

DOCUMENTI E STUDI

53
2023

Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea
in Provincia di Lucca

Presidente: Mario Regoli

Vicepresidente: Gianluca Fulvetti

Direttore: Jonathan Pieri

Consiglio Direttivo: Mario Regoli, Gianluca Fulvetti, Andrea Ventura, Nicola Lazzarini,
Stefano Bucciarelli, Chiara Nencioni, Carla Andreozzi, Maria Teresa Leone,
Carlo Giuntoli, Enrico Cecchetti, Maurizio Perna, Francesco Nicola Barbato

Tesoriere: Carlo Giuntoli

Segretario: Nicola Lazzarini

Comitato Scientifico: Stefano Bucciarelli, Gianluca Fulvetti, Caterina Di Pasquale,
Andrea Ventura, Filippo Gattai Tacchi, Camilla Zucchi, Margherita Scotti,
Federico Creatini, Manuela Belardini, Riccardo Roni

DOCUMENTI E STUDI

Direttore: Filippo Gattai Tacchi

Vicedirettore: Gianluca Fulvetti

Direttore responsabile: Feliciano Bechelli

Redazione: Stefano Bucciarelli, Camilla Zucchi, Carla Andreozzi, Chiara Nencioni,
Federico Creatini, Andrea Ventura, Luciano Luciani

ISSN 2280-9414

Autorizzazione Tribunale di Lucca n. 866 del 29/09/2007. Pubblicazione semestrale: questo numero Euro 15,00 con versamento su c.c.p. n. 13139555 intestato a Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea, in Provincia di Lucca, Piazza Napoleone n. 32, 55100 Lucca – Tel. e Fax 0583 55540.

DOCUMENTI E STUDI

RIVISTA DELL'ISTITUTO STORICO DELLA RESISTENZA
E DELL'ETÀ CONTEMPORANEA IN PROVINCIA DI LUCCA

53

—
2023

mf

maria pacini fazzi editore

In copertina Menù Comando VIII Corto d'Armata, 1918 (collezione privata)

I saggi, gli articoli e le memorie presenti in Documenti e Studi sono sottoposti ad un duplice processo di referaggio: il primo interno al comitato di redazione della rivista, il secondo esterno attraverso il sistema della peer review in doppio cieco

© 2024

Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea in Provincia di Lucca
Autori dei saggi

Sommario

- SALUTI DEL DIRETTORE DI DOCUMENTI E STUDI
Filippo Gattai Tacchi, L'appetito vien... leggendo! 7
- *Camilla Zucchi*, Alimentazione e storia: quale rapporto?
Dai ricettari nazionali al *gastronazionalismo* 15
- SAGGI
Christian Satto, «Trattenendosi spesso il Barone in cantina»: l'impegno di Bettino Ricasoli per il miglioramento del Chianti di Brolio 19
Agnese Portincasa, L'alimentazione contadina in Italia nelle carte dell'inchiesta di Agostino Bertani (1890) 37
Roberto Liberi, «Ravioli piemontesi, Scaloppine al marsala, spinaci saltati»: i menù della Prima guerra mondiale 51
Dario Filippi, «Pane, cipolle e roba grossolana». Il razionamento alimentare e il ruolo dei medici durante la fame nel manicomio di Maggiano (1941-1944) 85
Emanuele Venchi, Fame di guerra in Italia e in Provincia di Lucca: uno sguardo attraverso alcune fonti della memoria (1940-1945) 99
Giorgio Sacchetti, Lotte sindacali e "mangiari" in galleria. Un caso di studio: i minatori del Valdarno 117
- PROGETTI DIDATTICI E DI PUBLIC HISTORY
Raffaella Ponte, Cibo e abitudini alimentari a Genova tra Settecento e Ottocento 135
Francesca Di Pasquale – Floriana Giallombardo, La cucina raccontata. Un laboratorio di fonti orali 141
Alice De Matteo – Roberto Ibba, A tavola con Garibaldi e Mazzini 147
Igor Pizzirusso, La storia in tavola 151

Lo scaffale delle recensioni

- *Antonella Campanini*, Il cibo (M. De Tommasi) 156
- *Simone Cinotto*, Gastrofascismo e impero (F. Chiaricati) 157
- *Daniel Aquillué*, España con honra (G. Carrieri) 1559
- *Massimo Montanari (a cura di)*, Cucina politica (C. Zucchi) 160
- *Massimo Montanari*, Il mito delle origini (F. Gattai Tacchi) 161
- *Massimo Cerulo*, Andar per Caffè storici (F. Gattai Tacchi) 164

Consommé Sevigné (brodo con morbidelli di pollo, lattuga e asparagi), trota salmonata à la *diplomatique* (con tartufi), *mousse de jambon de York à la gelée* (spuma di prosciutto), *poitrine de dinde aux primers* (petto di tacchinella), *selle de chèvre à la Marechal Robert* (sella di capra con patate e fagiolini), *pailles japonaises* (sedano rapa fritto), *gateau délicieux* (torta alla crema), caffè vero, non ricavato da cicorie o karkadè. Quante leccornie culinarie, quasi un pasto principesco, non è vero? E in effetti questo fu il menù di un pranzo di re Vittorio Emanuele III. Il pasto degno di un sovrano, quindi, ma c'è un ultimo commento da fare. Quelle portate furono infatti servite al re d'Italia il 9 settembre 1943 in un castello vicino Pescara, durante la fuga verso Sud, quando il re e la corte abbandonata precipitosamente Roma stavano andando incontro agli angloamericani. Il giorno dopo l'annuncio dell'armistizio dell'8 settembre, che colse impreparati e abbandonati al loro destino l'esercito e la Regia Marina e che avrebbe segnato l'inizio di un ulteriore anno e mezzo abbondante di conflitto per il paese, nei suoi mesi più terribili, tragici e violenti ma pure più colmi di luce e speranza di rinascita. Ma come si è appena letto, in quelle dolorose ore il sovrano più che pensare al proprio paese in rovina si impegnò a gustare dei prelibati piatti d'alta cucina. Vi sembra un particolare da poco questa piccola annotazione che di primo impatto sembrerebbe cronachistica? Non dice piuttosto di un sentimento, delle responsabilità di un personaggio quale il re d'Italia?

Una delle figure più rilevanti del Novecento, Fidel Castro, aveva un punto debole gastronomico, ovvero una inesauribile passione per il gelato. Una golosità condivisa con due presidenti degli acerrimi nemici Stati Uniti d'America, John Fitzgerald Kennedy e l'attuale inquilino della Casa Bianca, Joe Biden. È ben nota la passione culinaria del conte di Cavour, che non prendeva una decisione importante per il processo risorgimentale senza prima aver bevuto un caldo *bicerin*. Che dire poi dei disturbi gastrici di Hitler, che lo convinsero (e con lui i suoi medici... e provare a contraddirlo!) di dover seguire una austera e rigorosa dieta vegetariana. Che dire poi della passione per la cioccolata di D'Annunzio o del *pollo alla Marengo* di Napoleone, che così si sarebbe ricordato ogni volta della fondamentale vittoria contro gli austriaci del 1800? Ma potremmo veramente andare avanti all'infinito, e gli esempi citati si riferiscono soltanto agli ultimi due secoli di Storia.

Quelle che all'apparenza sono solo delle curiosità in realtà sono delle note importanti, perché oltre che dare maggior *gusto e sapore* al racconto sono anche rivelatrici di un'epoca, di personaggi fondamentali della Storia, di una cultura di un paese. Se vogliamo prendere in considerazione fenomeni più

“seri” che non la passione per la Gianduja o il gelato, pensiamo soltanto per qualche minuto allora a cosa abbia rappresentato il commercio del the. Che, se non è un alimento, rappresenta comunque un bene di consumo. La necessità di approvvigionarsi di questa bevanda ha plasmato i commerci, i rapporti di forza tra potenze, la cultura e la sensibilità dell'Occidente nei confronti dell'Altro e dell'Altrove. Pensate a cosa hanno rappresentato le sale da the che con rapido fiorire si diffusero nella Londra di inizio Settecento. A questa tutto sommato semplice ma allo stesso tempo raffinatissima polvere delle foglie di camelie essiccate dell'India e dell'Estremo Oriente si deve associare l'origine della pratica sociale del bere il the, con tutto ciò che comporta: la nascita di luoghi pubblici in cui consumarlo, con la possibilità quindi di scambiarsi idee e opinioni, leggere giornali, informarsi, in breve la nascita di una prima opinione pubblica. Ma approvvigionarsi il the per la Gran Bretagna diventò ben presto un affare di stato con l'espansione della Compagnia delle Indie, l'espansione coloniale in India, le lotte per la supremazia navale con la Francia, le guerre dell'Oppio con la Cina. E tutto questo per del semplice, caldo the. Vedete come un bene di consumo abbia avuto enormi implicazioni nelle dinamiche storiche degli ultimi quattro secoli? E che dire del ruolo del pepe nei commerci medievali? Della grande rivoluzione culturale, economica e sociale conseguente all'arrivo di Colombo e degli europei nelle Americhe, con l'arrivo del pomodoro, del mais, del tabacco, del cacao, della patata? Quella patata che sarebbe diventata per larga parte d'Europa il principale alimento delle popolazioni contadine e la cui malattia avrebbe causato immani disastri nell'Irlanda vittoriana, con tutte le conseguenze politiche e culturali che ben conosciamo, dalla lotta per l'indipendenza alla grande emigrazione negli Stati Uniti?

Guardiamo le cose da un altro punto di osservazione ancora e trattiamo un tema antico e insieme attualissimo. Quanta importanza ha e ha avuto la cucina nel formare, plasmare e definire quel complesso fenomeno culturale e universo simbolico che chiamiamo *identità nazionale*? Quanti piatti che noi riteniamo simbolici, iconici e immutabili nel tempo come gli spaghetti al pomodoro sono invece il frutto di processi storici lunghi secoli, figli di incontri e contaminazioni tra culture diverse? Nel racconto della storia della cucina di un paese si uniscono miti, leggende, fenomeni storici, scelte politiche, stereotipi, processi assai complessi quali quelli della costruzione di un sentimento patriottico diretto dall'alto, contaminazioni e rivendicazioni popolari dal basso. La cucina diventa così un elemento fortemente politico, distintivo, e ogni paese e cultura difende con orgoglio dei piatti caratteristici rivendicandone l'origine, come se quest'ultima fosse un bene di loro esclusivo possesso o primogenitura. Ma appunto, ogni piatto, ogni tradizione culinaria ha dietro di sé processi secolari che nel corso della Sto-

ria non hanno posto grande attenzione a confini, barriere e steccati. Cibo e cucina come fini strumenti di propaganda e comunicazione, quindi, con l'obiettivo di proiettare un'immagine di sé ben precisa e determinata. Ma al cibo e alla cucina colleghiamo anche tanti ricordi personali e memorie, in un inscindibile patto tra pubblico e privato che in questo caso diventa veramente essenziale ed evidente. Non solo, oggi il cibo e la cucina hanno una posizione veramente centrale nella vita quotidiana di tutti noi anche per l'attenzione salutistica e ambientale, per gli innumerevoli libri, blog e programmi di cucina, per una varietà di offerta fino a qualche decennio fa impensabile di tutte le cucine del mondo, a portata di un clic o di un ristorante... Tutte queste osservazioni, ma se ne potrebbero fare tantissime altre e ben più esperte e profonde delle mie, ci fanno comprendere che nella storia dell'uomo l'alimentazione e la cucina abbiano sempre avuto un ruolo fondamentale, e oggi forse ancora di più. Studiarne i processi non è solo curiosità, perché dietro un piatto di pasta al pomodoro, una ciotola di riso alla cantonese o un bratwurst si celano processi e dinamiche storiche niente affatto banali. Osservare il passato attraverso la storia della cucina è quindi uno dei tanti sguardi possibili per raccontare la Storia.

* * *

Consentitemi qualche parola per presentare questo numero di *Documenti e Studi*, che ha avuto una lunga gestazione ma penso e spero sorprenderà piacevolmente i nostri lettori. Per poter compiere un lavoro del genere e organizzare un numero pressoché monografico dedicato ad un tema tanto affascinante quanto la storia della cucina e dell'alimentazione nei suoi aspetti culturali, politici, economici e simbolico-iconografici *Documenti e Studi* ha avuto l'onore di ospitare gli articoli di un gruppo di ricerca che coinvolge studiosi, docenti e ricercatori di tutta Italia e che ha visto in alcuni di loro gli autori di un libro veramente gustoso, è il caso di dirlo, edito nel 2023 e intitolato *Padri della Patria. Il Risorgimento tra Storia e Cucina*. Solo dal lavoro di un gruppo affiatato e competente come questo poteva nascere un numero della nostra rivista che sicuramente rimarrà negli annali e che come redazione speriamo possa inaugurare un nuovo percorso per *Documenti e Studi*, con una sempre più frequente pubblicazione di numeri monografici che analizzino uno o più aspetti della Storia contemporanea e della nostra attualità, sempre più inondata di informazioni ma assetata e bisognosa di qualità e rigore. Qualità e rigore, due nuove e consolidate strade che nel nostro piccolo come redazione cerchiamo di percorrere ogni volta.

Nelle sue pagine di prefazione Camilla Zucchi, dottoranda all'università di Salerno e nostra preziosa redattrice, presenta ai lettori lo stretto legame

che da sempre unisce uomo e alimentazione e di come lo studio della Storia possa e debba occuparsi di questa tematica così fondamentale per i suoi aspetti culturali, sociali e politici. Nella sezione dei *Saggi* il primo ad inaugurare questo *fil rouge* (potremmo anche chiamarlo *cordón bleu* in questo caso!) che si dipana tra Otto e Novecento è Christian Satto, docente all'università di Siena, con uno studio dedicato al barone Bettino Ricasoli, che oltre ad esser stato il secondo Presidente del Consiglio del Regno d'Italia dopo Cavour fu un appassionato enologo e innovatore della viticoltura toscana ed italiana. E che con spirito positivista tipicamente ottocentesco vedeva un parallelo tra cura della cantina e gestione del paese: soltanto con metodo scientifico, rigore, impegno e obiettivi chiari avrebbero potuto prosperare entrambe. La professoressa Agnese Portincasa, studiosa di storia dell'alimentazione e responsabile dell'area didattica dell'Istituto Parri di Bologna, nel suo saggio racconta i risultati di una importantissima inchiesta parlamentare di fine Ottocento dedicata all'alimentazione contadina, l'Inchiesta Bertani. Uno studio che non solo causò diversità di interpretazioni e visioni politiche in Parlamento ma rivelò per la prima volta con metodo empirico e a livello nazionale le condizioni della vita quotidiana dei contadini italiani, ancorati a tradizioni secolari ma pure rivolti al nascente mercato della prima società di consumo. Quali erano gli alimenti che i lavoratori della terra erano soliti consumare? Quello che oggi viene presentato spesso anche con retorica celebrativa e un pochino forzata come cibo genuino e prodotto dalla terra era allora sinonimo di salute e qualità o piuttosto di indigenza, coi migliori prodotti destinati alla vendita al mercato?

Con il suo saggio iconografico Roberto Liberi offre ai nostri lettori una straordinaria serie di menù illustrati degli anni della Prima guerra mondiale, con una ricchezza di linee, eleganza e colori che richiamavano al liberty, a Chini, a Klimt e alla cartellonistica di Mucha. Perché anche al fronte, dinanzi agli orrori e alle tragedie delle trincee, il cibo, anche quando scarso e magari mal cucinato, mantenne quell'aspetto di convivialità che faceva ricordare a tutti, soldati semplici e ufficiali, la quotidianità della pace.

Dario Filippi ed Emanuele Venchi, due giovani studiosi, dedicano i loro scritti alla provincia di Lucca negli anni della Seconda guerra mondiale. Filippi analizza infatti un capitolo particolare del conflitto, ovvero il razionamento alimentare all'ospedale psichiatrico di Maggiano, un problema enorme da gestire in una situazione di per sé complessa come quella di un istituto per la cura e la gestione di malattie mentali. A brillare particolarmente in queste pagine è la straordinaria figura di Guglielmo Lippi Francesconi, che fu medico, artista (fu infatti l'autore del primo manifesto del Carnevale di Viareggio nel 1925) e vittima della ferocia nazista nella strage della certosa di Farneta nel settembre 1944. Nel 2021 Lippi Francesconi è stato ricordato

e commemorato degnamente con la deposizione di una pietra d'inciampo proprio laddove sia in tempo di pace che nei tragici anni di guerra si impegnò anima e corpo per la cura dei propri pazienti, l'ospedale di Maggiano.

Nel suo contributo Venchi racconta attraverso documenti d'archivio, lettere e l'analisi delle carte della censura gli anni della Seconda guerra mondiale attraverso un'ottica particolare, quella appunto della alimentazione e della condizione di vita dei cittadini della provincia di Lucca, dalla secolare e tradizionale cultura agricola, durante il sempre più stringente razionamento dei beni, che negli ultimi due anni di conflitto diventò drammatico con l'esplosione della borsa nera e di quella che diventò sempre più una lotta per la sopravvivenza.

