

## Tra storia e cultura la cucina italiana al di là degli stereotipi: un'esperienza didattica in Polonia

Between history and culture, Italian cuisine beyond stereotypes:  
an educational experience in Poland

**Onofrio BELLIFEMINE<sup>1</sup>**

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie (Polska)

### Abstract

In questo lavoro si descrive un'esperienza didattica, quella del corso *Storia della cucina italiana (Historia kuchni włoskiej)*, rivolto agli studenti del III anno di Filologia italiana (Filologia włoska), specializzazione *turismo culturale (turystyka kulturowa)* presso l'Università Cardinale Stefan Wyszyński di Varsavia. Il corso punta sulla partecipazione attiva degli studenti che partono da una conoscenza ben precisa anche se approssimativa della cucina italiana e arrivano alla fine a una consapevolezza diversa della materia. L'esperienza, maturata a partire dall'anno accademico 2018-2019, è tesa a favorire la comprensione della storia italiana, la comprensione degli elementi maggiormente interessanti della sua cultura gastronomica e il superamento di stereotipi e forzature nel quadro di un'azione finalizzata a favorire la curiosità culturale, l'interculturalità, l'approfondimento di conoscenze socioculturali.

**Parole chiave:** Novecento, Food Studies, Food History, Filologia italiana, Interculturalità, Storia


### Abstract


This work describes a didactic experience, that of the course *History of Italian cuisine (Historia kuchni włoskiej)*, aimed at students of the third year of Italian philology (Filologia włoska), specialization *cultural tourism (turystyka kulturowa)* at the Cardinal Stefan Wyszyński University in Warsaw. The course focuses on the active participation of students, who start from a precise, albeit approximate knowledge of Italian cuisine and eventually come to different conclusions and create a different awareness of the problem. The experience, gained starting from the 2018-2019 academic year, is aimed at promoting the understanding of Italian history, the understanding of the relevant elements of its gastronomic culture and the overcoming of stereotypes and forcing framework of an action aimed at promoting the cultural curiosity, interculturality, the deepening of socio-cultural knowledge.

**Keywords:** Twentieth century, Food Studies, Food History, Italian philology, Interculturality, History

---

<sup>1</sup>  Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, Wydział Nauk Humanistycznych

 <https://orcid.org/0000-0002-4958-687X>

 [o.bellifemine@uksw.edu.pl](mailto:o.bellifemine@uksw.edu.pl)

## 1. Introduzione

La cucina ricopre un posto di assoluto rilievo nella storia culturale italiana. Non solo come potentissimo elemento identitario ma anche come efficace mappa concettuale in grado di fotografare con grande efficacia fenomeni complessi come l'incontro, lo scontro, lo scambio tra culture, le rapide trasformazioni sociali, politiche e culturali di una società. Quella italiana è una cucina dove

tutto è diverso (gli ingredienti; la dominanza di carne o di pesce o di ovino o maiale; le forme del pane e della pasta; gli odori; la prevalenza di sapori delicati o di sapori forti, semplici o speziati, ecc.), ma tutto è unificato dal valore *culturale* attribuito al cibo, che ne fa una forma di artigianato che rasenta l'arte, la cui fruizione è un evento sociale e culturale: si mangia per mangiare benissimo e per stare insieme, non semplicemente per nutrirsi. Il principio chiave, quindi, è quello di raccontare la *tensione continua tra le differenze e la forza coesiva altrettanto forte che tiene unito il mosaico* (Balboni, 2020, p. 14)

Quello della storia dell'alimentazione è ormai un ambito di studio affermato pienamente e diverse sono le riflessioni sulla sua didattica (Portincasa, 2019, pp. 43-49; Tiazzoldi, 2015, pp. 27-31; Lotti, 2015, pp. 33-36; Tulisso, 2020, pp. 187-192). In questo lavoro si descrive un'esperienza didattica maturata a partire dall'anno accademico 2018-2019 presso il dipartimento di filologia italiana dell'Università Cardinale Stefan Wyszyński di Varsavia e tesa a favorire la comprensione della storia italiana, gli elementi maggiormente interessanti della sua cultura gastronomica e il superamento di stereotipi e forzature nel quadro di un'azione tesa a favorire la curiosità culturale, l'interculturalità, l'approfondimento di conoscenze socioculturali (Consiglio d'Europa 2002: 125-159). Fondamentale risulta quindi: “uscire dall'ambiguità e dalla genericità dell'ovvio e riconoscere come di qualunque materia prima, ricetta o prodotto, di qualsivoglia consumo e pratica si possa ragionare in termini storici: ricostruendo per ognuno di loro una periodizzazione e un contesto territoriale di riferimento, dei soggetti agenti che gli hanno riconosciuto valore e dei fatti rilevanti che ne costituiscono l'ossatura evenemenziale” (Portincasa, 2019, p. 47).

## **2. Tra incontri e contaminazioni: la storia a tavola.**

### **Un itinerario**

Commentando uno dei piatti simbolo della gastronomia italiana, gli spaghetti al pomodoro, lo storico Massimo Montanari coglie la complessità e la potenza simbolica della cucina:

Sono due elementi che provengono da luoghi e civiltà diverse, in tempi diversi: gli spaghetti sono un'invenzione araba e si diffondono in Italia durante il Medioevo; il pomodoro viene dall'America, solo nel Sei-Settecento lo si comincia a usare sotto forma di salsa, solo nell'Ottocento si sposa con gli spaghetti. Quel piatto, oggi simbolo dell'identità italiana, è dunque il frutto di un incontro, di una contaminazione fra due storie diverse: se oggi definisce la nostra identità, le sue radici stanno altrove, in altri luoghi e in altre culture. Poi quelle culture si incontrano, e ne nasce una nuova, talmente forte da assumere caratteri profondamente identitari (Di Tonto, 2015, p. 7)