Chiude la sezione dei *Saggi* il professor Giorgio Sacchetti che presenta ai nostri lettori un episodio che unisce la storia dell'alimentazione alle lotte sindacali della Toscana del secondo dopoguerra con la protesta dei minatori del Valdarno. Anche in questo caso la storia di un singolare sciopero e del ruolo fondamentale dei *mangiaristi* dei lavoratori, oggetto di feroce dibattito e rivendicazione, permetterà al lettore una immersione oserei dire antropologica in un mondo antico e ormai lontano, quello delle miniere. Un mondo fatto di estrema fatica, di sudore, dolore ma pure di speranza, di sogni e diritti, diritti che potevano essere rappresentati anche solo da un po' di mortadella nella dieta quotidiana.

Questo numero prosegue quindi con una sezione *Didattica* costituita da un'interessante serie di interventi e progetti didattici di Public History rivolti alla cittadinanza e dedicati proprio alla storia dell'alimentazione e della cucina in tutta Italia. Raffaella Ponte, già direttrice dell'Istituto mazziniano di Genova e accademica dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere, attraverso una serie di documenti conservati presso l'Archivio storico di Genova ci presenta uno spaccato delle abitudini alimentari e conviviali della Liguria popolare e aristocratica tra Sette e Ottocento, con particolare attenzione riservata ad un pranzo offerto dal doge Brignole Sale ai tempi dell'insurrezione antiaustriaca del 1746. Francesca Di Pasquale e Floriana Giallombardo, funzionarie all'Archivio di stato di Palermo, raccontano il laboratorio *La cucina raccontata* con il quale gli studenti palermitani e siciliani sono stati coinvolti nella costruzione di un archivio orale delle tradizioni culinarie familiari.

Alice De Matteo, dottoranda all'università di Salerno, e Roberto Ibba, dottore di ricerca in storia all'università di Cagliari, nel presentare le conferenze del progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* ragionano sull'importante rapporto tra cucina e costruzione dell'identità nazionale, perché sul finire dell'Ottocento e in particolar modo con l'opera dell'Artusi l'identificazione di una cucina italiana, pur con tutte le sue particolarità regionali, contribuì non poco al processo di *nation building* allora in corso. I due autori nel rac-

contarci proprio le modalità di queste conferenze svolte nel 2023, con una parte storico-divulgativa ed un assaggio delle ricette proposte ed esaminate storicamente nelle lezioni (ricette che troverete alla fine del loro contributo), non solo offrono interessanti spunti e suggerimenti per iniziative simili nel nostro territorio, ma confermano ancora una volta quanto l'osservazione della Storia attraverso la cucina e l'alimentazione sia uno dei tanti sguardi possibili per comprendere il passato. Igor Pizzirusso, studioso di digital history e di didattica della storia, ci illustra infine un progetto divulgativo aperto alla cittadinanza dal nome *La storia in tavola*, organizzato da PopHistory, una delle prime associazioni italiane di Public History, e dedicato alla cucina milanese, piemontese, lombarda ed emiliana. Ogni incontro prevedeva una cena in cui alla degustazione dei piatti si univa il racconto storico delle origini della ricetta e del legame con il territorio, un modo sicuramente coinvolgente di guardare al passato.

Conclude questo numero monografico di *Documenti e Studi* una selezione di recensioni dedicate a volumi e ricerche che hanno analizzato molteplici aspetti della storia della cucina e dell'alimentazione. Marco De Tommasi presenta il libro di Antonella Campanini *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, un saggio dedicato non al cibo e alla cucina in quanto tali, ma al cibo e alla cucina come *enti pensati*, oggetti immateriali diventati patrimoni identitari e culturali riconosciuti a livello internazionale. Federico Chiaricati nell'analizzare il testo di Simone Cinotto *Gastrofascismo e impero* illumina un aspetto forse poco noto dell'esperienza coloniale italiana in Africa orientale, dove il cibo e la cucina italiana diventarono anch'essi un veicolo di una civilizzazione forzata che portò ad un'ulteriore segregazione degli etiopi. Questo particolare tentativo di imporre la cultura italiana in Etiopia comportò la creazione di un complesso sistema che non costituì solo un modello di consumo, ma proprio un avvio progettuale di esportazione di sementi, bestiame e prodotti finiti dall'Italia, di costruzione di strade e infrastrutture, negozi e rivendite, di prime riforme agrarie e terriere anche in Etiopia. Insomma, quella studiata da Cinotto fu una forma di imperialismo alimentare e produttivo che sarebbe in larga parte rimasto incompiuto ma con l'eredità della nascita di identità ibride in cui i colonizzati etiopi assunsero alcuni usi e consumi italiani, ma pure i colonizzatori italiani portarono con sé alla fine della breve esperienza imperiale in Africa Orientale nuove conoscenze e prodotti prima sconosciuti o inusuali, quali per esempio le famose banane di Mogadiscio. Camilla Zucchi commenta poi la miscellanea *Cucina politica* curata da Massimo Montanari, uno dei più importanti studiosi di storia dell'alimentazione in Italia. Con una serie di studi dai molteplici approcci (storici, filosofici, politici, semiotici), il volume presenta al lettore un'ampia panoramica che spazia geograficamente e temporalmente dalla Cina di Mao all'attuale Provenza, dall'America latina dell'epoca

dei conquistadores e delle missioni del Settecento ai banchetti dell'Europa medievale, mostrando quanto i *food studies* possano dirci e rivelarci del nostro passato e del nostro presente.

Al complesso e interessantissimo tema del cibo e della cucina come strumenti di costruzione di una identità culturale e nazionale nella Storia sono dedicate infine le ultime tre recensioni. Nel presentare il libro di Daniel Aquillué *España con honra* Giuseppe Carrieri farà conoscere ai nostri lettori le intriganti dispute storiche sulla nascita di due dei piatti nazionali più amati dagli spagnoli, le *croquetas* e le *tortillas de patatas*, due piatti così "tipicamente spagnoli" da esser nati molto probabilmente fuori dalla penisola iberica, che diventarono emblemi degli schieramenti della prima guerra carlista degli anni Trenta dell'Ottocento e le cui ricette furono codificate soltanto a inizio Novecento. Questo per dire quanto anche dei piatti ritenuti simbolici, identitari e considerati immutabili nel tempo siano invece frutto di storie sempre in evoluzione, figlie di incontri e processi di elaborazione e adattamento. Questo è il messaggio di fondo proposto anche dal coltissimo e gustosissimo saggio di Massimo Montanari *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, commentato da chi vi scrive queste righe di presentazione. Cosa c'è effettivamente di più italiano di un piatto di spaghetti al pomodoro? Ma quale è la storia che si cela dietro questo piatto così identitario e che colpisce i cuori e i ricordi di tutti gli italiani? Un percorso lungo secoli, che va dalla "nascita" della pasta e della sua lavorazione nella Sicilia prima araba e poi normanna, crogiuolo di culture e sapori, ai lunghi secoli in cui la pasta si mangiava rigorosamente in bianco con burro e cacio, fino all'ultima forma che noi tutti amiamo e conosciamo con il pomodoro e il parmigiano, un piatto che sarebbe però nato a fine Ottocento. Quindi anche una prelibatezza come questa, che nella vulgata popolare è il simbolo per eccellenza della cucina e forse anche della cultura italiana, è figlia di una storia che si è dipanata per secoli e per tutto il bacino del Mediterraneo. Le identità non corrispondono quindi quasi mai alle origini mitizzate, ma sono sempre un processo in fieri frutto della Storia. L'ultimo volume analizzato, sempre con mio commento, è quello di Massimo Cerulo, *Andare per caffè*, un libro che ci invita a viaggiare per l'Italia alla ricerca dei suoi caffè storici, luoghi carichi di fascino, gusto e tradizione. Dal *Florian* di Torino alle *Giubbe Rosse* di Firenze, dal *San Marco* di Trieste al *Gambrinus* di Napoli, il lettore potrà così comprendere che in quei luoghi così carichi di arte e buon gusto non solo è nata la socialità e l'opinione pubblica italiana, ma che a quei tavolini si è per qualche momento seduta la Storia. Quindi, in chiusura, non mi rimane che augurarvi un buon appetito... volevo dire una buona lettura!

Filippo Gattai Tacchi

Alimentazione e storia: quale rapporto?
Dai ricettari nazionali al gastronazionalismo

Da sempre l'essere umano si è relazionato al posto in cui viveva e alle risorse disponibili che questo offriva. Con la crescita diffusa del benessere prima e la galoppante globalizzazione poi sono aumentate le possibilità di fruire di materie prime altrimenti irrimediabili. Analizzare le abitudini alimentari di gruppi di persone o di singoli in determinati periodi di tempo e in precisi contesti geografici può aprire importanti piste di ricerca, e già ne ha aperte.

Basti pensare al ruolo prima marginale e ora di assoluto rilievo che trasmissioni dedicate alla cucina rivestono in tv o alla quantità di pubblicazioni che, siano esse più o meno scientifiche, compaiono in proposito: libri, ricettari etc., per non parlare di video e dibattiti sui social networks. Questo dà bene l'idea di un rinnovato, e forse mai sopito, interesse per l'ambito. Il cibo, tra l'altro, non è solo un elemento necessario alla sopravvivenza, è anche elemento distintivo e, in questo senso, fortemente politico. Ogni cultura, ogni Paese, ogni regione ha dei piatti caratteristici di cui rivendica strenuamente la maternità. A tal proposito l'Occidente, appunto, si distingue dall'Oriente nel protagonismo della carne rossa, che comunque varia in ogni singola realtà, del grano, in particolare nella declinazione del pane, e dell'olio d'oliva, seppur con alcune sostanziali differenze. Al suo interno l'Occidente si ritrova spezzettato in miriadi di Paesi ciascuno con una propria tradizione, eredità di un passato prossimo o di un passato supposto remoto: ad esempio la Francia e l'Italia, così vicine e spesso così unite in alcuni frangenti storici, posseggono una ricchezza enogastronomica con importanti peculiarità regionali.

Talvolta mangiare un certo alimento significa(va) anche aderire a un preciso intento o messaggio politici o a dettami religiosi: per questo il cibo è un fine strumento di comunicazione. Uno strumento di comunicazione in grado di veicolare idee e valori. E la storia dell'alimentazione è in grado di unire varie discipline: l'antropologia, la semiotica, la filosofia, la storia dell'arte, l'archeologia, la storia delle religioni, proprio perché può essere vista da angolazioni diverse ma complementari. È celeberrimo *Il Simposio* di Platone: un'occasione di convivialità per parlare di argomenti anche elevati. Meno famose, ma non meno importanti, le composizioni del poeta greco Alceo (fine del VII secolo a.C.) di sovente ambientate intorno a tavole imbandite. Una ripresa da Orazio per celebrare la morte di Cleopatra: *Nunc est bibendum, nunc pulsanda tellus*.

La civiltà occidentale, infatti, prende forma nelle occasioni conviviali. Così, il mangiare dei ricchi è sempre stato diverso da quello delle classi più povere: serviva come un utile distinguo per mostrare disponibilità di risorse e ostentare una posizione sociale elevata. Questo *fil rouge* che ha attraversato tutta la storia lo troviamo oggi declinato variamente: dai premi ai ristoranti sotto forma di stelle Michelin all'attribuzione di riconoscimenti Unesco per il patrimonio intangibile ad alcuni piatti e/o diete, questioni che hanno reso l'alimentazione un argomento da prima pagina e, in certo senso, *cool*. Perché? Perché è in grado di creare *engagement* online e offline. Coinvolge tutti, ognuno deve dire la propria: difatti, di sovente il ricordo di un cibo viene evocato con toni nostalgici e richiama, almeno in Italia, la figura della nonna che passava il tempo a cucinare a mano secondo ricette antiche e già allora standardizzate. La memoria riveste un ruolo non trascurabile: il passato è sempre più incontaminato del presente colpevolmente globalizzato, il piatto della nonna mantiene un sapore sempre diverso, sempre migliore, sempre più gustoso. In un'eterna tensione tra globalizzazione e mantenimento della tradizione si cerca di delimitare la provenienza, l'ingrediente migliore, i metodi più affinati per la preparazione. Così si riscrive continuamente la storia di un determinato piatto che si rifà ad una precisa nazione.

Già la scuola delle *Annales*, al debutto degli anni Sessanta, aveva affrontato il tema dell'alimentazione, inserito in una vasta ricerca di antropologia storica sulla civilizzazione materiale con il libro *Pour une histoire de l'alimentation*, sotto la direzione di Jean-Jacques Hémardinquer, uscito nel 1970. Il contributo di gran lunga più importante in merito fu fornito nel 1974 da Jean-Paul Aron con il *Mangeur du XIX^o siècle*. Anche Fernand Braudel, apertosi a una prospettiva di storia culturale, aveva dedicato una parte consistente del primo volume de *Les Structures du quotidien* del 1979 alle rappresentazioni delle occasioni conviviali. All'interno della storiografia francese, è da segnalare anche l'articolo all'interno dei *Lieux du mémoire* di Pierre Nora *La gastronomie* a firma di Pascal Ory. Sempre applicata al caso francese, in particolare al tanto contestato e altrettanto apprezzato *foie gras*, è la nozione di *gastronationalism*, successivamente riadattata anche alla cucina italiana dalla studiosa Ilaria Porciani¹:

Dal punto di vista del gastronazionalismo, il cibo è un aspetto fondamentale dell'appartenenza collettiva alla nazione: può comunicare confini simbolici tra persone interne e persone esterne. Sostiene l'unicità gastronomica nei confronti di altre nazioni e sostiene il lavoro di particolari produttori alimentari attra-

¹ Tra i tanti contributi, fondamentale è la sua curatela *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, London-New York, 2019.

verso lo Stato. Una cucina nazionale, a sua volta, è lontana da essere sinonimo di antica tradizione immutata, ma è sempre composto da alimenti e piatti reali, con significati reali [...]»²

Ed è proprio sul ruolo giocato da quella forte appartenenza e sul significato di cucina nazionale, cioè i piatti e gli ingredienti della Nazione, che il governo Meloni nel 2022 ha ribattezzato il Ministero dell'Agricoltura aggiungendo l'espressione «e della Sovranità Alimentare», attribuendogli anche il compito di supervisionare il mantenimento della tradizione italiana, sia dentro che fuori dalla Penisola.

Quando ci si avvicina da studiosi a un tema vasto e per certi versi complesso come l'alimentazione, lo si può fare guardando: all'insieme dei rapporti, sia pratici sia teorici, di una società verso i prodotti alimentari; all'elaborazione dei piatti, alle ricette e ai menù, che cambiano nel corso del tempo e non sono, diversamente da quanto si tende a credere, collocati in una dimensione *a-storica*; alla cucina *pubblica*, con focus sui ristoranti, le trattorie, le aziende vitivinicole e ciò che di loro viene detto dal pubblico, dalla stampa, dalle recensioni online e dai social. Se si guarda alla Francia, il paese d'Oltralpe vanta una tradizione di scrittura gastronomica risalente agli inizi del XIX secolo, mentre in Italia dovremo aspettare quasi la fine del medesimo secolo l'uscita del libro del romagnolo Pellegrino Artusi. Entrambe possono essere considerate eredi di vari filoni "letterari": di una letteratura tecnica, vergata da chi praticamente cucinava, di una letteratura medica, più orientata allo studio delle conseguenze degli alimenti sulla salute, e di una letteratura comica, che ha nel banchetto il momento apicale del divertimento. Le date non sono casuali, sono causali: lo Stato-nazione francese scrive e riscrive la sua tradizione all'indomani della Rivoluzione, in piena età napoleonica; l'Italia, che si farà Stato a qualche decennio di distanza, avrà bisogno di trent'anni per vedere cristallizzata una prima bozza di tradizione enogastronomica, proprio perché *pot pourri* di diverse realtà regionali.

Camilla Zucchi

² Michaela Desoucey, *Contested Tasted. Foie Gras and the Politics of Food*, Princeton University Press, Princeton-Oxford, 2016, p. 32, testo originale: «From the standpoint of gastrationalism, food is a fundamental aspect of collective national belonging; it can communicate symbolic boundaries between insiders and outsiders. It alleges gastronomic uniqueness vis-à-vis other nations and bolsters the work of particular food producers through state and civic support. A national cuisine, in turn, is far from synonymous with unchanged age-old tradition, but it is nevertheless composed of real foods and dishes, with real meanings [...]» (traduzione mia)

Christian Satto

«TRATTENENDOSI SPESSO IL BARONE IN CANTINA»: L'IMPEGNO DI BETTINO RICASOLI PER IL MIGLIORAMENTO DEL CHIANTI DI BROLIO

IL BARONE ENOLOGO

Nelle caricature del suo tempo Ricasoli veniva spesso messo alla berlina ricorrendo ai temi del vino e del suo ciclo produttivo. Un esempio che si può citare perché emblematico è *La Ricasoleide* di Giorgio Ansaldo, una saga epico-ironica sulle imprese del signore di Brolio, disegnato in prima pagina con l'armatura da nobile guerriero di un'altra epoca.¹ L'opera, infatti, riprende tutti i temi classici dell'immagine del barone diffusa all'epoca e non poteva che incominciare descrivendolo, nei testi che accompagnano le prime tre illustrazioni – nell'ordine un Ricasoli cupo bravaccio che guarda una donna prigioniera in un sotterraneo, Ricasoli che si avvinghia a un grande fiasco di vino, Ricasoli in un tino intento a pigiare l'uva – : «trattenendosi spesso il Barone in cantina, non mancò chi volle farlo passare per un nuovo Barba-Bleu ma la medaglia che per i suoi vini riportò all'Esposizione di Parigi lo disculpò pienamente facendo conoscere la tura delle sue occupazioni in cantina». E sul filo dell'alternanza tra politica e campagna si descrive, in modo ironico e critico, tutta la vita del barone fino al suo secondo governo. L'ultima illustrazione lo rappresenta di nuovo in un tino, suo luogo sicuro, e con il commento che recitava: «e da quel dì in poi si persuase che il luogo più sicuro per terminare la sua carriera è la cantina dove l'ha cominciata».² Un

¹ Per *La Ricasoleide*, descrizione dell'opera e anteprima cfr: <https://www.internetculturale.it/it/16/search?q=la+ricasoleide+&instance=> (ultimo accesso 2 novembre 2023). Il ritratto di Ricasoli uomo di un'altra epoca era stato ampiamente diffuso da Francesco Dall'Ongaro, *Bettino Ricasoli*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1860.

² Sulla memoria e sull'immagine di Ricasoli cfr. Christian Satto, *Una memoria pubblica difficile: il caso del monumento fiorentino a Bettino Ricasoli*, in «Archivio storico italiano», a. CLXXVII, n. 2, 2019, pp. 305-352 e Christian Satto, «Il monumento vero è quello fatto da lei». *L'impegno di Giovanni Ricasoli Firdolfi per la memoria di Bettino Ricasoli*, in «Rassegna Storica Toscana», a. LXIX, n. 1, 2023, pp. 33-56.

breve accenno per capire quanto l'immagine del barone fosse legata al vino che, però, di riflesso ci dice anche quanto quest'attività fosse particolarmente al centro degli interessi dell'aristocratico fiorentino che si spese per tutta la vita per il miglioramento della produzione vitivinicola di Brolio nell'intento di fare un grande vino Chianti che potesse rappresentare un modello per tutti i produttori del Paese.

Nella sua vita Bettino Ricasoli, infatti, non fu solo uno dei principali protagonisti del Risorgimento e della fondazione dello stato unitario. Egli fu un esempio di quei proprietari terrieri che avevano deciso di seguire direttamente e da vicino, quando gli uffici politico-istituzionali non lo tenevano lontano, l'amministrazione economica e la conduzione agraria dei suoi possedimenti. Se ne è parlato, infatti, come un modello di «proprietario-imprenditore».³ Ricasoli non solo si interessò personalmente alla conduzione economica delle proprietà, ma seguì in prima persona anche quella agraria grazie alla passione che fin da giovanissimo lo aveva avvicinato agli studi scientifici che ebbe occasione di approfondire grazie alla guida di personalità quali Antonio Targioni Tozzetti e Carlo Passerini. Una passione che trovava riscontro nelle lettere con l'amico milanese Carlo Porro, con il quale scambiava erbe, insetti e libri. Il giovane barone adibì un locale del suo palazzo fiorentino a laboratorio per gli esperimenti e allestì anche un «gabinetto di storia naturale», per il quale aveva raccolto collezioni di erbe, piante, sassi, insetti, fossili e minerali vari e che, con l'aiuto del Targioni, avrebbe voluto aprire al pubblico inaugurando dei cicli di lezioni di storia naturale per diffondere quegli studi scientifici «termometro della umana civiltà» che in Toscana erano colpevolmente «negletti e sconosciuti».⁴

Si nota subito che questo grande interesse per la scienza lo portava a considerare l'agricoltura sotto una luce diversa, vale a dire come un campo

³ Cfr. Giuliana Biagioli, *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie*, Firenze, Olschki, 2000. Sul Ricasoli imprenditore agrario si vedano anche i numerosi contributi di Zeffiro Ciuffoletti, *Bettino Ricasoli high farming e mezzadria. La tenuta sperimentale di Barbanella in Maremma (1855-859)*, in «Studi Storici», a. XVI, n. 2, 1975, pp. 495-522; *Ricasoli e l'agricoltura toscana*, in Giovanni Spadolini (a cura di) *Ricasoli e il suo tempo*, Firenze, Olschki, 1980, pp. 293-332; *Bettino Ricasoli, «novello cincinnato» e la gran cultura con l'uso di macchine in Maremma*, in *Agricoltura e società nella Maremma dell'800*, Firenze, Olschki, 1980, pp. 207-284. Su questi temi si vedano anche i saggi di Giuliana Biagioli, Zeffiro Ciuffoletti, Carlo Pazzagli, Christian Satto in Christian Satto (a cura di), *Bettino Ricasoli. Imprenditore agricolo e pioniere del Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze, ASKA, 2010, pp. 17-48.

⁴ Bettino a Vincenzo Ricasoli, Firenze, 14 maggio 1831. *Carteggi di Bettino Ricasoli*, a cura di Mario Nobili e Sergio Camerani, vol. I, Bologna, Zanichelli – R. Istituto Storico Italiano per l'Età Moderna e Contemporanea, 1939, p.12. Sul punto cfr. il classico lavoro di Aurelio Gotti, *Vita del Barone Bettino Ricasoli*, Firenze, Le Monnier, 1894, pp. 4 e ss.

naturale per l'applicazione degli studi scientifici e la sperimentazione volte a rinnovare un settore prigioniero di tradizioni il cui mutamento presentava meccanismi di difesa quasi insormontabili nei contadini, spesso prigionieri di una paura superstiziosa del cambiamento. Un punto quest'ultimo chiarissimo per Ricasoli che, infatti, si poneva anche il problema dell'educazione dei suoi agenti di fattoria e dei suoi mezzadri. Ma inizialmente doveva essere lui a studiare. Infatti, prima di dedicarsi attivamente alla conduzione delle proprie aziende si fece una vasta cultura agronomica, che egli avrebbe continuato a coltivare per tutta la vita arricchendo la propria biblioteca di testi provenienti dalle patrie di quell'«agricoltura miglioratrice» che egli tanto ammirava, la Francia e l'Inghilterra, e tessendo una fitta rete di rapporti con scienziati e agronomi che lo avrebbero aiutato a risolvere, o cercare di risolvere alcuni dei problemi agronomici per lui più interessanti. Fra questi possiamo ricordare l'agronomo Luigi Della Fonte, allievo di Ridolfi a Meleto e i proff. Giovanni Campani Emilio Cornalia e, come vedremo più avanti, Cesare Studiati Berni, i quali nel corso degli anni lo avrebbero aiutato nei tentativi di risolvere i problemi legati alla bachicoltura e all'enologia. Proprio Cesare Studiati avrebbe riconosciuto che il barone nelle sue lettere e nella scrupolosità con la quale eseguiva gli esperimenti enologici dimostrava di possedere «[...] le cognizioni scientifiche e tecniche occorrenti, e le abitudini della mente necessarie per le ricerche di naturalista».⁵

Un impegno all'interno del quale rientra a pieno titolo l'attenzione con cui perseguì il miglioramento della produzione enologica, a partire dalla cura delle viti, passando dal lavoro di cantina fino all'imbottigliamento, all'invecchiamento e alla conservazione dei vini. Per questa costanza, sostenuta dall'idea che la nuova Italia unita per consolidarsi e completarsi avesse bisogno anche di un Risorgimento economico e che il vino potesse diventare uno dei prodotti di punta di questa rinnovata stagione della storia, è stato efficacemente definito «un protagonista del Risorgimento vitivinicolo italiano».⁶ Non si tratta di un'esagerazione, ma di una conclusione fondata sullo studio delle carte ricasoliane, testimonianza diretta dell'acribia, della precisione e della costanza con la quale il barone affrontò il problema, fino

⁵ Cesare Studiati a Bettino Ricasoli, Pisa 10 dicembre 1870. In Zeffiro Ciuffoletti, *Alla ricerca del «vino perfetto». Il Chianti del barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze, Olschki, 2009. Il presente volume contiene anche il carteggio fra Bettino Ricasoli e Cesare Studiati Berni curato da Antonio de Ruggiero e da Christian Satto, che d'ora in poi sarà abbreviato in *Ricasoli-Studiati* e la pagina, pp. 77-177 (p. 118 per la citazione nel testo).

⁶ Sul punto si veda Zeffiro Ciuffoletti, *I pionieri del Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze, Polistampa, 2006, *passim*.

a definire la prima «formula» del Chianti di Brolio.⁷

Vediamo, dunque, alcune delle tappe dell'impegno ricasoliano per il miglioramento del vino di Brolio.

LA SFIDA DI MIGLIORARE IL VINO TOSCANO

La volontà di migliorare la produzione enologica Toscana datava almeno dal XVIII secolo. Fu allora che si iniziò a sostenere la necessità di fare attenzione alla natura del suolo, alla sua esposizione, alla tempistica della vendemmia, alla selezione dei vitigni. Sul problema non mancarono interventi e riflessioni soprattutto in seno all'Accademia dei Georgofili, consesso che riuniva i maggiori proprietari terrieri del Granducato e centro di discussione e di diffusione di idee e innovazioni in ambito agrario.⁸ Una dei principali nodi da affrontare per un miglioramento complessivo dell'agricoltura toscana riguardava l'impegno dei proprietari che doveva essere diretto e competente al fine di poter da un lato scegliere agenti capaci dal punto di vista agronomico, dall'altro per poter diffondere tra i loro contadini quelle innovazioni spesso malviste perché in contrasto con la tradizione. Non sempre quest'ultima era corretta dal punto di visto agrario, anzi. In una lunga nota alla sua *Memoria sulla preparazione dei vini toscani* il marchese Cosimo Ridolfi, uno dei proprietari toscani più attenti alla conduzione delle proprietà terriere e sensibili alle innovazioni agrarie che avrebbero potuto migliorarne la rendita, esplicitava proprio questo delicato problema. In quelle righe, infatti, osservava come

[...] non poteasi sperare dalla Toscana allorché i suoi proprietari dimentichi di se stessi, e dell'esempio dei loro maggiori, avevano abbandonate le campagne a rozza ed imperita gente, scegliendo le Città per loro continuo soggiorno, nulla apprezzando lo scandalo che la loro condotta spensierata vi recava, e indurando il loro cuore al pianto dei miseri, alle voci della loro coscienza, alla pubblica disapprovazione, senza mai pensare un momento che dalla pigrizia, dall'ozio, e dalla nullità loro in conseguenza tutto ciò derivava. [...] Ecco i frutti d'un periodo d'accieciamento dei possidenti, ecco i risultati del ridicolo disprezzo per le cose agrarie, ecco il prodotto di quei fatali discorsi che tenevansi da giovani proprietari fra la loro dissipazione (e Dio voglia che or più non si ascoltino): *Io mi nojo in campagna; io non ho che farvi perché vi ho buon Agente; io non me ne inten-*

⁷ Ciuffoletti, *Alla ricerca del «vino perfetto»*, op. cit., pp. 43-44. Sul Ricasoli produttore enologico pagine importanti anche in Biagioli, *Il modello*, op. cit., pp. 331-359.

⁸ Sull'Accademia e il suo ruolo cfr. Zeffiro Ciuffoletti, *L'Accademia economico-agraria dei Georgofili*, in «Quaderni Storici», n. 3, 1977, pp. 865-875.

*do; io non so come passarvi la sera; io non me ne occupo; io non voglio farvi il Fattore, discorsi tutti che non terminano di far del danno se non quel giorno in cui si giunge a confessare, io sono rovinato.*⁹

Una sfida quella posta da Ridolfi raccolta da Bettino Ricasoli qualche anno dopo, nel 1838, quando decise di chiudere il palazzo fiorentino per trasferirsi stabilmente a Brolio in Chianti, luogo per eccellenza della famiglia, nonché principale proprietà del patrimonio che stava cercando in tutti i modi di risanare dai danni prodotti dalle gestioni precedenti.¹⁰ Obiettivo del giovane barone, che fin dagli anni della formazione si era appassionato agli studi chimico-scientifici e aveva compreso la necessità di sperimentare per migliorare, era quello di un cambio di passo nella rendita attraverso un miglioramento della produzione che passava forzatamente anche attraverso un ammodernamento dei metodi agrari e una capacità di intercettare il mercato. In particolare, riguardo al vino, l'obiettivo era il miglioramento della qualità dei vini, non solo quelli di alto livello, alcuni dei quali erano da lungo tempo apprezzati e affermati ma destinati a un mercato ristretto. La vera svolta, infatti, stava nel perfezionamento di quelli destinati ad una platea più ampia di consumatori.

Ricasoli raccolse la sfida e cercò personalmente di migliorare il Chianti. La viticoltura e la produzione enologica, concentrate soprattutto nella fattoria di Brolio, non sfuggirono a questo progetto d'insieme. Ecco quanto scriveva in proposito nella celebre *Relazione sopra i miglioramenti Agrari e Morali della Fattoria di Brolio* letta ai Georgofili nell'adunanza del 5 maggio 1844:

[...] la vite era quella a cui si rivolgevano le principali cure, e riguardo alla quale le cose, a parer mio, procedevano con sufficiente criterio. E ne converrete all'udire le parti di questa cultura quale ora si costuma, poco d'allora variata. Si pota in marzo, lasciando al tralcio due gemme; è raro ne sieno lasciate quattro, e sol quando le viti hanno grande rigoglio, e allignano in fertile terreno. – In aprile si zappano le fosse delle viti; e ciò fanno per rimuoverne la terra e tagliare le radici che sono in sommo, adoprandovi quell'utilissimo strumento, il bidente. A suo tempo si stralciano gli abbondanti germogli, procurando che la forza vegetativa non altrimenti si divida fuor che nelle sue due o quattro gemme. In luglio si fa un altro lavoro al piè della vite, e questa è semplice sarchiatura; e sarebbe l'ultima, se in conto non fosse da tenersi quel sommo studio

⁹ Cosimo Ridolfi, *Memoria sulla preparazione dei vini toscani*, «Continuazione Atti dei Georgofili», vol. I, 1818, pp. 524-525.

¹⁰ Sul punto cfr. Carlo Pazzagli, *Ricasoli in Chianti*, in *Bettino Ricasoli. Imprenditore agricolo*, op. cit., pp. 65-96. Sul punto si veda anche Ernesto Sestan, *Ricasoli e Brolio*, in *Ricasoli e il suo tempo*, op. cit., pp. 393-424.

che adoperano di continuo per tramandare tutto il vigore della pianta a pro dei grappoli. Alla metà di settembre si spuntano col roncolo i tralci all'altezza del palo, ma i pampani si lasciano fino a vendemmia.¹¹

Di conseguenza nel famoso regolamento per la fattoria di Brolio prestò molta attenzione alla viticoltura.¹²

Ricasoli si interessò anche alla commercializzazione, da sempre demandata ai singoli proprietari. Nel 1835, infatti, fu tra i soci fondatori della Società enologica toscana che aveva per obiettivo quello di favorire la commercializzazione del vino, la cui produzione superava di gran lunga le necessità del consumo interno, al di fuori dei confini regionali. Presentata sulle pagine del *Giornale Agrario Toscano*, la Società era aperta a tutti i produttori interessati e si proponeva anche di mantenere standard equilibrati e forniture regolari. L'impresa fu un insuccesso: nonostante gli sforzi profusi per diffondere l'iniziativa vennero sottoscritte solo 50 azioni. Tuttavia, anni dopo, nel 1851, Ricasoli rifletteva con Peruzzi che quell'iniziativa era nata male, nel senso che a vederla a distanza di tempo emergevano delle carenze nella considerazione di aspetti cruciali che ne mettevano in luce la natura dilettantesca.¹³

Fu però nel 1851, al ritorno da un viaggio in Francia dove poté visitare le colline laterali del Rodano, il Beaujolais, la Borgogna, il bordolese che il vino e la sua produzione divennero la principale preoccupazione del barone, almeno per quanto concerneva Brolio.¹⁴ Nel suo viaggio nelle regioni vinicole francesi poté procurarsi varietà come il Grenache, il Bordeaux, il Pinot, il Malaga, il Carignano che utilizzò per impiantare dei vigneti sperimentali per studiarne l'acclimatamento in Chianti. L'esperienza lasciò un'impressione profonda sul barone che prese moltissimi appunti, facendo anche alcuni disegni sulla viticoltura, sulle pratiche e le tecniche enologiche, in particolare sulla vinificazione del Bordeaux. Tutti questi dati gli servivano per confrontare quanto faceva lui a Brolio con lo scopo di valutare eventuali miglioramenti che potevano essere introdotti solo dopo uno studio approfondito e con delle sperimentazioni per verificarne la fattibilità su una scala più larga.

Come scrisse al fratello Vincenzo, forse quella «gita» franco-inglese an-

¹¹ Bettino Ricasoli, *Relazione*, in Marco Tabarrini, Aurelio Gotti (a cura di), *Lettere e documenti del barone Bettino Ricasoli*, vol. I, 2 maggio 1829 – 28 maggio 1849, Firenze, Le Monnier, 1887, pp. 494-495.

¹² Cfr. Biagioli, *Il modello*, op. cit. pp. 338-340.

¹³ Cfr. *ivi*, pp. 335-336.