Una storia dunque, di incontri, di scambi, di scontri e di identità che si creano, si trasformano, si rigenerano. Per questa ragione forse, la storia dell'alimentazione ha la forza comunicativa di sintetizzare, senza banalizzare, processi storici complessi e di farlo in un modo comprensibile e fruibile a un'ampia platea di interessati. Come vedremo meglio più avanti, la tavola è un punto di osservazione prezioso della società che si lega con fenomeni di natura politica, economica, culturale, letteraria, sociale, artistica, filosofica. Eppure per lungo tempo questo tipo di studi ha goduto di uno spazio limitato nell'ambito della storiografia ed è spesso stata ridotta ad una storia minore, ridotta alla ricostruzione della vita quotidiana di un determinato periodo, all'aneddotica. Un ruolo importante viene poi ricoperto negli anni Sessanta del Novecento dalla rivista "Annales d'histoire économique et sociale", fondata da Marc Bloch e Lucien Febvre, dove finalmente l'alimentazione viene fatta dialogare con la società, ne diventa una sua rilevante e non trascurabile espressione. Si tratta di una vera e propria inchiesta sulla vita materiale e i comportamenti biologici delle diverse società che mira a gettare una nuova luce su dinamiche troppo spesso e per troppo tempo dimenticate. Lo storico francese Fernand Braudel che dal 1946 al 1968 dirige la rivista *Annales*, delinea i termini di questo nuovo sforzo scientifico, individuando subito nella storia dell'alimentazione un campo di ricerca privilegiato. Si tratta infatti di:

un campo vasto e importante che presenta, se non delle strade maestre, almeno numerosi sentieri praticabili. Anche in questo, come in altri casi, l'essenziale sarà evidentemente non perdersi e non portare gli altri fuori strada. Basteranno due precauzioni: in primo luogo utilizzare i molteplici dati delle scienze attuali, senza però farsi troppe illusioni in proposito; poi non abbandonarsi troppo presto al necessario piacere di spiegare, oltre alla storia dell'alimentazione strictu sensu, l'intera storia dell'umanità. Infatti la seconda dipende certo dalla prima, e viceversa, ma l'uomo non è solo quel che mangia o, come dice finemente Frank Spooner, "quel che può mangiare"; sfugge dunque, e com'è facile prevedere, ad un determinismo alimentare per altro di difficile formulazione, se si è storici e prudenti (Braudel, 1973, pp. 211-216)

Il proposito di Braudel è quello di far ricorso a ricerche puntuali, rigorose che mettano al loro centro l'analisi del tipo di regime alimentare di una determinata società: quello "monotono" che si basa su un prodotto essenziale e su un ristrettissimo numero di derrate supplementari (come le alimentazioni a base di pane o riso) e quello "variato". Questa distinzione rivela infatti un'analisi di natura sociale: il primo regime è tipico di una classe povera e con poche risorse, il secondo di una élite in grado di poter accedere a un regime alimentare vario, ricco, ampio. In Italia un momento di svolta è stato rappresentato dagli studi di Emilio Sereni. Politico e antifascista italiano, svolge ricerche decisive sulla storia agraria e la campagna italiane (Sereni, 1947; 1955; 1961; 1966; 1975). Il paesaggio agrario diventa lo specchio della storia politica, economica, sociale di un territorio, un viaggio in un contemporaneo sempre però, legato con il passato. Una tappa originale in questo itinerario è rappresentata dal saggio *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni* (Sereni, 1958). Qui viene ricostruito il legame di Napoli con la pasta, le radici storiche del suo consumo, le evoluzioni alimentari di una comunità in seguito a profonde trasformazioni politiche ed economiche. Grazie a un'attenta ricostruzione storiografica Sereni nota che fino all'inizio del Seicento a Napoli, il consumo di pasta era limitato a pochi ambienti della borghesia agiata. Una svolta avviene solo nel 1630 quando carestia e problemi nell'approvvigionamento portano la popolazione napoletana ad abbandonare il consumo della carne adesso impossibile e a virare verso quello della pasta inaugurando un vero e proprio nuovo regime alimentare. Un gusto alimentare viene quindi, grazie a una rigorosa analisi storica, messo in relazione con una vicenda che ha un chiaro ancoraggio politico, economico, culturale. Sono tracce preziose che a partire dalla fine degli anni settanta saranno approfondite

e arricchite da uno storico come Massimo Montanari, e che godranno di un nuovo intensissimo interesse. D'altronde la cucina italiana frutto di secolari, radicali, continue e tumultuose trasformazioni che ne hanno ridefinito periodicamente identità e caratteristiche fondamentali, ha conquistato negli ultimi decenni una fama planetaria e ricca è ormai la bibliografia a essa dedicata (Capatti & Montanari, 1999; Dickie, 2007; Capatti & De Bernardi, & Varni, 1998; Flandrin & Montanari, 1997; Montanari, 1997; Serventi & Sabban, 2000; Sorcinelli, 1999). Sul successo della cucina del Belpaese non ci sono dubbi.

Secondo una serie certificata di studi, alcune specialità italiane sono tra le più consumate e apprezzate del pianeta. I cittadini americani ad esempio, mangiano 900 milioni di pizze ogni anno, per un ammontare di 13 kg a testa mentre l'Ipo, (International Pasta Organisation), ha stabilito in un suo dettagliato studio che negli ultimi 20 anni, sono quasi raddoppiati (53 oggi contro i 30 di allora) i Paesi dove si consuma più di 1 kg pro capite di pasta all'anno<sup>2</sup>.

La cucina italiana è diventata da tempo un modello culinario ammirato e imitato: una grande, inesauribile fonte di tradizioni gastronomiche, l'esempio di un sano equilibrio tra ingredienti e territorio, la valorizzazione delle materie prime e della filiera produttiva. Conseguenza diretta di tale successo è stata da parte dell'Italia, la perdita di controllo della propria identità gastronomica al di fuori dei confini nazionali. Le più grandi catene di pizzerie e di caffè che si rifanno direttamente alla tradizione italiana sono americane (Pizza Hut e Starbucks), mentre le più grandi catene di ristoranti italiani nel mondo sono rispettivamente Olive Garden (ancora americana) fondata nel 1982, con oltre ottocento locali e Vapiano, una catena tedesca proprietaria di oltre centocinquanta ristoranti. Uno degli ambasciatori più celebri della cucina italiana nel mondo è lo chef inglese Jamie Oliver che nella sua trasmissione televisiva di successo "Jamie's Great Italian Escape" e nel suo bestseller *Jamie's Italy* ha trasmesso e diffuso una ben precisa immagine dell'Italia a tavola, della quale tratteremo più avanti. La mondializzazione della cucina italiana ha avuto un doppio effetto: da una parte ha portato a una naturale e a volte drastica

---

<sup>2</sup> Tra gli studi più recenti ed autorevoli sul consumo di pizza nel mondo possiamo annoverare quello del centro studi della Coldiretti (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti) redatto nel 2019 anno in cui il fatturato della pizza nel mondo ha superato i 100 miliardi di euro. Per ulteriori dettagli: <https://www.coldiretti.it/economia/giornata-della-pizza-business-mondiale-supera-100-mld-nel-2019>.