¹⁴ Per le impressioni del barone cfr. *Carteggi di Bettino Ricasoli*, a cura di M. Nobili e S. Camera-ni, vol. VII, *Diari (1827-1859)*, Roma, Istituto Storico Italiano per l'Età Moderna e Contemporanea, 1955, pp. 148 e ss.

dava fatta prima. Per quanto riguardava i risvolti concernenti la viticoltura:

[...] sono 20 anni che ho quasi perduto; ce ne vuole dieci almeno per vedere i risultati nuovi prodotti dalle cognizioni acquistate.; aggiungi la incertezza con che dovrò procedere prima di avere acquistato la pratica dei vini nostri, e poi dimmi se non ho ragione di essere mortificato. Non posso sapere l'esito che avrò, ma d'altronde, essendo già discretamente buoni i vini in Chianti, facendone anche di buoni, spero che produrremo un vino di Brolio buono. Anco nella cultura della vite bisogna che cambi molte cose.¹⁵

Sull'ultimo punto intervenne subito. In una lettera alla figlia Elisabetta, alla quale aveva assegnato il compito di corrispondere con lui durante la sua assenza, reagì così alla notizia che a Brolio si stava per avviare la vendemmia:

Dall'ultima tua sento che le vendemmie si faranno circa l'undici del corrente [ottobre]. Ciò mi ha fatto meraviglia udendo che si lagnano della poca maturazione dell'uva; è un'ignoranza il credere che l'uva non maturi più. Se questa lettera arriva in tempo per far variare il tempo della vendemmia, voglio che valga a farla rimettere a lunedì 19 corrente.¹⁶

E già prescriveva il necessario per iniziare una sperimentazione:

Voglio che siano scelti tre luoghi; uno a Brolio, cioè intorno Brolio; uno a Cacciano, uno alla Torricella. Si preferisca quei contadini dei quali soglio pigliare tutto il vino di I^a sorte; così la prescrizione riguarda soltanto il mio interesse. Si cerchi di vendemmiare e di empiri il tino con le regole volute, e di più grappoli si schiaccino bene con le mani e coi piedi in modo che tutti i chicchi si separino dal raspo, e dai raspi almeno tra la metà e i $\frac{3}{4}$ sieno bene puliti dai chicchi, gettati via, cioè non messi nel tino. Poi si chiuda il tino al solito. Credo che mi avrai capito, e in un modo o nell'altro che tu m'abbia capito, la sostanza è che tu faccia il meglio che puoi, e i raspi non entrino nel tino che circa un terzo; gli altri due terzi siano buttati via.¹⁷

Ricasoli, insomma, non perse tempo e si mise subito all'opera, anche se per lettera. L'obiettivo era quello di rendere il vino di Brolio in grado di competere con quelli francesi. Introdusse talmente tante novità e condusse

¹⁵ Bettino Ricasoli a Vincenzo Ricasoli, Londra 25 settembre 1851 in *ivi*, vol. IV, 1947, p. 163.

¹⁶ Bettino Ricasoli a Elisabetta Ricasoli, Parigi 5 ottobre 1851. *Ivi*, p. 169.

¹⁷ *Ivi*, pp. 169-170.

una varietà di esperimenti con lo scopo di migliorare la vinificazione che nessuno, al di fuori di lui, poteva sovrintendere al lavoro di cantina. In caso di sua assenza lasciava istruzioni dettagliatissime agli agenti, ma gli restava sempre il timore, spesso fondato, che il risultato finale non sarebbe stato quello sperato a causa della scarsa preparazione. A volte, infatti, i suoi ordini venivano disattesi o eseguiti a metà o applicati in modo erroneo perché incompresi. Episodi che facevano arrabbiare Ricasoli, consapevole però dei limiti professionali di «gente invecchiata», allergica alle novità, che badava «a far presto, non a far bene».¹⁸

Quella di Ricasoli, infatti, non fu solo una lotta per l'innovazione sperimentale, ma anche un tentativo di modernizzare un campo in cui si faceva fatica a disconoscere la tradizione o ad ammetterne i tanti limiti che la scienza via via stava dimostrando in modo inoppugnabile.

IL SODALIZIO SCIENTIFICO TRA BETTINO RICASOLI E CESARE STUDIATI

La presa di Ricasoli sulla cantina si allentò negli anni 1859-1861, ma non appena tornava libero il suo impegno si dirigeva immutato su quella che era divenuta una missione. Negli anni successivi all'unità, Ricasoli, pur diversificando le sue attività imprenditoriali e speculative, in particolare interessandosi alle ferrovie, si impegnò ancora di più per fare del Chianti un vino da esportazione in grado di fare concorrenza ai prodotti francesi e di affermare la nuova Italia nel mercato internazionale. L'accostamento del barone rimase strettamente 'scientifico', seguendo passo passo da vicino le operazioni enologiche e le pratiche di coltura della vite, introducendo modifiche e conducendo esperimenti per i quali chiese il parere e l'aiuto di personalità legate al mondo della scienza come Cesare Studiati-Berni.¹⁹ Quest'ultimo, georgofilo come il barone fiorentino, si era laureato in medicina e chirurgia all'Università di Pisa nel 1845 dove, dal novembre 1859, occupava la posizione di professore ordinario di fisiologia. Anche lui come il barone condivideva il desiderio e l'obiettivo di migliorare i vini toscani fino a farli diventare protagonisti del mercato internazionale e come il barone fu uno sperimentatore. Nel suo podere di Farneta, infatti, impiantò vitigni diversi per poterne osservare l'acclimatamento e la produzione, nonché seguire il processo di vinificazione. In particolare, a Cesare interessava comprendere

¹⁸ Cit. in Biagioli, *Il modello*, op. cit., p. 351.

¹⁹ Sulla personalità e l'opera di Cesare Studiati-Berni cfr. il documentato contributo di S. Ferri, *La personalità e l'esperienza scientifica di Cesare Studiati-Berni*, in Ciuffoletti, *Alla ricerca*, op. cit., pp. 57-74.

i cambiamenti chimici che avvenivano durante l'invecchiamento, dopo il quale il vino perdeva quasi tutte le sue qualità diventando spesso imbevibile. Problemi, questi che, come abbiamo visto, interessavano anche il barone e che furono alla base del rapporto di stima reciproca che si instaurò tra due uomini che si integravano. Cesare mantenne sempre l'approccio del chimico, dello scienziato, Ricasoli quello dello sperimentatore-produttore, del pratico come diceva lui stesso, che però aveva piena fiducia nella scienza e nelle possibilità di miglioramento ad essa legate.

Fu proprio in una nota lettera a Cesare Studiati che Ricasoli condensò la formula del suo Chianti, una formula ottenuta dal perseverare «nelle esperienze comparative e nello studio pratico dei miei vini di Brolio, lavoro lungo e bene spesso molesto e incerto quando, percorso buona parte della scala dei miglioramenti, se ne vuol raggiungere la vetta».²⁰ In quelle righe, il barone confermava di avere «piena fede nella scienza» che già stava migliorando l'agricoltura grazie ai concimi e che ben presto avrebbe sicuramente soccorso anche l'enologia grazie all'«alleanza tra il laboratorio e il campo, la tinaia e la cantina»²¹. Nel frattempo, lui grazie ai suoi esperimenti da pratico aveva raggiunto una 'formula' per il vino di Brolio e la condivideva con lo studioso:

[...] cioè che il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajuolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza togliergli nulla del suo profumo per esserne pur esso dotato; la Malvagia, della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle due prime uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana.²²

Su questo risultato ci si è opportunamente, e giustamente, molto soffermati per sottolineare il grande progresso compiuto nell'enologia toscana grazie al lavoro di Ricasoli. Qui, tuttavia, si riprenderanno alcuni aspetti dal carteggio con Studiati per cercare di capire come si arrivò e un aspetto della complessa figura dello statista e imprenditore toscano capace di illuminare questa lunga, direi instancabile, ricerca del vino migliore. Il Ricasoli politico, infatti, aveva come caratteristica una sorta di impazienza per i tempi della politica e di allergia per le ritualità di partito, per la necessità del compromes-

²⁰ Bettino Ricasoli a Cesare Studiati, Terranuova 26 settembre 1872. In *Ricasoli-Studiati*, p. 139.

²¹ *Ibidem*.

²² *Ibidem*.

so, nonché per tutti quegli obblighi sociali necessari a costruire o mantenere una rete di sostegno. Tutti questi fattori rappresentarono, senza dubbio, uno dei principali elementi di debolezza del barone statista.²³

Ricasoli nelle sue lettere si definiva un pratico che tuttavia agiva con metodo. Tra le sue carte, ad esempio, si conservano tutta una serie di annotazioni, la *Storia della cantina di Brolio*, in cui, mese per mese per ciascun anno compreso tra il 1851 e il 1876, il barone appuntava le proprie osservazioni sulle visite sullo stato delle vigne, sul clima, sulle precipitazioni atmosferiche, sulla vendemmia, sulla fermentazione dei vini e su tutti gli altri processi di cantina. Questa mole di informazioni gli serviva per mettere a confronto tutte le operazioni e valutare globalmente e comparativamente le varie annate, i procedimenti seguiti, gli esperimenti fatti.²⁴ In cantina, Ricasoli era diverso. All'impazienza di raggiungere l'obiettivo che si era posto si combinava, però, la consapevolezza che la scienza e il progresso tecnologico richiedevano tempo, pazienza e disponibilità all'errore. Certo tale diversità di atteggiamento dipendeva dal carattere e dalle priorità di Ricasoli: in politica sentiva così tanto la necessità del compimento dell'Unità da cercare di raggiungerla il prima possibile perché solo così sarebbe stato possibile finalmente consolidare lo Stato unitario per farlo competere con le altre grandi potenze; nell'impegno agrario sentiva invece la sua vocazione principale, aspetto però che non deve farci pensare che odiasse la prima, anzi. L'attitudine di Ricasoli verso l'agricoltura era già stata motivo di confronto con Cavour. Gli studiosi e ordinatori dei documenti del barone, Marco Tabarrini ed Aurelio Gotti, ritennero che per il barone l'agricoltura rappresentava l'attività principale e la politica quella secondaria, per il conte piemontese l'inverso. Qui, però, ci interessa sottolineare come il Ricasoli del carteggio con Studiati fosse un uomo capace di dominare le passioni, cosa che in politica non riusciva sempre a fare.

Gli scambi tra i due entrano in pieno in questioni enologiche nel 1868, ma sicuramente ve ne furono di precedenti. Nel giugno di quell'anno Studiati scriveva a Ricasoli che stava conducendo, insieme a Giuseppe Orosi, professore ordinario di chimica medica e farmaceutica all'Università di Pisa, una serie di analisi chimiche sui vini, in particolare sui cambiamenti che subivano con il processo di invecchiamento. L'occasione gli si era presentata con l'Esposizione agraria industriale di Pisa e di Livorno che si teneva in quell'anno. Chi meglio di Ricasoli poteva offrire campioni e notizie utili agli

²³ Sul Ricasoli politico cfr. Christian Satto, «Un leone alla catena corta». *Bettino Ricasoli politico nell'Italia unita (1861-1880)*, Firenze, Le Monnier, 2019, *passim*.

²⁴ Archivio di Stato di Firenze, *Storia della cantina di Brolio*, 1868, Carteggio A/I-Z/I, cass. F1, n. 18.

sperimentatori? Perciò Studiati gli scrisse per illustrargli il progetto e chiedere dei saggi del vino di Brolio.

Fra le indagini che ci siamo proposti di fare – scriveva Studiati – vi è anche quella dei cambiamenti chimici che accadono in un vino quando invecchia, ed è per questo che vengo a mettere a contribuzione anche lei, che è fra i precursori in questa industria del vino nella quale stanno riposte tante speranze del paese nostro. [...] Vorrebbe ella darci i materiali per queste ricerche, facendoci mandare del suo vino di Brolio, di una qualità possibilmente identica nei vari anni, una bottiglia del 67 una del 66 e così da seguirlo sino a quel numero di anni oltre il quale quel vino non fa più cangiamenti di importanza e si può considerare come fermo? Se poi ella volesse anche indicarci qualche punto che per le sue antiche esperienze in proposito le sembrasse meritevole di studio speciale, noi le ne saremmo gratissimi e porremmo ogni diligenza nello occuparcene.²⁵

Questa lettera segna l'inizio del carteggio più propriamente scientifico tra i due. Già da queste righe si può cogliere come Studiati ritenesse Ricasoli per l'esperienza accumulata un interlocutore prezioso e di assoluta fiducia per quanto riguardava il rigore necessario all'esperimento scientifico che intendeva condurre insieme ad Orosi. Il barone, infatti, si mise a disposizione perché, scriveva nella sua risposta, si era ormai convinto che grazie agli studi il vino si sarebbe dimostrato

[...] una derrata che da qualunque parte si pigli ad esaminare, si mostrerà sempre capace di grande utilità al nostro paese, e tale da meritare le cure assidue ed intelligenti dei proprietari di vigneti, ed in specie dei proprietari toscani, che hanno tra mano un prodotto che, a parer mio, supera il prodotto congenere delle altre parti d'Italia per qualità igieniche, e di gusto.²⁶

Ricasoli indugiò qualche settimana per effettuare l'invio, tanto che Studiati si prese il 'rischio' di sollecitarlo. Non si può, infatti, dimenticare la grande distanza sociale tra i due personaggi. Tutto il carteggio è permeato dalla deferenza con la quale il professore pisano si rivolgeva al membro di una delle più antiche famiglie del patriziato toscano, nonché, aspetto certo non secondario per Studiati, a un padre della patria, del quale aveva condiviso le idee. Il barone aveva ritardato perché convinto che l'analisi dei vini

²⁵ Cesare Studiati a Bettino Ricasoli, Pisa, 19 giugno 1868. In *Ricasoli-Studiati*, p. 105.

²⁶ Bettino Ricasoli a Cesare Studiati, Firenze, 21 giugno 1868. *Ivi*, p. 106.

sarebbe stata condotta nel periodo delle «vacanze scolastiche» e perciò si era preso qualche tempo. Ma la lettera di accompagnamento merita di essere citata quasi per intero, anche se molto lunga, perché dimostra con quale precisione e con quale dedizione il barone seguisse da vicino tutta la filiera della produzione vitivinicola di Brolio. Nella prima parte della missiva Ricasoli riassume in modo minuzioso le pratiche seguite nella sua cantina per fornire ai due scienziati tutte le informazioni necessarie a comprendere il contesto di produzione:

Sabato dunque partirà la cassetina con i saggi di questo vino di Brolio. Sono dodici bottiglie contenenti il prodotto di cinque annate consecutive dal 1863 al 1867. L'annata del '67 porta due saggi distinti con lettera A, B. Avrei potuto, e potrò per conseguenza mandare occorrendo, i saggi di altre annate precedenti, mi sono limitato alla serie degli ultimi cinque anni, 1° perché mi è parso fossero sufficienti per gli studii che Ella ed il Prof. Orosi si proposero, 2° perché i 5 saggi rappresentano il prodotto identico in ciascun anno, cioè il vino della vigna, o vigne stesse, e non ci è altra differenza se non nel grado di maturazione dovute alle condizioni atmosferiche dell'annata cui il vino appartiene, e all'azione di quelle condizioni sulle parti elementari dell'acino.

Sono dunque le cinque annate il prodotto delle stesse uve e del terreno ed esposizione stessa salvo le modificazioni derivanti dalle atmosferiche, che hanno prevalso in ciascuna annata. Il terreno, in cui sono coltivate tali uve è il tufaceo tendente in galestrino; la esposizione è la maggior parte a mezzogiorno; la giacitura è alquanto in pendio.

Il vino è fatto siccome si fa da oltre 20 anni in queste fattorie di Brolio, cioè:

a) scelta diligente delle uve perfettamente mature, quelle che non lo sono, destinandole a qualità distinte di prodotto. Il saggio inviato appartiene alla qualità migliore delle uve, cioè a quelle perfettamente mature.

b) il raspo resta con l'acino.

c) s'infrangono le uve diligentemente per modo che non possa restare, se non in tenuissima misura, acini intatti.

d) empito il tino, cosa che si procura di conseguire nelle 24 ore, si chiude con coperchio di legno, collocato in modo che l'orlo del tino resti superiore al piano esterno del coperchio circa cm 5, e questa differenza si riempie di rena fine e asciutta. Nell'empire il tino si lascia uno spazio tra il coperchio e le uve di circa 30 o 35 cm, onde le uve, espandendosi, e rigonfiando per l'azione della fermentazione non possono far pressione contro il coperchio e dar luogo a espulsione del mosto.

e) si svina a capo di 5 o 6 giorni al più.

g) tolto il vino che esce naturalmente dalla cannella si pongono le vinacce sotto lo strettoio. Si stringe fino a ricavare i due terzi del mosto vinoso che esse contengono. Il primo vino cioè quello uscito dal tino naturalmente, e il secondo vino, quello avuto per mezzo dello strettoio, si uniscono insieme in uno, o

più vasi, secondo la quantità del prodotto. L'altro terzo del vino raccolto nelle vinacce e conseguito con una maggiore azione dello strettoio si unisce ai vini ordinari della fattoria.

h) il vino così trattato e posto nella botte riprende rinvigorito la sua fermentazione. Si procura che la botte resti sempre colma, con aggiungere ogni mattina del vino stesso in surroga a quello che si perde per l'evaporazione e per l'azione di fermentazione. Si lascia il cocchiame aperto, e vi si adagia al di sopra un pezzetto di doccia, tanto per riparo che non vi possa penetrare cosa molesta. Quando la fermentazione è declinata in modo che non si produce più spuma, si pone il tappo nel cocchiame leggermente introdotto senza pigiare, e ciò per conservare all'acido carbonico le vie onde esalarsi. Cessato affatto lo svolgimento sensibile di tale acido, si pone il tappo con forza, cioè si chiude la botte con diligenza.

i) chiarito che sia il vino, si travasa.

k) in marzo successivo si travasa ancora.

l) in agosto si travasa ancora.

m) ogni 15 giorni nel primo anno si ricolmano le botti.

n) nel dicembre dell'anno appresso si travasa e si chiarifica e quindi si travasa per togliere il sedimento.

o) nel marzo dell'anno dopo si travasa.

Ora siamo nel secondo anno di vita del vino, e già si è detto (lett.: n) come si travasi nel marzo di questo anno. Per brevità si dirò adesso che nel marzo e nel settembre, nei primi quattro anni, si fanno altrettanti travasi, e per ogni anno una chiarificazione che ha luogo in febbraio e così in precedenza al travaso del marzo. Dopo quattro anni di tale trattamento i vini fini di Brolio passano in bottiglia.

Tutti i vini di Brolio si fanno con lo stesso sistema e si trattano nel modo medesimo, se non che il modo di cura completo quale si è indicato sopra, si pone in opera per quella parte di vini che riesce maggiormente invecchiare, cioè che sopravanzano alla richiesta giornaliera, la quale preferisce i vini meno vecchi, perché meno costosi, e a cui non si ricusa neppure perché il proprietario è da ciò dispensato di tenere immobile un maggior capitale e più si dispensa di tante noie, che i vini esigono durante i primi anni della loro conservazione.²⁷

Passava poi ad esporre quello che era divenuto il suo nuovo obiettivo, la sconfitta del «raschio» che comprometteva il gusto del vino tra il secondo e il terzo anno di invecchiamento:

Data così una breve descrizione del metodo di vinificazione seguito nella fattoria di Brolio, mi occorre richiamare l'attenzione sopra alcune circostanze che mi avviene di osservare nei prodotti viniferi di questo luogo. È inteso che io mi rife-

²⁷ Bettino Ricasoli a Cesare Studiati, Brolio 16 luglio 1868. In *Ricasoli-Studiati*, p. 109.

risko unicamente ai vini rossi andanti, essendo mio scopo, principalmente di studiare i vini di cui si fa maggior consumo. Accenno alle circostanze più speciali: a) Nonostante il metodo di vinificazione i vini di Brolio restano sempre un po' troppo carichi di colore ed in specie quelli di prima qualità, cioè i cosiddetti *fini*, i quali nonostante le ripetute chiarificazioni, i ripetuti travasi, sono lentissimi a spogliarsi, e posseggo del vino del 1841, che nonostante i suoi 27 anni, si può dire che il colore se non ne ha di troppo, non ne manca neppure. È giusto, è bello in colore, ma sono 27 anni di vita. È eccellente la qualità.

Ho tenuto questi vini *due anni* consecutivi in mare, senza alcuna cura ed assistenza e durante questo tempo hanno sempre navigato facendo il giro del mondo; al ritorno li ho ritrovati eccellenti e tali da porsi tosto in bottiglie perché nei due anni avevano fatto uno spoglio, che in 10 in cantina non l'avrebbero fatto, ma non hanno difetto di parte colorante e all'uso che si faccia di tali bottiglie si ritrova pur sempre aderente un buono spoglio di tale sostanza.

b) Se non dovessi ancora combattere instancabilmente un vizio cui declina il vino di Brolio, e del quale neppure con la più assidua attenzione mi riesce di potermi liberare direi di essere pervenuto a conseguire qualità da soddisfare a qualunque amor proprio. Questo vizio è un tal grado di acidità che il mio vino prende al 2° e 3° anno o meglio tra il 2° e il 3° anno, che non ho potuto sempre, come dicevo, prevenire, e non posso rimuovere quando siasi manifestato; posso frenarlo ma non respingere. Vino eccellente sotto tutti gli aspetti, pieno di *aroma*, di profumo, di un colore incantevole, preso il primo sorso e ingoiato lascia sul palato, in specie se trattasi di un palato fine, un *senso* di contrasto a tutte le altre sensazioni, che io chiamo "*raschia palato*". Questo vino perde nell'invecchiare la morbidezza che ha nel corso dei due anni primi, e mentre svolge sotto l'aspetto della forza attonante ed igienica, e dell'odore e del sapore, i pregi più distinti del vino, spesso avviene che perda la delicatezza dell'azione sua sulla lingua e produce quel senso di *raschio*, comunque leggero, cui ho accennato di sopra. Donde trae origine questo fatto? Io sono a farmi questa domanda ancora! Non so come evitarlo con i metodi di vinificazione imperocché io seguo scrupolosamente tutte le pratiche che miglio conducono allo scopo prefissomi.²⁸

Aveva provato a darsi alcune risposte riflettendo sulle pratiche seguite. Riguardo ad alcuni aspetti aveva anche avviato degli esperimenti che però erano ancora troppo recenti per fornire dei dati utili contro il «raschio». Le indagini dei due docenti pisani rappresentavano l'occasione giusta per studiare meglio il fenomeno. Infatti, dichiarava Ricasoli:

Se gli studi che sono per imprendere sui nostri vini valessero a risolvere questo

²⁸ *Ivi*, pp. 109-110.

scoglio nel quale rompo la mia testa da più anni mi chiamerei compensato di 30 anni di occupazione per la enologia di Brolio.²⁹

Lui, comunque, avrebbe continuato nei suoi esperimenti affinché il dialogo tra la scienza e la pratica potesse portare a risultati fruttuosi. Non a caso Studiati fornì alcuni risultati delle proprie ricerche sperimentali sotto forma di lettera al barone Ricasoli, che aveva accettato di buon grado questo attestato di stima:³⁰

Che debbo io risponderle – gli scrisse Ricasoli – sulla domanda che Ella mi fa di dirigere a me una lettera nella quale intende dar conto, a beneficio di tutti gli studiosi e curiosi della materia, delle dosature ottenute dagli acidi, e dello zucchero dai vari vini esaminati? Sarà per me oltremodo grato il sapersi che mi legano a Lei vincoli antichi di affettuosa stima, e che mi fu sempre caro il ricordarli, e il confermarli siccome oggi mi avviene, e auguro che possa esserlo per molte volte ancora.³¹

Dalla lunga citazione, a cui altre se ne potrebbero aggiungere, si conferma un Ricasoli proprietario scrupolosissimo, profondo conoscitore di tutto il processo produttivo, nonché sperimentatore in grado persino, grazie alle proprie osservazioni, di affidare un compito preciso ai due scienziati: studiare l'acidità che comprometteva l'invecchiamento del vino. Certo fare il vino era un'arte, alla quale la scienza, però, avrebbe potuto fornire elementi decisivi per perfezionarla. Questo era il modo di vedere del barone, sempre più convinto che la ricerca sperimentale condotta con metodo fosse la via obbligata da seguire per raggiungere il traguardo.

Le lettere mostrano un dialogo sempre vivo tra Cesare Studiati e Bettino Ricasoli, ormai sempre più convinto che «il vino di Brolio non ha che un nemico», ossia l'acidità che si sviluppa tra fine del secondo anno di vita e l'inizio del terzo. Nonostante il fecondo dialogo, non pervennero alla soluzione di quello che era un problema complesso. L'impegno di entrambi procedette con alacrità. I vini di Brolio continuarono a ricevere degli importanti riconoscimenti come quello ottenuto all'Esposizione Universale di Vienna del 1873.³²

²⁹ *Ivi*, p. 111.

³⁰ Ci veda in particolare Cesare Studiati, *Gli acidi liberi nelle uve. Lettera del Prof. Cesare Studiati al Barone Bettino Ricasoli*, in «Effemeride del Comizio Agrario di Firenze», 1872, nn. 3-6. Ora in *Ricasoli-Studiati*, pp. 161-169.

³¹ Bettino Ricasoli a Cesare Studiati, Barbanella (GR), 14 aprile 1872. In *ivi*, p. 133.

³² Cfr. Ciuffoletti, *Alla ricerca*, op. cit., p. 45.

Per Ricasoli il miglioramento del vino, toscano prima, italiano poi, rappresentava una grande sfida che andava combattuta su tutti i piani, da quello agrario a quello chimico. Di qui lo scontento per le esposizioni e le fiere che sembravano più orientate a distribuire diplomi e medaglie che giudizi. Questi non andavano intesi come dei voti a questo o a quel vino, ma come un'occasione di confronto per suscitare dibattito e far circolare informazioni utili a tutti. A suo avviso, infatti, da queste manifestazioni dovevano uscire soprattutto indicazioni utili ai produttori per introdurre miglierie o per riflettere su altre esperienze in modo tale che dal confronto si sviluppasse una spinta verso la crescita di tutto il settore. Invece, gli pareva che l'ossessione per i pezzi di carta o di metallo stesse dando vita «ad una nuova maniera di perdere tempo».³³ Un pessimismo condiviso da Studiati:

Temo pur troppo che ella abbia molte ragioni rispetto alle fiere enologiche. Per vincere una battaglia giova egli è vero darsi da fare a tirare cannonate, ma se manca una direzione intelligente si può fare molto rumore e poco frutto, mentre se vi è quella, concentrando gli assalti su qualche punto importante, si può fare più presto e meglio. Così è per ciò che concerne i progressi di una data industria; ed ella molto giustamente nota che le fiere non danno ai viticoltori quello che più occorrerebbe, cioè il risultato di studi severi su quello che è, e dei buoni consigli per indirizzare utilmente l'opera loro per giungere a quello che dovrebbe essere. [...] Vero è che l'andazzo dei tempi non è propizio al lavoro serio poco vistoso e la prevalenza dei volghi di ogni maniera e la ignoranza e la infingardia che hanno perché volghi, spiana invece la via ai ciarlatani, e rende bene accette e lodate tutte le vanità di che questi empiono ogni giorno le trombe della fama.³⁴

Forse nei due uomini c'era troppo pessimismo visto che Ricasoli non era il solo ad applicarsi al miglioramento dei vini toscani. Anzi, la sua opera era divenuta un esempio. Basti pensare a Vittorio degli Albizi.³⁵

CONCLUSIONE

In questa missione il barone non vedeva solo il proprio interesse personale di produttore e di venditore di vino. Certo, era mosso anche da questo legittimo interesse. Tuttavia, c'era qualcosa di più. Egli era convinto che la

³³ Bettino Ricasoli a Cesare Studiati, Brolio 22 marzo 1871. In *Ricasoli-Studiati*, p. 121.

³⁴ Cesare Studiati a Bettino Ricasoli, Pisa 3 aprile 1871. *Ivi*, p. 122.

³⁵ Cfr. Ciuffoletti, *I pionieri*, op. cit., *passim*.

nuova Italia avesse tutti i mezzi per imporsi fra i grandi Paesi europei in tutti i campi, tra i quali l'agricoltura occupava un posto di primaria importanza. Convinzione che non era legata a pregiudizi antindustriali. Ricasoli, semplicemente, parlava di un'attività che conosceva a fondo e nella quale poteva vantare una decennale esperienza. Non si misurava con l'industria perché, per sua stessa ammissione, era «incompetente» in materia:

Se fosse cosa facile l'impianto di una industria, e di farla prosperare, sebbene io sia incompetente, a quest'ora mi troverei a capo di 10 opificii diversi tanto sarei desideroso di svolgere in Italia non tanto l'industria agricola quanto pur quella manifatturiera, poiché io credo necessario il concorso di ambedue per la ricchezza nostra nazionale.³⁶

Ogni sforzo valevole a migliorare il Paese per farlo più prospero e più ricco andava perseguito, ma con metodo e rispettando le competenze di ciascuno, in particolar modo della scienza. Convinzioni che riecheggiano certo il diffondersi del positivismo nel secondo Ottocento, ma che derivavano anche dall'esperienza personale di quella complessa figura che è stata il barone Ricasoli. A suo avviso, infatti, le rivoluzioni, sia in politica sia in altri ambiti come la vigna e la cantina si potevano realizzare solo stabilendo un obiettivo concreto e un percorso adeguato per raggiungerlo. In questo modo nel 1859-61 era stato possibile unificare l'Italia evitando di finire come nel 1848. Con lo stesso metodo si sarebbe consolidata l'economia di un Paese nuovo, che ambiva ad imporsi fra i grandi del continente.

³⁶ Bettino Ricasoli a Luigi Dini, Brolio 20 dicembre 1872. In Satto, *Ricasoli, il Valdarno e la fattoria di Terranuova*, in Id. (a cura di), *Bettino Ricasoli. Imprenditore*, op. cit., pp. 125-126.

Agnese Portincasa

L'ALIMENTAZIONE CONTADINA IN ITALIA NELLE CARTE
DELL'INCHIESTA DI AGOSTINO BERTANI (1890)

La lettura dei *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra* (pubblicati nel 1890) permette di sostanziare la traccia di una narrazione parzialmente inesplorata legata al vitto dei contadini italiani di fine Ottocento.

Dal punto di vista metodologico l'utilizzo delle inchieste ministeriali per indagare l'alimentazione è una scelta canonica: come chiarito dall'esauriente sintesi di Stefano Somogyi¹ e dalle pubblicazioni di Paolo Sorcinelli² inchieste, studi, registrazioni contabili, statistiche e bilanci familiari, se opportunamente trattati, sviluppano il dato alimentare attraverso una modalità che lascia poco margine alle interpretazioni e possono essere usati come traccia segnata, piano di lavoro strutturato che, sebbene con qualche lacuna³, è reperibile e consultabile con una certa facilità.

Obiettivo di questa sintetica analisi è dare conto e riportare – dopo un breve cenno alla genesi delle istanze di Agostino Bertani (1812-1886) – le informazioni sull'alimentazione contadina per come si possono desumere dal lavoro del medico milanese, esponente della sinistra radicale.⁴

¹ S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, vol. 5°, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1973, pp. 839-887.

² P. SORCINELLI, *L'alimentazione nella storia e nelle fonti*, in «Il Risorgimento», anno XLIV, n. 2, 1992, pp. 233-245.

³ S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, op. cit., pp. 854-857.

⁴ Questo contributo riprende alcuni contenuti sviluppati nella mia tesi di dottorato: *Pasta secca e identità nazionale. Note di storia dell'alimentazione*. Ciclo XX – Dottorato di ricerca in Storia d'Europa: identità collettive, cittadinanza e territorio (età moderna e contemporanea). Univesità degli Studi di Bologna.

I. INCHIESTE E CONTROINCHIESTE

Quando si tratta di inchieste dell'Italia post-unitaria è facile che la memoria corra a quella intitolata a Stefano Jacini, lavoro monumentale che, però, non porta il nome di chi fu il primo a volerla.⁵ Era stato infatti Bertani – a capo di una delegazione di cinquanta parlamentari – a presentare alla Camera dei Deputati, nel 1872 una proposta per l'attuazione di un'inchiesta sulla condizione della classe agricola. In realtà sarà il «conservatore illuminato»⁶ Jacini ad emergere «nettamente per competenza agronomica sui colleghi della giunta»⁷: originario di una famiglia di ricchi proprietari terrieri e commercianti di seta del cremonese, allievo di Carlo Cattaneo (1801-1869), ministro dei Lavori Pubblici già con Cavour e poi nei governi della Destra storica fino al 1867, aveva pubblicato un saggio sulle condizioni agrarie della Lombardia.⁸ Di contro Bertani è un medico chirurgo nato a Milano, molto attento alla questione sociale.⁹ Personalità politiche diverse, accomunate dalla provenienza lombarda e dall'influenza del clima di forte innovazione scientifica e sociale ispirata a *Il Politecnico*. Non a caso sarà proprio Cattaneo ad essere citato nella relazione che accompagna la presentazione della proposta alla Camera:

L'intendimento espresso nella nostra proposta è conservatore e progressivo ad un tempo. Esso mira infatti a ripensare a mali, a prevenire dei danni e per ottenere ciò è necessario anzitutto raccogliere i dati precisi intorno alle condizioni in cui versano le classi lavoratrici della nostra campagna: e dietro questi dati dovranno necessariamente essere raccolti quelli che riguardano lo stato di produzione del nostro suolo, e le cagioni che ne vincolano e ne impediscono la più proficua coltivazione [...] Per recare, scopo indicato dal Cattaneo, alle singole patrie municipali e alla patria comune quell'intiera e verace cognizione

⁵ L'idea originaria dell'inchiesta va fatta risalire alla fine degli anni Sessanta nelle istanze di Marco Minghetti. Come rileva Alberto Caracciolo: «Erano i ceti dei proprietari fondiari, degli agrari, che proponevano con forza inconseuta le proprie specifiche istanze, chiedendo provvidenze allo Stato senza più timore di essere accusati di protezionismo o di socialismo e con decisa volontà di farsi ascoltare.», in A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, Torino, Einaudi, 1958, p. 7.