Su consumi e produzioni della pasta nel mondo: <https://www.agrifoodtoday.it/filiera/pasta-italia-export.html>.

trasformazione dei suoi connotati più significativi, adattando piatti e ricette tipiche ai gusti delle varie cucine nazionali. In questo senso vanno il successo di pietanze poco o per nulla presenti nella cultura culinaria italiana come la *pasta all'Alfredo* e la *pizza carbonara* proposta con profitto dalla catena Pizza Hut. Dall'altro lato si è fatta largo nell'immaginario collettivo internazionale l'immagine di una cultura culinaria stilizzata e stereotipata: una cucina contadina, immersa nel passato, immune all'influenza della grande distribuzione, all'arrivo e al successo della cucina multi-etnica, all'espansione dei fast food e degli allevamenti di pesce e pollame. Il patrimonio gastronomico di un paese è un luogo dove si esalta il senso di appartenenza e identità di un popolo. Un'identità però, senz'altro mutevole, costantemente ridefinita, poiché fondata sullo scambio, sulla contaminazione. Come spiega Massimo Montanari:

una cucina italiana intesa come modello unitario, codificato in regole precise, non è mai esistita e non esiste tuttora. Se però la pensiamo come 'rete' di saperi e di pratiche, come reciproca conoscenza di prodotti e ricette provenienti da città e regioni diverse, è evidente che uno stile culinario 'italiano' esiste fin dal Medioevo. Le identità non sono iscritte nei geni di un popolo ma si costruiscono storicamente, nella dinamica quotidiana del colloquio fra uomini, esperienze, culture diverse. L'italianità della pasta, o del pomodoro, o del peperoncino è fuori discussione. Ma è anche fuori discussione che la pasta, il pomodoro, il peperoncino appartengano in origine a culture diverse. È esattamente questo il genere di identità che dobbiamo cercare nella storia alimentare e gastronomica di un'Italia che si modella come spazio di valori comuni, di saperi e di sapori condivisi (Montanari, 2011, p. VII)

La cultura gastronomica ha un ruolo di rilievo nella storia culturale italiana: un punto di osservazione prezioso per analizzare trasformazioni e fenomeni di costume che hanno contraddistinto la storia del Paese. Per questo risulta prezioso il contributo che uno studio rigoroso e serio della storia della cucina può dare al di là di stereotipi e recenti forzature culturali.

### 3. Struttura del corso e materiali didattici

Il corso *Historia kuchni włoskiej* è rivolto agli studenti del III anno di Filologia włosca, specializzazione turystyka kulturowa, si svolge a partire dall'anno accademico 2018-2019 durante il semestre invernale presso l'Università Cardinale Stefan Wyszyński di Varsavia (Uksw) e si articola in 15 lezioni per un totale di 30 ore.

I destinatari sono studenti universitari, di età compresa tra i 20 e i 25 anni circa, di cultura medio-alta, in genere con conoscenza di almeno un'altra lingua straniera (di solito l'inglese). La loro conoscenza linguistica dell'italiano è ad un livello B2.

Il corso ricostruisce i momenti più importanti della storia della cucina italiana analizzandone trasformazioni, evoluzioni e principali caratteristiche. È prevista una partecipazione attiva degli studenti che vengono invitati costantemente ad elaborare interventi ed analisi e a commentare i materiali didattici che vengono di volta in volta proposti e a svolgere quindi un'azione di studio e approfondimento su fonti primarie e secondarie<sup>3</sup>. Si tratta di testi brevi e accattivanti, che possono lanciare un immediato messaggio, subito recepibile. Gli studenti sono perfettamente a loro agio con il presente storico, l'imperfetto, il perfetto nella forma del passato prossimo. Poiché in alcuni testi possono comparire tempi come il passato remoto, futuri nel passato, vari trapassati, vengono fornite durante il corso delle schede con i paradigmi di alcuni verbi irregolari. Un'attenzione simile è riservata alla questione lessicale: termini più complessi o specifici vengono analizzati e inseriti nel loro giusto contesto.

Gli studenti che frequentano il corso hanno già sostenuto esami di storia medievale e moderna e in contemporanea con *Historia kuchni włoskiej* frequentano il corso *Włochy współczesne*. Quindi hanno il bagaglio di conoscenze necessario per comprendere concetti e linee interpretative proposte.

Gli obiettivi principali del corso sono tre: 1) illustrare attraverso la cucina momenti cruciali della storia politica e sociale dell'Italia (come per esempio la dominazione araba in Sicilia, il Rinascimento, la civiltà contadina e urbana nell'età moderna, il Risorgimento, l'unificazione culturale, l'età giolittiana, il fascismo, il boom economico, le trasformazioni dei consumi degli anni Ottanta); 2) favorire nello studente la capacità di utilizzare, leggere e contestualizzare le fonti storiografiche; 3) ricostruire i momenti chiave della storia gastronomica italiana, individuando stereotipi, forzature e costruzioni postume così diffuse oggi, favorendo nello studente l'emergere di un metodo di studio autonomo e critico.

I momenti più significativi del corso vertono dunque sulla: falsità del mito rurale, sul profilo urbano della cucina cittadina, sulla reale vita a tavola degli italiani, sull'origine della pasta al di là degli stereotipi, sull'importanza

---

<sup>3</sup> Per una introduzione alla didattica della storia (Panciera & Zannini, 2013; Valsertiati, 2019).

dell'opera di Pellegrino Artusi, sul significato e sul contesto dell'industria alimentare italiana.