⁶ D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, in *Storia del Parlamento Italiano*, v. 17, Palermo, Flaccovio, 1963, p. 61.

⁷ Ivi, p. 223.

⁸ S. JACINI, *La proprietà fondiaria e le condizioni agricole in Lombardia: studi economici*, Milano, Tip. Civelli, 1857.

⁹ L'opera più esauriente per inquadrare la complessa personalità di Agostino Bertani rimane: M. JESSIE WHITE, *Agostino Bertani e i suoi tempi*, Firenze, Barbera, 1888 (prima edizione).

di sé medesime, per la quale il pubblico bene si pensa e si opera entro i confini del possibile e dell'opportuno, e senza mistura di mali.¹⁰

Ma se il punto di partenza è simile, divergente è la posizione politica. Da una parte Jacini è interessato alla situazione agraria per inquadrare il quadro economico-produttivo, dall'altra Bertani vuole indagare le relazioni sociali e le condizioni di vita dei lavoratori agricoli.¹¹ La legge di approvazione per l'attuazione dell'Inchiesta è promulgata il 15 marzo 1877 ma ciò non pone fine agli scontri interni, focalizzati intorno ai temi da affrontare e ai metodi da seguire per il rilevamento delle notizie. Nel 1880, alla vigilia della vera e propria fase di studio, matura una scissione sui due orientamenti che rimasero inconciliabili sul piano teorico. Da una parte Jacini, ormai nominato Presidente della Giunta, opta per una «divisione in compartimenti scelti in modo convenzionale i quali, presentando un complesso di fatti abbastanza uniformi per virtù delle tradizioni, delle costumanze e della omogeneità di taluni fra i più importanti materiali, si presteranno meglio ad unità di studio». ¹² Dall'altra Bertani¹³ – che decide di conservare l'incarico di commissario dell'VIII Circoscrizione¹⁴ – prosegue in autonomia lungo una direzione orientata al rilievo delle condizioni materiali dei lavoratori agricoli da operarsi su scala nazionale.

In seno al parlamento dell'epoca proprietari terrieri e conservatori continuarono ad avanzare riserve nei confronti della priorità, sostenuta appunto dalla sinistra radicale, da attribuire all'impostazione sociale: ne derivò un clima di ostilità politica in qualche modo gestito dal carisma e dalle influenze di Bertani che, nel frattempo, aveva ottenuto la carica di vicepresidente dell'inchiesta agraria. Lo scontro con Jacini si fece aspro quando si trattò di decidere il metodo per la suddivisione del lavoro: mentre il Presidente della Giunta propose un criterio geografico che avrebbe guidato anche i vincoli per le scelte dei singoli commissari, Bertani sostenne la necessità di stabilire singole competenze di specializzazione con l'attuazio-

¹⁰ S. JACINI, *Un conservatore rurale della nuova Italia*, Bari, Laterza, 1926, p. 136. Agostino Bertani curò la pubblicazione delle carte di Cattaneo in una monumentale opera in sette volumi.

¹¹ Una versione dettagliata per la ricostruzione dell'iter dell'Inchiesta è in S. JACINI, *Un conservatore rurale della nuova Italia*, op.cit., pp. 132-175.

¹² A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, op. cit, p. 35.

¹³ Per le proposte di indagine avanzate da Bertani si veda D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, op. cit., pp. 60-61.

¹⁴ Il territorio italiano fu suddiviso in dodici circoscrizioni, ognuna con un proprio commissario scelto in base a vincoli di conoscenza diretta del territorio. I dati furono poi raccolti in quindici volumi (ventidue tomi) pubblicati fra il 1881 e il 1886.

ne di rilevazioni sull'intero territorio nazionale che avrebbe dovuto essere gestito da tre sottocommissioni: una per indagare le condizioni della proprietà, una per le condizioni della popolazione e l'ultima per quelle della classe agricola.¹⁵

Il fermo proposito di Bertani di proseguire sulla propria strada sarà all'origine dell'attribuzione, da parte del ministro dell'Interno Agostino Depretis¹⁶, di un incarico speciale per lo sviluppo di un'iniziativa collaterale sulle condizioni igienico sanitarie delle popolazioni rurali. Si tratterà di una vera e propria «controinchiesta»¹⁷, non meno difficoltosa di quella cui si contrapponeva. Il rilievo diretto delle informazioni sull'intero territorio nazionale renderà le ricerche estenuanti ed onerose¹⁸, condotte fra aspre critiche.¹⁹ A dispetto di ciò l'inchiesta proseguirà per interrompersi solo a causa della morte di Bertani nel 1886. Sarà il deputato Mario Panizza a curare il raccordo dei dati raccolti per dare un senso unitario alla «raccolta di fatti e minute»²⁰ scaturiti da anni di lavoro.

Resta a firma di Bertani la nota posta in introduzione, dal titolo *Sul metodo adottato per l'Inchiesta*, documento che permette di dettagliare le motivazioni di alcune scelte. Un questionario di oltre cento quesiti divisi in tre sezioni²¹ è inviato ai medici condotti, prescelti perché:

Il medico condotto è un elemento illuminato nei comuni rurali, disinteressato moralmente e materialmente nelle cose locali della proprietà e del comune. Egli conosce tutte le case e tutti gli individui, spesso è naturalizzato nel luogo dove conta anni e lustri di servizio sanitario e ha potuto seguire il rapido succedersi delle generazioni nelle famiglie affette da morbi ereditari ed ha potuto lungamente osservare il concatenamento delle cause e degli effetti nei morbi acquisiti. Egli ha veduto piantarsi certe industrie in luoghi prima affatto rurali

¹⁵ D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, op. cit. p. 61.

¹⁶ Per il valore ideologico della posizione di Bertani in seno all'Inchiesta si veda: L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'Inchiesta agraria Jacini*, in «Società», a. XV, 1999, pp. 597-609.

¹⁷ A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, op. cit. p. 75.

¹⁸ La questione economica fu quella che più preoccupò Bertani. Se ne ha prova dalle lettere indirizzate soprattutto a Jacini e Depretis. Alcune di esse sono riportate in L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'inchiesta Agraria Jacini*, op. cit. p. 605-09.

¹⁹ Le ricerche di Bertani invadevano spesso le zone di competenza territoriale di altri commissari. Si veda S. JACINI, *Un conservatore rurale della nuova Italia*, op. cit. pp. 142-4.

²⁰ M. PANIZZA, *Dedica di Mario Panizza a Francesco Crispi*, in *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, Roma, Stabilimento Tipografico Italiano, 1890, p. III.

²¹ Per il dettaglio dei quesiti si veda A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, op. cit. pp. 223-221.

ed ha constatato nel volgere di pochi anni il profondo mutamento che ne è avvenuto nello stato sanitario della popolazione.²²

Ai risultati del questionario si affiancano le ispezioni dello stesso Bertani e dei suoi collaboratori²³. Il campione su cui l'inchiesta concentra la sua attenzione è costituito da:

15.292.000 individui tra i quali si possono considerare come lavoratori circa 5 milioni. Il resto è una popolazione a carico composta di fanciulli, di donne e di vecchi. Questa popolazione occupa 289.119 km quadrati del territorio italiano e una metà di essa è agglomerata in numerosi centri di poca importanza o presso le grandi città e metà vive sparsa nelle campagne.²⁴

Rilievi numerici a parte il punto focale è un altro:

Il lavoro a cui si dedica questa popolazione è la cultura delle terre, e varia secondo la specie di coltivazione, a seconda che si tratti di braccianti a lavoro avventizio, a lavoro fisso o di agricoltori che coltivano il proprio terreno, enfiteuti, fattori, agenti di campagna o affittuari. Bisogna quindi ancora distinguere per il punto nostro di vista, nella classe rurale, quelli che si danno ad un lavoro manuale immediato da coloro che nell'azienda rurale esercitano un ufficio di vigilanza o di direzione o da coloro che, come affittuari o proprietari, hanno uffici di direzione e di scambio e degli altri che stanno presso la classe rurale per ragioni professionali o di culto; tutte queste persone non hanno in comune coi contadini che il soggiorno nella campagna, ma il loro tenore di vita è affatto diverso.²⁵

A Bertani interessa esclusivamente la condizione dei lavoratori della campagna che consenta di dettagliarne lo stato di povertà endemica che metta a rischio la loro salute. Per lui, la questione sociale e l'innovazione dell'e-

²² M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit. pp. 5-6. Tra la letteratura dedicata al ruolo dei medici condotti si veda, in particolare: A. Prospero, *Un volgo disperso. Contadini d'Italia nell'Ottocento*, Torino, Einaudi, 2021.

²³ I sopralluoghi diretti erano considerati fondamentali da Bertani che in una lettera indirizzata a Stefano Jacini evidenzia: «Come potrei io conoscere di qual pane, di quali abiti e alloggi siano provveduti quei miserabili? Dovrebbero forse bastarmi le risposte scritte, talune franche, altre intimidite, dei medici condotti, o bastarmi di campioni del pane che un dì mi vennero offerti?» in L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'inchiesta Agraria Jacini*, op.cit., (Da una lettera del 21 maggio 1879), p. 607.

²⁴ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit. p. 8.

²⁵ *Ibidem.*, pp. 9-10.

conomia del Paese non può che passare dal superamento di una situazione di degrado che è necessario innanzitutto dimostrare, raccogliendo dati che siano il più possibile vicini allo stato reale delle cose.

2. IL REGIME ALIMENTARE DEL CONTADINO ITALIANO

Nell'Inchiesta Bertani si trovano un certo numero di contenuti utili ad approfondire le caratteristiche del regime alimentare della classe contadina in Italia. In coda alla parte prima dell'opera, all'interno del terzo capitolo intitolato *Il lavoro*, una lunga sezione è infatti dedicata al vitto dei contadini, allo scopo di verificarne l'alimentazione, fondamentale riserva energetica per il mantenimento di un buono stato di salute generale. Da medico Bertani interroga i suoi colleghi affinché rispondano in maniera pertinente, tenendo bene a mente il loro ruolo di garanti dei valori della collettività e della giustizia sociale.²⁶

Il territorio nazionale risulta scandagliato per quadri di *omogeneità alimentare* e ne deriva una descrizione che non indulge mai all'interesse specifico per usi e costumi locali: lo sguardo di Bertani permette di isolare un dato nazionale, unitario, "oggettivo", nel quale spicca la materia prima alimentare. Farine, misture, carni, ortaggi, minestre, formaggi ecc... emergono come oggetti reali; ma i contadini che se ne cibano finiscono per essere quasi indistinguibili sullo sfondo, accomunati dalle privazioni della povertà. La volontà unificante ed omogeneizzante di Bertani – riflesso della sua impostazione ideologica e della sua volontà politica – fatica a descrivere il reale per come si concretizza nello specifico locale cui si riferisce; ciò che riuscirà meglio al lavoro di inchiesta di Jacini, maggiormente concentrato sulle uniformità territoriali in un Paese in cui tali difformità sono essenziali per la comprensione del dato generale. È utile, per mettere a fuoco tale elemento cruciale, riportare quanto osservato da Della Peruta:

Il tema della storia dell'alimentazione delle classi popolari nell'Italia dell'Ottocento (come anche in quella dei secoli precedenti) è particolarmente complesso, non soltanto per la scarsità delle fonti, ma anche per la necessità di articolare l'analisi su scala regionale e locale, a causa dell'estrema diversificazione delle Italie agricole, del vario e differenziato tessuto storico delle città, della molteplicità delle tradizioni consolidate nel corso del tempo e delle modificazioni indotte dai processi di innovazione produttiva e dalle mutazioni delle pratiche

²⁶ Per le motivazioni di Agostino Bertani in merito ai rilievi informativi si veda: L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'Inchiesta agraria Jacini*, op. cit., pp. 597-609.

agrarie e commerciali. Si tratta insomma di uno studio che va di necessità differenziato e “mirato” localmente perché, a parte l'ovvia distinzione fra città e campagna e tra alimentazione di tipo mediterraneo e di tipo continentale, assai diverse erano, nel mondo rurale – numericamente dominante – le tipologie nutrizionali esistenti all'interno delle famiglie contadine.²⁷

E forse non è un caso che la presunta uniformità cui Bertani si riferisce e che vuole sondare sembra spesso sfuggirgli di mano, sopraffatta dal dettaglio di rilievi che obbligano a frequenti digressioni su usi specifici. Se il campione utilizzato per le considerazioni finali risulta piuttosto parziale – è interessante notare che su 8000 questionari spediti ne tornarono al mittente la metà²⁸ –, resta la sensazione di leggere dati che si avvicendano senza un ordine chiaro, semplicemente accomunati dall'utilizzo di una materia prima alimentare. Farinacei, soprattutto. In apertura Bertani spiega che:

Il regime alimentare dei lavoratori della terra consta essenzialmente del pane che è formato di farine di cereali, di legumi, di castagne, di patate, impastate con acqua e cotte, e di ciò che chiameremo companatico che comprende alimenti vegetali (legumi, frutta ed erbaggi) alimenti animali (carne, latte, uova, lardo e formaggio) e i condimenti (sostanze sapide ed eccitanti) che si mangiano col pane o servono a confezionare le vivande.²⁹

Successivamente la trattazione prosegue suddivisa in sette sezioni dedicate rispettivamente a: pane, minestra, companatico, carne, uova, latte e formaggi, condimenti, bevande. Nella prima, la più lunga e strutturata, sono presenti tutti gli ingredienti (cereali e non) utilizzati per la preparazione del pane. L'affermazione iniziale secondo la quale il «pane di frumento è di uso comune in Italia»³⁰, risulta immediatamente smentita dall'evidenza che occorrono quasi dieci facciate per citare la lista di farine che, in mistura con

²⁷ F. DELLA PERUTA, *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, in «Il Risorgimento», a. XLIV, n. 2, 1992, pp. 187-199.

²⁸ «Da ben quattromila comuni che compongono la gran maggioranza delle circoscrizioni sanitarie, che vale quanto dire da tutta Italia, giunsero le risposte dei medici volenterosi all'appello del loro collega.» *Sul metodo adottato per l'Inchiesta*, in MARIO PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit., p. 6. Caracciolo riporta dati numerici differenti: parla di 10.000 questionari di cui ne tornarono indietro 4400. Cfr. A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, op. cit. p. 96.

²⁹ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit., p. 50.

³⁰ Ivi, p. 51.

farina di frumento o fra di loro, servono alla preparazioni di diversi pani.³¹ La mistura più frequente è quella fra frumento e granoturco ed è rilevata in tutta la penisola con l'eccezione di piccoli circondari menzionati nel dettaglio. Segue la mistura con farina di segala (diffusa per lo più nelle zone montuose) e di orzo. Minor riscontro di avena, miglio, meliga e grano saraceno. Anche leguminose (fagioli, fave, lenticchie, veccia, cicerchia, lupini e ceci) e castagne sono utilizzate per lo più in mistura. Più rara, ma rilevata, l'abitudine di impastare le farine con patate o ghiande. La polenta risulta diffusa in tutta la penisola – maggiormente al nord ed in alcune zone del centro – ed è prodotta con «farina di granoturco [...] intrisa d'acqua e bollita con aggiunta di sale».³² Oltre a pane e polenta alcune notazioni sono relative ad altre preparazioni con ingredienti i cereali: nelle province di Bergamo e Brescia si usano focacce particolari «cotte sotto la cenere»³³; a Forlì «la farina di granoturco impastata con acqua tiepida, viene messa sopra piatti di terra cotta e scaldata al forno».³⁴ Risulta diffuso l'uso della patata che «si prepara con molta facilità poiché basta farla cuocere sotto le ceneri o bollirla all'acqua, si può anche condire o usare in vari modi».³⁵

L'enumerazione dei molti ingredienti utilizzati non deve trarre in inganno i consumatori del presente, abituati a identificare la moltitudine di varianti e variazioni con l'odierna panificazione artigianale di alta gamma di prezzo: qui la presenza di diverse farine rivela la necessità di panificare qualsiasi materia prima pur di sfamarsi.³⁶ Il raffronto fra i saggi di Luigi Messadaglia, storico che ha scritto molto sull'importanza dei cereali per l'alimentazione dei contadini, e le descrizioni che si trovano nell'inchiesta per raccontare le condizioni nelle campagne italiane alla fine dell'Ottocento evidenzia la traccia di un percorso storico che appare immutabile e nel quale il «pan de mistura medievale»³⁷ cita-

³¹ Le misture per la panificazione che rispecchiano peculiarità locali sono certamente la prova della sopravvivenza di un modello alimentare rurale di lungo periodo che possiamo dire tipico anche di altre zone europee. Per tali argomenti si veda: G. THUILLIER *L'alimentation en Nivernais au XIX siècle*, in J. J. HÉMARDINQUER, *Cahiers des annales. Pour une histoire de l'alimentation*, op. cit., pp. 129-144 ; 154-173.

³² M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit., p. 50.

³³ Ivi, p. 52.

³⁴ Ivi, p. 53.

³⁵ Ivi, p. 61

³⁶ Piero Camporesi la definisce “folclore della mistura”, in P. CAMPORRESI, *Alimentazione, folclore, società*, op. cit., pp. 27-29.

³⁷ P. CAMPORRESI, *Alimentazione, folclore, società*, op. cit., p. 41. Una simile descrizione sul pane di mistura si trova anche in L. MESSADAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, Federazione

to da Camporesi si confonde con quello di svariati secoli successivi.

Passando alla minestra, Bertani afferma che «in molte parti d'Italia, è, o potrebbe essere, la base principale dell'alimentazione del contadino»³⁸:

La minestra si compone di farine di cereali cementate con acqua, più raramente con uova, in forma di paste grosse o minute o di grani o di farri, di orzo, di riso, di miglio, di legumi o erbaggi di tutte le specie, così da orto come campestri, fatti bollire insieme a corpi grossi, olio o lardo ed una certa quantità di sale. Se la pasta o il riso si fanno bollire nel brodo di carne d'ordinario la minestra è più semplice, e, a preferenza dei legumi, viene associata ad erbaggi tritati e insieme con condimenti leggeri. Il prezzemolo, l'aglio, la cipolla, servono a renderla più sapida ed eccitante. Alcune volte di legumi od ere si mettono nella minestra patate tagliate ed anche castagne.³⁹

La pasta, come anche nell'Inchiesta Jacini, sembrerebbe per lo più “manovrata”, fatta a mano, anche grossolanamente, di solito senza aggiunta di uova. Non è possibile escludere potesse trattarsi, in alcuni casi, di pasta acquistata. E infatti i *generi da minestra* sono quasi sempre pasta e riso (in alcune zone dell'Italia meridionale anche il *pan biscotto*) il che fa presupporre che potesse esserci un certo ricorso al mercato (ipotesi verosimile ma che non emerge nel contesto della fonte d'inchiesta). Se il riso, soprattutto in alcune zone, arrivava sulle tavole dei contadini come prodotto agricolo di derivazione diretta o come preziosa moneta di pagamento del lavoro agricolo, lo stesso non si può dire della pasta. Bisogna aggiungere, però, che nell'Italia meridionale erano piuttosto diffuse le produzioni dell'*arte bianca* che testimoniano della presenza di quote di prodotto da pastificio anche nelle campagne (anche se la maggior quantità restava riservata al trasporto nei mercati cittadini).

Nel capitoletto dedicato alle minestre si può a desumere anche l'utilizzo del grasso per i fondi di cottura nelle varie zone d'Italia: si va dai grassi animali, preferibilmente di maiale, come strutto, lardo, sugna, a grassi di bue, di pollo, di oca (nelle zone di allevamento). Grassi vegetali citati sono olio d'oliva, di noce, di sesamo, di ravizzone, di lino, di girasole e di arachide. In alcune zone si rileva una cottura esclusiva con brodo (come a Milano dove si parla di un brodo di carne di maiale insaccata).⁴⁰ Gli ingredienti di base sono

Italiana dei Consorzi Agrari, 1927, p. 238.

³⁸ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit. p. 63.

³⁹ *Ibidem*.

⁴⁰ *Ibidem*.

i più disparati: tutti i legumi (ma più diffusi i fagioli), patate, cavoli, ortaggi di ogni genere: zucche e cipolle le più diffuse. A sud (Campania, Calabria, Sicilia) la minestra prende il nome di *minestra verde* poiché «quasi esclusivamente composta di erbaggi cotti, pomidori e cipolle, non essendo tuttavia esclusi i fagioli, le fave, i ceci». ⁴¹ La notazione dedicata al “verde” permette di evidenziare come il colore della minestra e la sua brodosità rappresentassero lo spartiacque fra l’uso settentrionale e quello del centro-sud:

Si possono considerare come minestra, e in alcune parti d’Italia si chiama appunto minestra asciutta, le paste o il riso tolti dall’acqua con cui furono cotti e conditi con sughi di carne o semplicemente vegetali tra cui è comunissimo il pomodoro, e con burro o grasso di bue e di maiale. L’uso delle paste in questa forma s’incontra in tutta Italia, ed è frequentissimo nelle province meridionali, dove, in alcuni luoghi, le minestre in brodo sono riserbate per gl’infermi. ⁴²

La minestra asciutta, dunque, è cosa diversa della minestra. ⁴³ Qui la presenza di brodo è identificata come distintiva del vitto dell’uomo sano in contrasto con il regime dietetico del malato. E proprio la scolatura dalla pasta dal liquido di cottura oltre al condimento con sugo di pomodoro o di carne risulta un uso diffuso localizzato nelle province meridionali che aiuta a identificare una tradizione di consumo destinato a una lunga storia successiva, riferibile ai repertori delle abitudini meridionali. ⁴⁴

Passando al companatico, esso è costituito «in primo luogo dalle leguminose di ogni specie, che sono di uso universale, e dai pomi di terra dovunque coltivati». ⁴⁵ E da tutta una serie di altri vegetali «che i medici nelle loro risposte al questionario designano in genere colle parole erbaggi, ortaglie, civaie, verdure, erbe campestri, [e che] comprendono in primo luogo le brassiche

⁴¹ Ivi, p. 64.

⁴² M. PANIZZA *Risultati dell’Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit. p. 65.

⁴³ A maggior riprova di uno spartiacque di consuetudini alimentari che si specchia in una divisione territoriale l’osservazione di Camporesi riguardo la cucina emiliano romagnola (ma i confini possono secondo noi allargarsi a gran parte del nord) in cui: «È sconosciuta la rigida distinzione fra zuppa, minestra (in brodo) e pasta (asciutta)». P. CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, op. cit., p. 93.

⁴⁴ È sempre Camporesi ad osservare che «la prova dell’allontanamento della cucina italiana dalle abitudini del mondo rurale, si manifesta nell’acquisita prevalenza dell’asciutto sul brodo, sul liquido, sul lento». P. CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, op. cit., p. 78.

⁴⁵ M. PANIZZA *Risultati dell’Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 65.

in tutte le loro numerose varietà, e poi una quantità di altre piante di cui si mangiano le foglie e le radici come la bietola, le indivie, le lattughe, i rapunzoli, la pastinaca e le cicorie». ⁴⁶ Ricorrente anche la menzione di frutta, in particolare cocomero, melone, castagne, noci, mandorle, fichi secchi e olive. Per ciò che concerne la carne «vi è una grande uniformità in tutta Italia nelle carni usate dai lavoratori della terra, a questo riguardo si può dire che è generale l'uso delle carni suine salate ed affumicate (salsicce, salami, raramente il prosciutto), meno esteso quello delle carni ovine (pecora, capra, castrato, agnello); più limitato ancora quello delle carni bovine». ⁴⁷ Ma gli alimenti carnei più frequenti rimangono «per la quantità in cui vengono usati e le proporzioni che contengono di alimento vero, il baccalà e lo stoccafisso». ⁴⁸

Passando al formaggio, è definito da Bertani fra i favoriti dai contadini, poichè «siccome il siero, oltre che per la fabbricazione della ricotta può essere utilizzato per l'ingrassamento dei maiali [...] sarà sempre una forma di alimento preferita dal lavoratore della terra». ⁴⁹ Ancora più precisamente, il formaggio «in Italia è d'ordinario un'industria casalinga, specialmente per consumo della classe agricola». ⁵⁰ E in effetti ovini e caprini, tradizionalmente allevati un po' ovunque nella penisola e soprattutto nelle zone in cui la rivoluzione agronomica stentava ad imporre metodi moderni di rotazione, producono latte che i contadini trasformano prevalentemente in ricotta e formaggi freschi che offrono consistenti scarti di lavorazione. In questo, spiega Bertani, consiste la convenienza della lavorazione casearia domestica che rende disponibile una risorsa sia per l'uomo sia per l'unico animale che nella cultura rurale viene allevato per la sua carne: il maiale. La manifattura casearia, dunque, non è definibile come comparto produttivo, ma si chiude nel cerchio perfetto dell'autoconsumo tipico della società contadina. La sola eccezione è la Sardegna che «esporta sul continente, massime in Liguria e Toscana, una notevole quantità di formaggio che serve alla classe dei lavoratori, e ciò è dovuto alla grande quantità di sale col quale viene confezionato, poichè nell'isola è libera l'estrazione del sale». ⁵¹

Passando ai condimenti Bertani passa in rassegna un elevato numero di

⁴⁶ *Ibidem.*

⁴⁷ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 68.

⁴⁸ *Ibidem.*

⁴⁹ *Ivi*, p. 75.

⁵⁰ *Ivi*, p. 74.

⁵¹ *Ivi*, p. 75.

alimenti che, oltre ad aceto e sale «comuni in tutta Italia»⁵², sono utilizzati per dare sapore alle vivande. Cipolle, aglio, peperoni, rafani, pomidori, olive, funghi, ravanelli, porri, capperi. In questa sezione per la prima volta viene usato il termine *abuso*, poi chiarito dall'osservazione che è forse perché tali condimenti «servono spesso di companatico esclusivo».⁵³ E per la prima volta troviamo alcuni riferimenti alle preparazioni gastronomiche di trasformazione (arrostitura, essiccazione, conservazione sott'olio e sott'aceto). Del tutto inconsapevolmente l'inchiesta, attraverso lo scarto descrittivo dedicato all'argomento, evidenzia una costante della materia gastronomica: i condimenti sono, non solo nella cucina povera, elementi attraverso cui la cucina ricerca la l'abbondanza quantitativa o la distinzione sociale. Bertani aveva già trattato della disponibilità di acque potabili in una precedente sezione dell'inchiesta.⁵⁴ Parlando di bevande, dunque, si riferisce per lo più a vino, vinello, acquavite, sostanze spiritose, birra e caffè. A parte «il cosiddetto vinetto o vinello, che è acqua passata per le vinacce in fermentazione e che contiene solo tracce di alcool»⁵⁵ si tratta sempre di bevande riservate a circostanze del tutto eccezionali o ad alleggerire i lavori più pesanti. Su questo fronte la situazione parrebbe migliore al sud dove il vino compare quasi esclusivamente schietto e distribuito con grande generosità (a Melfi e a Barletta durante i lavori ogni lavoratore ne riceve rispettivamente due litri ed un litro e mezzo a persona).⁵⁶

3. CONCLUSIONI

Oltre a restituire un quadro di sintesi di un intero sistema alimentare-gastronomico ricostruito con una certa nettezza, l'interesse dell'inchiesta sta nell'impostazione di metodo che rende possibile la lettura chiaroscurale di alcuni dettagli. Distaccato nel focalizzare possibili differenze economiche all'interno della classe agraria, Bertani è più che altro preoccupato di conoscere le condizioni di chi rischia la miseria e non quelle di pochi capaci di distinguersi ad un livello mediano di privazioni e difficoltà. Nonostante questo da alcune descrizioni emerge uno schema in cui alcune materie prime

⁵² Ivi, p. 77.

⁵³ Ivi, p. 78.

⁵⁴ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit., pp. 13-35.

⁵⁵ Ivi, op. 77.

⁵⁶ Ivi, op. 81.

agricole escono dal circuito del solo autoconsumo. Trattando delle verdure, ad esempio, si legge che:

È quasi superfluo accennare come, tra questi vegetali, i contadini consumano soprattutto quelli che si producono per avvicendamenti con altre colture agrarie o crescono spontanei nei campi, anziché quelli coltivati negli orti. Non di rado, intorno alle abitazioni coloniche si vede qualche tratto di ortaglia, ma, anche in questi casi, se il prodotto è buono e ricercato si destina allo scambio.⁵⁷

Il piccolo orto di proprietà può, dunque, diventare risorsa produttiva da destinare al mercato. Ne risulta una situazione in cui il contadino mangia, di norma, solo ciò che altri – potenziali acquirenti – non trovano raffinato o raro. La distinzione fra un porro ed una cipolla, ad esempio, è alla base di un'osservazione legata a convenienza colturale e rarità:

Il porro è una cipolla a bulbo allungato che si mangia pure cruda o cotta nelle zuppe, ma ne è più ristretto il consumo poiché non si coltiva bene negli orti ed ha bisogno, più delle cipolle comuni, di essere difesa dal freddo d'inverno.⁵⁸

Così anche per il burro che: «non si adopera mai perché viene venduto».⁵⁹ Nella provincia di Bergamo: «quantunque abbondante il burro si adopera con grande parsimonia, poiché viene quasi tutto posto in vendita».⁶⁰ Nel bresciano un discorso simile vale per le uova: «Si allevano molti polli e vi abbondano di uova, ma si vendono per provvedere generi di minor costo».⁶¹ Può capitare pure che i contadini scambino fra loro un genere più costoso con una quantità maggiore dello stesso prodotto di diverso pregio: «in alcuni posti, come ad esempio a Portoferraio, i contadini scambiano l'olio di oliva con oli di minor costo».⁶² Nella Lucchesia la distinzione fra vinello e vino schietto porta con sé la considerazione che: «il vino è più abbondantemente usato dai lavoratori che sono anche piccoli proprietari».⁶³ Ci sono cibi che

⁵⁷ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit., p. 65.

⁵⁸ M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, op. cit., p. 77

⁵⁹ Ivi, p. 66.

⁶⁰ Ivi, p. 63.

⁶¹ Ibidem.

⁶² Ivi, p. 64.

⁶³ Ivi, p. 77.

nemmeno passano fra le mani dei contadini più poveri: «I gallinacci, le anitre, l'oca, così fresca come salata, solo usati solo di rado dai contadini più agiati e dove se ne fa un grande allevamento». ⁶⁴ Alcuni formaggi sono destinati solo al mercato: «[...] scarsissimo è il consumo che si fa di formaggio di vacca; i migliori formaggi di questa specie, come il parmigiano, lo stracchino o il caciocavallo, sono consumati dalla parte agiata della popolazione, o vengono esportati». ⁶⁵ E, ancora più specifico dal punto di vista della localizzazione: «nei grandi caseifici si fanno formaggi di qualità superiore, destinati al consumo della città ed all'esportazione». ⁶⁶

I medici condotti di Bertani, dunque, ricostruiscono un quadro di scarsità che riguarda soprattutto la classe contadina lavoratrice, di cui Massimo Montanari ha più volte trattato riferendola ad un tempo lungo che si origina, con varie velocità e localizzazioni, nel corso del Medioevo. ⁶⁷ Ci vorrà ancora qualche decennio per vedere un'altra Italia crescere oltre i vincoli della sussistenza, orientando definitivamente le produzioni agrarie per le finalità di un mercato urbano e borghese.

⁶⁴ Ivi, p. 68.

⁶⁵ Ivi, p. 75.

⁶⁶ Ivi, p. 74.

⁶⁷ Per questi argomenti nella vastissima produzione di Massimo Montanari si veda in particolare *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1997.

Roberto Liberi

«RAVIOLI PIEMONTESI, SCALOPPINE AL MARSALA, SPINACI SALTATI»:
I MENÙ DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

Chi non ha mai avuto l'occasione di rifletterci probabilmente pensa che accostare cucina e Storia, e ancora di più menù e Storia, e volerci anche trovare un rapporto sia una bizzarria da perditempo. Eppure, quei cartoncini che formano le nostre collezioni sono arrivati a noi da un passato a volte lontano perché inizialmente qualcuno li ha conservati. Lo ha fatto perché rappresentavano il ricordo di un evento, di un personaggio, di qualcosa di cui si voleva conservare la memoria; e allora ci rendiamo conto che una collezione di menù è una collezione di ricordi, e ciascuno di loro ha un racconto, piccolo o grande che sia, che val la pena di scoprire ed ascoltare. Man mano che la collezione cresce ci accorgiamo anche che tutti questi frammenti di passato, questi racconti, messi uno vicino all'altro finiscono per interagire per diventare qualcosa di più grande, così come le tessere di un mosaico, ciascuna insignificante, riescono a formare un'immagine, una grande immagine.¹ Nello stesso modo i menù ci raccontano, messi insieme, una storia più grande, la "nostra" storia, fatta di eventi e personaggi, una storia che la grafica e la cucina rendono più intrigante, una storia che, a confronto di quella che si legge sui libri, riesce a coinvolgerci emotivamente perché questi cartoncini, queste cosiddette "carte effimere" sono state nelle mani di chi l'ha effettivamente vissuta o addirittura l'ha scritta.