In apertura di corso viene quindi esaminato il celebre testo di Jamie Oliver *Jamie's Italy* nella sua versione polacca (Oliver, 2007). Il libro, che come già detto, gode di un successo planetario, proietta una precisa immagine della cultura gastronomica italiana, nella quale gli studenti si riconoscono pienamente. Il volume è corredato da un'ampia sezione fotografica e immortala e rilancia l'immagine di un'Italia persa nel tempo, percorsa da *Vespe* e *Cinquecento*, impastata di tradizioni rurali, popolata esclusivamente da pastori, contadini, artigiani, massaie e casalinghe<sup>4</sup>. Gli abitanti conducono una vita allegra e spensierata all'aria aperta in piccoli borghi medievali o villaggi di campagna conducendo uno stile di vita salubre e semplice. È una proiezione che necessita di una dettagliata analisi e contestualizzazione poiché va ad alimentare uno dei principali stereotipi che falsano l'immagine della cucina italiana: il mito rurale. Si tratta

di un mito che evoca una cucina fatta di mille antiche tradizioni rurali, la cucina italiana come cucina contadina. Questo immaginario è uno dei fattori che hanno contribuito a dare all'Italia una posizione di preminenza nello scenario gastronomico mondiale, ma al tempo stesso è uno dei fattori che hanno contribuito a creare quella percezione errata che si accompagna a questa popolarità (Dickie, 2007, p. 7)

In realtà la cucina italiana è una cucina cittadina che rispecchia la ricchissima e antichissima tradizione di vita urbana che ha da secoli contraddistinto la vita del Paese. In epoca medioevale e moderna e sino a ridosso dell'età contemporanea solo le città erano in grado di acquistare, trasformare e consumare gli ingredienti prodotti in campagna (Capatti & Montanari, 1999, p. X). Gli studenti svolgono quindi un primo lavoro di ricerca sui principali piatti della gastronomia italiana, scoprendo che tantissimi evocano con il loro nome la loro radice urbana: bistecca alla fiorentina, prosciutto di Parma, saltimbocca alla romana, pizza napoletana, risotto alla milanese, pesto alla genovese, pesto alla trapanese, olive ascolane. Seguono quindi lezioni dedicate ai temi della fame e dell'abbondanza. Come davvero si viveva nell'Italia contadina del passato? E quali erano modalità e dinamiche

---

<sup>4</sup> Un'acuta analisi della retorica di Jamie Oliver è stata svolta da John Dickie nel 2014 nel ciclo di incontri organizzati presso il Palazzo Ducale a Genova nel corso della rassegna *La Storia in piazza*. L'intervento è visibile sul canale youtube dell'evento: <https://www.youtube.com/watch?v=vkEi3nljajQ>.



del consumo del cibo nelle principali città italiane? Per secoli la fame è stata la compagna quotidiana di un gran numero di italiani. I periodi di gravi ristrettezze come quelli delle carestie non erano infrequenti ma anche nel quotidiano la mensa dei contadini e della gente comune era assai avara di leccornie e squisitezze. Si cerca quindi di cogliere questa realtà proponendo una testimonianza diretta del tempo, spiegando, leggendo e commentando poi con gli studenti, alcuni scritti di Giulio Cesare Croce (Montanari, 2009; Dickie, 2007, pp. 159-166). Vissuto nel XVII secolo a Bologna è stato un noto cantastorie e tra le sue opere più conosciute possiamo annoverare soprattutto *Bertoldo* e *Bertoldino*. Recitava per le strade della città, accompagnandosi con un violino e raccontando spesso vicende che testimoniano le difficili condizioni alimentari del tempo. I suoi versi, semplici e facilmente comprensibili per studenti che stanno concludendo il terzo anno di studi, ruotano attorno alla paura della fame e al sogno di una succulenta prosperità. La produzione letteraria di Croce è stata digitalizzata dalla Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna ed è liberamente disponibile online e facilmente reperibile dagli studenti che possono trovare il materiale visto a lezione e approfondire la tematica proposta (<http://badigit.comune.bologna.it/GCCroce/index.html>). Vengono svolti quindi esercizi di comprensione dei testi di Croce dove gli studenti devono mettere in relazione il loro significato con la società del tempo.

Appurato il contesto e le radici che vedono la cucina italiana crescere e trasformarsi si passa ad un'analisi della storia delle più importanti tradizioni culinarie del paese: gli studenti vengono sottoposti a un questionario che serve ad individuare alcuni errati convincimenti. Particolare interesse ha destato la nascita della pasta che molti studenti erroneamente associano alla Cina. È una convinzione che affonda le radici in un articolo pubblicitario apparso negli Stati Uniti nel 1929, sul *The Macaroni Journal*, l'organo della National Macaroni Manufacture Association, con sede a Minneapolis. Questo faceva risalire la diffusione della pasta in Italia al viaggio di Marco Polo in Cina e alla curiosità di un suo marinaio, Spaghetti, che avrebbe amato e poi condiviso con il resto dell'equipaggio il celebre formato di pasta. Si tratta di un falso storico. La pasta in realtà, arriva in Sicilia nel XII secolo, portata dai dominatori arabi e la sua produzione cresce e si sviluppa grazie alla moderna e sofisticata rete idrica dell'isola (Sabban, 2000; De Bernardi, 2019; Montanari, 2019; Dickie, 2007, pp. 17-37; Patera, 1991).

Queste vicende aprono quindi lo spazio a riflessioni sulla storia del mediterraneo in quell'epoca. Oltre a testi di letteratura, pubblicistica,

di analisi storica, durante il corso gli studenti entrano in contatto con numerosi ricettari che consentono di inquadrare determinati periodi storici. I libri di ricette, compaiono in Italia all'inizio della seconda metà del XIII secolo e hanno avuto una lunghissima fortuna e permettono di studiare ed analizzare il rapporto tra cucina povera e cucina ricca e cultura popolare e cultura di élite. Vengono presi in considerazione i ricettari dei cuochi quattro-cinquecenteschi come Martino de' Rossi, Cristoforo di Messisbugo e Bartolomeo Scappi per inquadrare la cucina del Rinascimento e del cosiddetto biancomangiare (Montanari, 2001, pp. 95-96). Una parte importante del corso è dedicata alle spezie che per secoli sono state il motore dei traffici commerciali internazionali, animando la vita economica di importanti città italiane. Da un altro questionario somministrato agli studenti emergono stereotipi e miti sull'ampio utilizzo delle spezie nel passato. Le risposte più diffuse riguardano il presunto utilizzo delle spezie per nascondere la qualità scadente di cibi vecchi, putrescenti, marci, scadenti. In realtà spesso si mangiava cibo che proveniva dalla campagna in giornata, nelle immediate vicinanze, quello che oggi viene chiamato cibo a km zero, freschissimo. Le spezie venivano consumate dai ceti più abbienti e svolgevano una funzione importante: rappresentavano un certo tipo di mondo, proiettando all'esterno un'immagine di classe, evidentemente molto desiderabile e svolgevano il ruolo di un vero e proprio status symbol della gastronomia ricca, dato il loro costo proibitivo. Grazie a una serie di ricettari che vengono letti a lezione, emerge anche la convinzione, radicata per secoli, che le spezie fossero salutari, svolgendo un ruolo benefico per la salute. Si riteneva infatti che le spezie trasmettessero calore al cibo e lo aiutassero a cuocere dentro lo stomaco una volta ingerito. Si credeva che ne permettessero la digestione. Notevole era inoltre il fascino che queste esercitavano sull'immaginario collettivo grazie alla loro provenienza esotica: si credeva crescessero su alberi provenienti dal Paradiso terrestre. Tutti questi punti vengono riscontrati con una lettura attenta delle fonti a disposizione e le caratteristiche principali riguardanti la fama e l'importanza delle spezie vengono notate facendo riferimento al grande banchetto nuziale che si celebrò a Ferrara nel 1529 tra Renata, figlia secondogenita di Luigi XII di Francia e di Anna di Bretagna, e Ercole I d'Este, secondo duca di Ferrara dal 1471 al 1505 e uno dei principali mecenati e uomini di cultura del Rinascimento. Il banchetto è una splendida fotografia dei gusti del tempo: zucchero, lente cotture, abbondanza di spezie, gusto per l'esagerazione e l'abbondanza (Dickie, 2007, pp. 97-118). Il riferimento puntuale alle fonti e a esempi molto chiari e dal forte impatto simbolico, è utile per comprendere anche la scarsa popolarità della cucina italiana almeno fino alla fine

dell'Ottocento quando il modello culinario di riferimento è quello rappresentato dalla gastronomia francese. Agli studenti vengono mostrati ad esempio alcuni famosi menù offerti dalla Casa reale dei Savoia in banchetti e ricevimenti ufficiali a partire dal 1848, col Regno di Sardegna fino ad arrivare al Regno d'Italia. I menu presentati in questa parte del corso provengono dalla collezione privata (che comprende più di 4700 esemplari) di Livio Cerini di Castegnate, noto Accademico della Cucina, e della moglie Wilma, ora proprietà della Academia Barilla e in parte visibile sul suo sito, costituendo di fatto uno straordinario strumento di approfondimento, comprensione e analisi della cultura gastronomica italiana (<https://www.academiabarilla.it/the-academy/biblioteca-gastronomica-e-menu-storici/menu-dei-grandi-eventi/>). Di qui emerge l'importanza della cultura gastronomica francese in quel momento, dato che la maggioranza delle pietanze appartiene a quella cucina ed è scritta in quella lingua (Dickie, 2007, pp. 207-225). Facendo riferimento a testi letterari come alcuni scritti di Matilde Serao tratti dal *Ventre di Napoli* e alcuni passaggi di *Il viaggio per l'Italia di Giannettino – Parte terza: l'Italia meridionale* di Carlo Collodi si sottolinea quindi come nell'Ottocento un piatto divenuto poi simbolo della cucina italiana come la pizza era associato alla mancanza di igiene, alla miseria e a un cattivo regime nutrizionale (Dickie, 2007, pp. 227-243; Pignataro, 2018) e che il suo successo internazionale è avvenuto solo nel Novecento con l'emigrazione di milioni di italiani negli Stati Uniti e il boom delle pizzerie si è verificato in Italia solo dopo la seconda guerra mondiale. Il successo della pizza disegna un lungo itinerario che arriva fino al boom dei fast food negli Stati Uniti come Pizza Hut, alla nascita della pizza surgelata, all'industrializzazione della cucina, allo sdoganamento della pizza come cibo internazionale. All'Italia gastronomica unita è dedicata una ampia e approfondita lettura del celebre e fondamentale *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* di Pellegrino Artusi che ha avuto il merito di strutturare ed esaltare le specificità gastronomiche regionali in un quadro nazionale (Artusi, 1974; Capatti, 2019). Risulta interessante quindi anche la lettura del Manifesto della Cucina Futurista scritto nel 1931 da Filippo Tommaso Marinetti (Pautasso, 2010; Pautasso, 2015) dove il fondatore del movimento futurista propone l'abolizione della pastasciutta e di altri architravi della cucina tradizionale italiana e il ricorso invece ad additivi, conservanti, profumi e aromi artificiali. Dalla lettura delle pagine del Manifesto, emerge chiaramente come le tracce lasciate di questo tipo di elaborazioni teoriche siano state modeste anche se non completamente inesistenti (Salaris, 1985) e sono uno spunto per lanciare input e riflessioni

su un'avanguardia come il futurismo (Crispoliti, 2001; D'Ambrosio, 1999). Indicazioni di primo interesse sull'Italia fascista arrivano invece dall'opera della scrittrice Fernanda Momigliano autrice di *Vivere bene in tempi difficili: come le donne affrontano le crisi economiche* del 1933 (Momigliano, 1933). Nella sua opera, un vero e proprio vademecum, ricco di consigli e suggerimenti su come fare economia a tavola, ideato per le famiglie borghesi impegnate nel tentativo di conservare il proprio tenore di vita nonostante i travagliati tempi economici si scorgono alcuni elementi tipici di quell'Italia fascista. Da una parte gli echi della campagna demografica lanciata da Mussolini nel 1927 e “che segnava l'inizio del processo che avrebbe (ri)portato le donne in casa obbligandole, a (ri)indossare i panni, illusoriamente abbandonati durante la prima guerra mondiale” e dall'altra le difficoltà nell'Italia degli anni Trenta, successivi al crollo della Borsa di Wall Street che colpiscono duramente anche la buona borghesia (Caccia, 2018, p. 18).

Il corso si chiude con un excursus sugli ultimi decenni della cucina italiana. Agli studenti viene chiesto di elencare quali prodotti italiani consumano quotidianamente. Questi apprendono con stupore che prodotti comuni come la pasta Barilla, la pasta fresca Giovanni Rana, la Nutella della Ferrero, sono legati al boom economico italiano (1958-1963) e all'evoluzione industriale della gastronomia italiana (Vercellini, 1998). Il coinvolgimento diretto degli studenti, la loro attiva partecipazione e anche la loro esperienza diretta quotidiana, risultano fondamentali per la buona riuscita del corso.

#### 4. Proposte di lavoro e valutazione

Per il superamento del corso, gli studenti sono tenuti a presentare un elaborato scritto su uno dei temi trattati a lezione. Il testo deve essere opportunamente documentato e validato da fonti bibliografiche edite, pubblicazioni cartacee e on-line, il più autorevoli possibile e riconosciute dalla comunità degli studiosi e seguire rigorose norme metodologiche. Queste fonti devono poi essere citate in modo corretto e secondo precise regole redazionali che corrispondono alle consuetudini della scrittura saggistica. Gli studenti in questo modo sono tenuti a cimentarsi in un laboratorio di storia, imparando a riconoscere diverse tipologie di documentazione e a utilizzare fonti primarie e secondarie. Lo scritto deve rispecchiare gli obiettivi alla base del corso: la cucina deve essere intesa come specchio della società, il suo studio e la sua analisi devono andare aldilà di stereotipi e luoghi comuni e continui devono essere i riferimenti a fonti di natura letteraria.

Agli studenti viene fornito un vademecum che chiarisce modalità e dinamiche della redazione di un elaborato di taglio storico che deve contenere al suo interno una introduzione, una sezione di analisi divisa in paragrafi, una conclusione e una bibliografia. Nel testo, oltre a ricostruire e ad analizzare uno degli argomenti affrontati durante il corso, lo studente è chiamato a dedicare una parte del lavoro alla cucina polacca, facendo il parallelo con quella italiana e lavorando così in autonomia e sviluppando senso critico e interpretativo. Lo studente in fase di scrittura viene costantemente assistito dal docente che gli fornisce suggerimenti bibliografici e metodologici. In questi quattro anni di corsi non sono emersi blocchi tematici nettamente privilegiati rispetto ad altri e le preferenze degli studenti si sono distribuite su una grande varietà di tematiche confermando la ricchezza di spunti e stimoli che la storia culinaria italiana può fornire.

Di seguito si descrivono quattro dei lavori più interessanti presentati dagli studenti. Nell'elaborato dal titolo *La cucina di Casa Savoia alla fine del XIX secolo e la cucina della aristocrazia polacca a metà del XVIII secolo* presentato nell'anno accademico 2018-2019, partendo dall'analisi del rapporto al momento dell'Unità d'Italia, tra cultura culinaria francese e la casa regnante Savoia, lo studente ha avviato una riflessione sulla cucina delle élite. In particolare si è sottolineata la funzione del cibo come simbolo di prestigio e ricchezza, in special modo nei momenti di cambiamento e trasformazione e si è accostato il suo utilizzo presso le classi nobiliari italiane a quello dei nobili polacchi della metà del XVIII secolo, quando la perdita di autonomia e prestigio politico richiedeva a queste nuove soluzioni dalla forte valenza simbolica. Oltre ad utilizzare i riferimenti bibliografici forniti a lezione e utili per ricostruire il contesto storico in cui si colloca il tema della sua ricerca, lo studente ha analizzato con occhio critico i menù storici di Casa Savoia (1878-1923), custoditi presso il sito di Accademia Barilla. Interessante è l'analisi in primis di natura linguistica: fino al 1907 i menù sono scritti interamente in francese mentre solo successivamente entra in vigore la lingua italiana, indice anche di una maggiore sensibilità patriottica da parte della casa regnante, segnale di un suo cambiamento di natura anche culturale. Importante è la distinzione tra i menu dei pranzi ufficiali e i menu dei pranzi quotidiani. I primi riguardano banchetti e ricevimenti di alto rango che spesso coinvolgono autorevoli autorità straniere e sono quindi molto ampi, ricchi e presentano accanto ad alcuni piatti italiani un buon numero di piatti internazionali provenienti dalla cucina francese, inglese, tedesca, russa e a partire dal XX secolo anche, seppur in presenza molto ridotta, americana. Ovviamente presenti anche piatti italiani.

Un menù così costruito è segno certo di ricchezza e sfarzo ma allo stesso tempo anche di apertura internazionale, di condivisione e dialogo. Diversa invece è la cucina servita a corte quotidianamente: piatti semplici, soprattutto italiani molto vicini alla cucina alto-borghese descritta da Artusi, segno di una piena accettazione da parte dei Savoia, a livello anche familiare, della cultura italiana. La cucina dell'aristocrazia polacca della metà del XVIII secolo invece viene ricostruita grazie all'opera dello storico polacco Jędrzej Kitowicz che descrive in particolare il successo della cucina francese a corte, criticandolo però, vedendolo come una perdita di autonomia da parte dell'establishment e soprattutto uno sconsiderato abbandono delle tradizioni polacche. Il lavoro è risultato ben articolato, costruito e ricco di appropriate osservazioni.

Interessante anche l'elaborato presentato sempre nell'anno accademico 2018-2019 *Gli inizi della cucina moderna in Italia e i primi libri di cucina stampati*. Questo lavoro analizza i primi libri di cucina stampati in Italia avviando una riflessione sul periodo del Rinascimento, momento in cui la cucina italiana gioca un ruolo molto importante nella cultura gastronomica europea, grazie alle sue ricche corti e ai suoi rinomati cuochi, sviluppando e articolando un gusto comune e riconoscibile che poggia sul grande consumo di spezie e la predominanza del colore bianco. L'argomento è affrontato in quattro capitoli che mettono a fuoco opere di Martino de' Rossi, Marsilio Ficino, Cristoforo di Messisbugo mettendole a confronto con il *Compendium ferculorum*, il primo libro di cucina pubblicato in polacco nel 1682. Viene opportunamente colto il contesto storico e messe a fuoco le notevoli differenze rispetto alla cucina italiana contemporanea. L'analisi dedica una grande attenzione in particolare a Martino de' Rossi, uno dei più famosi cuochi del quattrocento, soprannominato Maestro Martino e cuoco personale dell'influente cardinale Ludovico Scarampi Mezzarota (1401-1465) noto per i suoi ricevimenti sfarzosi. Anche in questo caso, centrale è l'analisi delle fonti: lo studente parte da una lettera del 1450 nella quale il Cardinale menziona l'allora recentissima conquista di Milano per mano di Francesco Sforza come semplice appendice all'ordine dell'acquisto del miglior pesce per un ricevimento tenuto in onore di Papa Nicola V. Maestro Martino, apprezzato tra gli altri dal filosofo umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina e definito il principe della cucina, ha lasciato larghe tracce nella cultura gastronomica italiana soprattutto grazie al suo ricettario *Libro de Arte Coquinaria* del quale viene sottolineato il piglio estroso e modernizzatore.

Il paragone effettuato con la Polonia, viene affrontato considerando il primo libro di cucina polacca il *Compendium ferculorum*, di Stanisław Czerniecki, pubblicato nel 1682. Lo stile culinario di Czerniecki, rivela

dei punti di contatto con la cucina rinascimentale italiana: l'abbondanza di zucchero, spezie, lo sfarzo e l'abbondanza degli ingredienti ma mostra anche l'avanzata della cucina francese che inizia ad avere sempre più successo.

Attenzione ha destato anche la storia gastronomica più recente. Nell'elaborato dal titolo *Tra Italia e Polonia, la lunga storia dello street food: il caso della pizza*, presentato nell'anno accademico 2019/2020 viene inquadrata la storia del celebre prodotto napoletano in quella dello street food. Il punto di partenza è una testimonianza di Johann Wolfgang von Goethe dal suo libro *Viaggio in Italia* in cui si evince il largo consumo di pasta che avveniva a Napoli a inizio Ottocento e che veniva preparata da piccole bancarelle attrezzate per avventori appartenenti soprattutto alle classi popolari e che consumavano i loro pasti per strada. Anche la pizza, come i maccheroni, si mangiava per strada e deve il suo successo ai suoi tanti vantaggi: nutriente, economica, pratica (non richiedeva piatti, si poteva mangiarla con le mani). Dalla metà del Settecento, la pizza venne preparata e venduta all'aperto, lungo le strade della città. Viene quindi smontata la convinzione che lo street food sia un fenomeno contemporaneo, dei nostri giorni, ma allo stesso tempo si ricostruiscono le differenti ragioni della sua esistenza. Nel passato era dovuto essenzialmente a motivi economici e indirizzato alle fasce più indigenti mentre oggi è legato ai ritmi di vita frenetici. Viene quindi ricostruita la vita dello street food in Polonia. Qui il fenomeno appare prima della prima Guerra Mondiale costituendo un'economia di sussistenza che vede in una posizione di primo piano le donne che spesso gestiscono queste piccole attività.

Nel corso del tempo, nella Repubblica Popolare di Polonia, il più famoso cibo di strada diventa lo zapiekanka, una bruschetta farcita che assume qui il ruolo della pizza italiana mentre una prima versione di questa arriva solo nel 1975 con l'apertura della pizzeria Poranek a Słupsk.

L'elaborato presentato nell'anno accademico 2019-2020 dal titolo *La cucina italiana e polacca durante il periodo tra le due guerre mondiali* coglie similitudini e differenze presenti tra le due cucine. Lo studente valorizza le informazioni presentate durante il corso e riguardanti il volume di Fernanda Momigliano *Vivere bene in tempi difficili* e le mette in relazione con il generale impoverimento dei ceti medi al quale si è assistito in quel periodo in tutto il mondo occidentale dopo il 1929. La puntuale ricostruzione della situazione alimentare in Polonia avviene grazie al volume della storica polacca Aleksandra Zaprutko Janicka *Dwudziestolecie od kuchni: kulinarna historia przedwojennej Polski*.

#### 4. Qualche osservazione finale

Il corso *Historia kuchni włoskiej* ha coinvolto positivamente gli studenti e il lavoro si è svolto con partecipazione e impegno. È un dato, questo, che dimostra l'importanza di una didattica della storia partecipativa e coinvolgente invece di un legnoso e nozionistico elenco di date ed eventi. Il corso punta sulla partecipazione attiva degli studenti che partono da una conoscenza ben precisa anche se approssimativa della cucina italiana e arrivano alla fine a una consapevolezza diversa della materia. L'immagine di partenza, quella di una cucina contadina, immobile, pietrificata in una tradizione lontana nel tempo e immutabile, lascia alla fine del corso spazio ad una cucina urbana, ricca e complessa, costantemente in evoluzione, esposta sistematicamente a scambi e contaminazioni, immersa e connessa alla realtà storica. Gli studenti quindi, grazie alle competenze acquisite sono in grado di “sapere apprendere” e di “sapere distinguere” fra informazioni vere, false o contraddittorie in rapporto alle fonti (Febbraio, 2019, p. 88).

Al termine del corso lo studente è a conoscenza dei concetti fondamentali della storia dell'alimentazione riuscendo a farla dialogare con la storia economica, sociale e culturale e muovendo analisi e interpretazioni sulla base di una ricca e assai articolata letteratura di fonti documentarie, narrative, letterarie, scientifiche. Grazie alla realizzazione di un elaborato scritto, lo studente riesce a portare avanti un lavoro di ricerca autonomo, espressione di un interesse e di una sensibilità maturata durante il corso. A essere privilegiato, come si è visto, è stato l'aspetto esperienziale diretto, portando gli studenti a misurarsi direttamente con le fonti e a conservare così vivo un coinvolgimento e una curiosità che permette agli studenti di comprendere fenomeni storici assai complessi.

Si tratta di un impegno serio e rilevante che chiama in causa anche la responsabilità sociale e culturale dell'accademia che, non può rinunciare in un'epoca di nozioni fluide, equivoche e sfuggevoli, ad essere presidio di uno studio rigoroso, impegnato e sentito al fine di tutelare quel patrimonio di saperi e tradizioni che non appartiene solo alla storia e alla cultura italiana.

#### BIBLIOGRAFIA

- Artusi, P. (1974). *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, Torino: Einaudi.
- Balboni, P. E. (2020). Raccontare la civiltà italiana a stranieri: letteratura, storia, geografia, arte, musica, cinema, cucina. In T. Marin (a cura di), *Insegnare la Civiltà italiana con la C maiuscola* (pp. 11-21). Roma: Edilingua.



- Bortolotti, A., Calidoni, M., Mascheroni, S. & Mattozzi, I. (2008). *Per l'educazione al patrimonio culturale*. Milano: Franco Angeli.
- Braudel, F. (1973). *Problemi di metodo storico*. Bari: Laterza.
- Caccia, P. (2010). Manuali di buona educazione: Vivere bene in tempi difficili di Fernanda Momigliano. *La fabbrica del libro*, XVI, 2, 18-23.
- Calliero, M. (1989). *Pinerolo il borgo. Nell'anno 1428*. Pinerolo (To): Alzani.
- Calliero, M. (2002). *Dentro le mura. Il borgo e il piano di Pinerolo nel consegnamento del 1428*. Pinerolo (To): Alzani.
- Capatti, A., De Bernardi, A. & Varni, A. (a cura di) (1998). *Storia d'Italia. Annali, 13, L'alimentazione*. Torino: Einaudi.
- Capatti, A. & Montanari, M. (1999). *La cucina italiana: storia di un cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Capatti, A. (2019). *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*. Milano: Mondadori.
- Carutti, D. (1983). *Storia della città di Pinerolo*. Pinerolo (To): Chiantore-Mascarelli.
- Crispoliti, E. (2001). *Futurismo 1909-1944*. Milano: Mazzotta.
- D'Ambrosio, M. (1999). *Futurismo e altre avanguardie*. Napoli: Liguori Editore.
- De Bernardi, A. (2019). *Il paese dei maccheroni: storia sociale della pasta*. Roma: Donzelli.
- Di Tonto, G. (a cura di) (2015). Dieci domande sulla storia dell'alimentazione. Intervista a Massimo Montanari, *Il Bollettino di Clio. Nuova serie*, XV, 4, 3-9.
- Dickie, J. (2007). *Con gusto: storia degli italiani a tavola*. Roma-Bari: Laterza.
- Febbraro, F. (2019). *La palestra digitale: l'esperienza di scrittura di voci storiche su Wikipedia*. In E. Valseriati (a cura di), *Prospettive della didattica in Italia e Europa* (pp. 77-88). Palermo: New Digital Press.
- Flandrin, J. L. & Montanari, M. (a cura di), (1997). *Storia dell'alimentazione*. Roma-Bari: Laterza.
- Lotti, P. (2015). Percorsi enogastronomici a Padova. *Il Bollettino di Clio. Nuova serie*, XV, 4, 33-37.
- Momigliano, F. (1933). *Vivere bene in tempi difficili: come le donne affrontano le crisi economiche*. Milano: U. Hoepli.
- Montanari, M. (1997). *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, M. (2001). Cucina povera e cucina ricca. *Quaderni medievali*, 52/2001, 95-105.
- Montanari, M. (2009). *La saggezza di Bertoldo. Agricoltura e alimentazione nei proverbi di Giulio Cesare Croce*. Bologna: Regione Emilia-Romagna Assessorato agricoltura.
- Montanari, M. (2011). *L'identità italiana in cucina*. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, M. (2019). *Il mito delle origini: breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Roma: Laterza.
- Oliver, J. (2007). *Włoska wyprawa Jamiego*. Warszawa: Muza Sa.
- Pancieri, W. & Zannini, A. (2013). *Didattica della Storia. Manuale per la formazione degli insegnanti*, Firenze: Le Monnier.
- Portincasa, A. (2019). Alcune considerazioni su "food" e didattica della storia, *Il Bollettino di Clio. Nuova serie*, XVIII, 11-12, 43-49.
- Salaris, C. (1985). *Marinetti, padre della nouvelle cuisine*. Milano: La Gola.
- Sereni, E. (1947). *Il capitalismo nelle campagne, 1860-1900*. Torino: Einaudi.
- Sereni, E. (1955). *Comunità rurali nell'Italia antica*. Firenze: Editori Riuniti.
- Sereni, E. (1961). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Bari: Laterza.
- Sereni, E. (1966). *Capitalismo e mercato nazionale in Italia*. Roma: Editori Riuniti.
- Sereni, E. (1975). *La questione agraria nella rinascita nazionale italiana*. Torino: Einaudi.

- Serventi, S. & Sabban, F. (2000). *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari: Laterza.
- Sorcinelli, P. (1999). *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*. Milano: Bruno Mondadori.
- Tiazzoldi, L. (2015). Alimentarsi con i frutti della terra: dalle fosse di Vavilov all'attuale concetto di sovranità alimentare, *Il Bollettino di Clio. Nuova serie*, XV, 4, 27-32.
- Valseriati, E. (a cura di) (2019). *Prospettive della didattica in Italia e Europa*. Palermo: New Digital Infieri.
- Vercellini, L. (1998). La modernità alimentare. In A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni (a cura di), *Storia d'Italia. Annali, 13. L'alimentazione* (pp. 951-1005). Torino: Einaudi.