Cercherò di convincervi sfogliando con voi uno di questi album, ad esempio quello della Grande Guerra, e partirò con un menu un po' stropicciato dell'*Hotel-Pensione Internazionale* di Roma che porta la data del 27 giugno 1915 e, sul retro, le firme di una ventina di persone (figg. 1 e 2). In alto a destra è riportato il nome del commensale, Fausto Maria Martini, fi-

¹ *Menù Associati* è ad oggi l'unica associazione culturale esistente di collezionisti e istituzioni dedicata alla storia dei menù e ai menù nella storia. La raccolta documentaria in possesso dell'associazione proviene da collezioni private: www.menuassociati.eu (ultima visualizzazione 17 dicembre 2023).

gura di intellettuale e scrittore variegata e interessante, anche se oggi praticamente dimenticata. Nato nel 1886 da agiata famiglia romana, nel momento dell'entrata in guerra dell'Italia si era già indirizzato verso gli studi letterari, il giornalismo, il teatro e la poesia, artisticamente vicino al gruppo dei poeti crepuscolari romani di quegli anni. Quel 27 giugno lo troviamo a tavola con un bel gruppo di giovani che stanno per partire per il fronte. Per capire qualcosa dello spirito con il quale Fausto affronta questa esperienza bisogna leggere il suo libro *Appunti di vita di guerra*, un diario che non ha mai voluto pubblicare, edito alla sua morte per la volontà della moglie.² Ci si accorge allora che due erano le spinte, una ricerca epica della morte (che oggi abbiamo difficoltà a capire): «Vorrei essere nella trincea dove si combatte più forte: per combattere e per morire. Si è nulla finché non si muore»; l'altra onestamente patriottica:

Gli austriaci ci hanno tirato, ad ogni colpo rispondiamo con la Marcia Reale suonata dal grammofono che io ho portato da Udine. A sera, con questo grammofono, abbiamo dato spettacolo musicale a tutti gli osservatorii e i posti avanzati: mettevamo entro la tromba il ricevitore telefonico: lo stesso attraverso cui durante il giorno erano passati gli ordini di fuoco. Fuori, tutte le stelle. Abbiamo fatto sentire alle montagne tre volte la marcia di Oberdan.³

Martini è stato fortunato, da un lato ha avuto la ferita che tanto ricercava, così grave che era stato dato per morto, una ferita alla testa che lo costringerà a passare da un ospedale all'altro per circa tre anni. In questo periodo conoscerà la futura moglie, una vedova di nobile famiglia perugina che lavorava come crocerossina, con la quale avrà una figlia. Il precario stato di salute, aggravato da una forma depressiva, non limiterà però la sua produzione letteraria e giornalistica, fino alla morte avvenuta nel 1931 quando stava per compiere quarantacinque anni.⁴

La curiosità mi ha spinto ad investigare sulle molte firme sul retro, poche in realtà decifrabili, ma quelle poche descrivono uno scenario interessante, quello cioè di un gruppo di giovani di buona famiglia e non comuni qualità, riuniti a Roma prima della partenza per il fronte, un pranzo che celebra quindi questo evento ed insieme ci trasmette la sacralità del loro impegno.

² F.M. Martini, *Appunti di vita di guerra*, Milano, Mondadori, 1933.

³ Il brano apparve anche in «Nuova Antologia. Rivista di lettere, scienze ed arti», a. LXV, vol. CCLXXIX (Serie settima), 1931, p. 22.

⁴ M. Fantato, *Fausto Maria Martini*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 71, 2008, https://www.treccani.it/enciclopedia/fausto-maria-martini_%28Dizionario-Biografico%29/ (ultima visualizzazione 19 dicembre 2023).

Fra questi giovani c'è Guido Brunner, rampollo di un'importante famiglia triestina nella quale il padre era un fedelissimo dell'impero austro-ungarico mentre lo zio Salvatore Segré, che sarà senatore del Regno d'Italia, era un convinto sostenitore dell'italianità di Trieste. Nel marzo del 1915 Guido viene inviato sul fronte dei Carpazi ma decide di disertare e fuggire a Venezia. Con l'entrata in guerra dell'Italia si arruola nell'esercito come sottotenente di cavalleria e parte per il fronte; catturato dagli austriaci viene condannato a morte per fucilazione in quanto disertore ma viene graziato, poco prima dell'esecuzione, da Francesco Giuseppe che lo restituisce alla famiglia. Guido Brunner riesce però a sfuggire al controllo del padre che cercava in ogni modo di dissuaderlo dai suoi propositi irredentisti e rientra nell'esercito con il nome di battaglia di Mario Berti. Cadrà in azione a Monte Fior l'8 giugno 1916 e sarà decorato con medaglia d'oro al Valor Militare alla memoria.⁵

Triestino è anche Fulvio Suvich (1887 – 1980), laureato in legge presso l'università di Graz, anch'egli arruolatosi volontario allo scoppio della guerra. Nel 1921 verrà eletto deputato nelle file nazionaliste che nel 1923 si fonderanno con il Partito Nazionale Fascista. La sua carriera politica lo vede nominato da Mussolini nel 1926 sottosegretario alle Finanze e nel 1931 commissario dell'ENIT per la propaganda dell'immagine italiana all'estero e la riorganizzazione del sistema turistico nazionale. Dal 1932 al 1936 sarà sottosegretario agli Affari Esteri, con Mussolini ministro ad interim. Suvich sosterrà l'indipendenza dell'Austria dalle mire tedesche e sarà fautore del riavvicinamento con la Francia e la Gran Bretagna; dopo la proclamazione dell'impero e l'inizio della guerra di Spagna il ministero degli Esteri sarà assunto da Galeazzo Ciano e nominato ambasciatore a Washington. La sua carriera diplomatica continuerà ancora per qualche anno finché, nel dopoguerra, si ritirerà a vita privata.⁶

Alessandro Dudan (1883 – 1957) nasce invece a Verlicca, in Dalmazia, da famiglia di antichissima nobiltà e trascorre l'adolescenza a Spalato ove il padre è fra i più ricchi possidenti; anche la madre appartiene ad una delle più importanti famiglie della comunità italiana di Spalato. Laureato in giurisprudenza, fa parte dell'ala filoitaliana del partito autonomista e allo scoppio della guerra fugge in Italia ove svolge azione di propaganda per l'intervento contro le potenze centrali. All'entrata in guerra dell'Italia è volontario, anch'egli come ufficiale di cavalleria, e si distinguerà venendo decorato con

⁵ Su questi due personaggi: *Guido Brunner*, in *Catalogo generale dei Beni Culturali*: www.catalogo.beniculturali.it; *Salvatore Segré*, in *Archivio del Senato*: www.senato.it (ultima visualizzazione 17 dicembre 2023).

⁶ A. Millo, *Fra Trieste, Roma e Washington. Note su Fulvio Suvich e la politica estera italiana durante il fascismo*, in *Italogramma*, vol. 4 (2012): www.italogramma.it (ultima visualizzazione 17 dicembre 2023).

una croce di guerra. Farà parte della delegazione italiana alla conferenza di pace di Parigi e, alla notizia dell'impresa di Fiume, diventerà "legionario" con Gabriele D'Annunzio. Come scrittore ha lasciato diverse importanti pubblicazioni sulla Dalmazia; come politico, dopo aver partecipato nel 1922 alla Marcia su Roma⁷, sarà eletto alla Camera dei deputati nel 1921, nel 1924 e nel 1929 diventando senatore nel 1934. Nella sua opera parlamentare continui sono gli incitamenti a non dimenticare la Dalmazia, che considera terra irredenta, finché con lo scoppio della Seconda guerra mondiale riterrà giunto il momento di coronare il suo sogno, ritornando a Spalato dopo la creazione del Governatorato della Dalmazia. Arrestato nel 1944 e internato nel campo di concentramento di Padula, in Campania, trascorrerà gli ultimi anni della propria vita nel riserbo, impegnandosi nelle attività delle associazioni degli esuli istriano-dalmati.⁸

Intanto anche a Genova ci si prepara alla partenza per il fronte. Una sana goliardia ed il dialetto genovese nascondono l'importanza e la sacralità del momento: gli "amici" del 1° Artiglieria si ritrovano da *Pansòn*, la più antica trattoria genovese, attiva dal 1790 nella storica Piazza delle Erbe, che deriva il suo nome dalla stazza di uno dei suoi primi osti (*Pansòn* in dialetto significa "Pancione"). Anche in questo caso sul retro le firme dei commensali (fig. 3). I menù si riferiscono ovviamente a pranzi e anche in guerra è importante trovare qualche momento per evadere dalle tensioni quotidiane e godere una sana convivialità con i colleghi ed i commilitoni. Sono momenti rari ma preziosi, ce lo fa capire come siano stati conservati per così tanto tempo i menù dei Natali di guerra, come quello del 24° Gruppo Bombarde che aveva raggiunto fra maggio e giugno la zona di operazioni negli altopiani (fig. 4).

Spostiamoci per un momento sul fronte francese. Normalmente limito la mia collezione ai menù italiani ma qualche volta trovo dei pezzi che meritano un'eccezione, come gli otto menù militari (per ragioni di spazio ne riporto in figura solamente due, figg. 5 e 6) scritti e disegnati a mano su carta da blocco per appunti ed intestati al capitano francese Rougetet. Siamo quindi in ambiente campale, anche se non è riportata la località, e la ricchezza e

⁷ Tra gli altri vedi: D. Aramini, *La «rivoluzione nazionale». I nazionalisti, il fascismo e la fine dello Stato liberale*, Roma, Sapienza University Press, 2023; M. Mondini, *Roma 1922. Il fascismo e la guerra mai finita*, Bologna, Il Mulino, 2022; E. Gentile, *Storia del fascismo*, Laterza, Roma-Bari, 2022; Renzo De Felice, *Mussolini il fascista. La conquista del potere (1921-1925)*, Torino, Einaudi, 1966.

⁸ A. Vittoria, *Alessandro Dudan*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 41, 1992, https://www.treccani.it/enciclopedia/alessandro-dudan_%28Dizionario-Biografico%29/ (ultima visualizzazione 19 dicembre 2023).

qualità dei piatti ci riporta ad un centro di comando, anche considerando che molti di questi si riferiscono a festività importanti. La licenziosità dei disegni è una caratteristica del periodo, tanto in Francia che in Italia, come ci dimostra anche il nudo femminile presente sui menu del Circolo Ufficiali del Comando VIII Corpo d'Armata in quegli stessi anni (fig. 7). Questi menu abbracciano un periodo che va dal 9 dicembre 1915 all'11 febbraio 1916 e si interrompono pochi giorni prima dell'inizio della battaglia di Verdun, una delle più violente e sanguinose di tutto il fronte occidentale che ha coinvolto quasi i tre quarti delle armate francesi per un periodo di circa dieci mesi. Secondo i dati francesi i due schieramenti lasciarono sul campo 420.000 morti e 800.000 sono stati i soldati feriti o avvelenati dai gas.⁹

Un'altra occasione di convivialità sono i trasferimenti, come quello del cap. Bevagna che l'11 aprile 1916 lascia il 132° Fanteria (fig. 8). Il 132° Reggimento faceva parte, assieme al 131° della Brigata Lazio che in quel periodo si alternava con la Brigata Perugia nella difesa del tratto di fronte del Monte San Michele, terreno ove ambo gli eserciti attuavano una grande pressione tentando diverse sortite. In quei giorni il 132° si trovava nella zona di riposo compresa fra Moraro e Mariano del Friuli, poco a sud di Cormons. In quei momenti anche le difficoltà diventano motivo di battute goliardiche come quelle che troviamo scritte sul retro del menù: *Un pentolino di brodo bollente in testa come protezione dall'artiglieria* e *Il telefono non funziona!*. Più distaccato invece il menu per lo sbarco di un ufficiale nel luglio del 1918 dall'incrociatore inglese *Duke of Edinburgh* (fig. 9), al quale i compagni di quadrato augurano *Good Bye and Good Luck*. L'incrociatore in quel periodo era assegnato alla North America and West Indies Station con compiti di scorta ai convogli in Oceano Atlantico contro le navi corsare tedesche che incrociavano in zona.

A ricordarci gli aspetti più dolorosi della guerra sono i menu dell'ospedaletto da campo di Quisca, in provincia di Gorizia, dell'Ambulanza francese 14/7, del X Treno Ospedale della Croce Rossa e del Campo prigionieri di Schwarmstedt in Bassa Sassonia. Gli ospedaletti da campo erano strutture sanitarie mobili di 50 letti, numero che indicava la disponibilità di base per i feriti gravi, ma che poteva aumentare la reale capienza se le risorse erano sufficienti. Erano normalmente assegnati ai corpi d'armata e venivano posti in un luogo riparato ed accessibile al trasporto, che poteva avvenire con muli, per gli ospedaletti sommaggiati, o con carri, per quelli carreggiati. Queste strutture potevano appoggiarsi a fabbricati o baracche esistenti sul posto, oppure usare le tende in dotazione (una per la medicazione e quattro per il ricovero

⁹ Per una prima lettura riguardo questo fondamentale scontro bellico, rimando a P. Jankowski, *La battaglia di Verdun*, Bologna, Il Mulino, 2014.

di cui due grandi, 9x11 metri, e due più piccole di 7x7 metri. I ricoveri presso questi ospedali dovevano essere molto brevi, giusto il tempo per consentire al ferito di essere trasportato in strutture territoriali più lontane dalla linea di guerra; in questo modo l'ospedaletto poteva seguire più facilmente lo spostamento del fronte.¹⁰

L'ospedaletto 110 era assegnato alla II Armata e si trovava, per il pranzo pasquale del 1916, a San Martino di Quisca, sul fronte dell'Isonzo. L'importanza della festività giustifica la relativa abbondanza delle portate (fig. 10). Nella vicina Francia l'equivalente dei nostri ospedaletti erano le "ambulanz" (*ambulance*), strutture sanitarie mobili che avevano una dotazione di 60 uomini (un medico principale, 5 aiutanti medici, un farmacista, due funzionari d'amministrazione e 38 infermieri fra i quali due sottufficiali e 4 caporali). I mezzi in dotazione comprendevano una vettura per il personale, 4 furgoni del servizio sanitario e un furgone viveri. Come i nostri ospedaletti queste strutture potevano impiegare dei locali esistenti nei luoghi di destinazione oppure far uso di tende (fig. 11).

C'erano poi i treni ospedale. Nella Grande Guerra sono stati allestiti in Italia una sessantina di questi convogli, dei quali una ventina gestiti dalla Sanità Militare, 24 dalla Croce Rossa (fra i quali il numero 10 cui il nostro menu si riferisce) e quattro dal Corpo Militare dell'Associazione dei Cavalieri Italiani del Sovrano Militare Ordine di Malta. Anche se l'allestimento interno poteva variare in funzione dell'ente di appartenenza, il materiale rotabile e la composizione dei convogli era standardizzata in un tipo unico che poteva trasportare dai 206 ai 220 infermi. Ogni treno ospedale prevedeva la locomotiva, un bagagliaio magazzino, un alloggio per ufficiali ed infermiere, la cucina con deposito viveri, il vagone mensa con deposito, 7 alloggi per infermi da 24 barelle ciascuno, un vagone con sala operatoria, farmacia ed infermeria con 12 barelle, un vagone alloggio personale di assistenza da 36 letti e 6 brandine e a chiudere un vagone alloggio per malati infettivi con 14 barelle¹¹.

Il menu del X Treno Ospedale (fig. 12) porta la data del 29 novembre 1918. La guerra è finita da meno di un mese ma evidentemente per la componente sanitaria il lavoro non è ancora concluso. La lingua usata è il francese, in questo caso non in omaggio al linguaggio madre della cucina ma

¹⁰ Da www.sanitagrandeguerra.it (ultima visualizzazione 17 dicembre 2023). Per una prima visione della medicina durante il conflitto, rimando a S. Delaporte, *Medicina e guerra*, in S. Audoin-Rouzeau, J.J. Becker, *La Prima guerra mondiale*, Torino, Einaudi, 2014, vol.1, pp.312-323.

¹¹ Per una storia delle ferrovie e dei ferrovieri durante la Grande Guerra, rimando a C. Rossi, *Binari nella Grande Guerra. Ferrovie e ferrovieri verso la vittoria*, Associazione Nazionale Ferrovieri del Genio, 2013, e per i treni ospedale, le pp. 148-185.

perché sul treno fra gli infermi e probabilmente anche fra il personale di servizio c'erano feriti e convalescenti dei paesi alleati, ed il francese era ancora la lingua internazionale più usata. Ce lo indica anche la presenza fra i vini della birra, certamente non così frequente sulla tavola degli italiani. Anche la lista cibaria ha segni di internazionalità. A mezzogiorno abbiamo consommé, carne fredda assortita, coniglio in salsa bianca e pastinaca provenzale, bavarese al cioccolato, formaggio, frutta di stagione e caffè mentre il pasto serale prevede consommé alla tapioca, roastbeef con verdure, budino diplomatico, *Bonne bouche*, formaggio, frutta e caffè. Per la pastinaca è stato usato un termine inglese (*parsnip*) e la presenza della *Bonne bouche*, un formaggio americano tipico del Vermont fatto con il latte di capra, ci fa pensare alla presenza di personale d'oltreoceano sul treno. Fra i vini, come dicevo, due birre, la *stout*, scura e ad alta fermentazione, e la *ale*, ad alta fermentazione di sapore dolce, dal corpo pieno e fruttato, che di solito contiene erbe e spezie per conferire un aroma amarognolo che bilanci la dolcezza del malto. A queste si aggiungono un bianco ligure tipico della Val Polcevera (*Coronata*) e un rosso piemontese (*Grignolino*).

Il menu successivo (fig. 13) ci porta a Schwarmstedt, nella Bassa Sassonia, il 22 novembre 1918, solo diciotto giorni dopo la fine della Prima guerra mondiale, dove c'è un campo di prigionieri di guerra, un *offizierslager*, cioè un campo per gli ufficiali. Vediamo i nostri militari che festeggiano con un concerto ed una colazione; festeggeranno senz'altro la fine della guerra, e quindi della prigionia, ma l'occasione è data dalla ricorrenza di Santa Cecilia, patrona dei compositori e dei musicisti, martirizzata proprio il 22 novembre (del 230). La lista delle portate non entra nei particolari ma colpisce piacevolmente trattandosi di un campo di prigionia: antipasto, risotto, carne con patate, fritto, cioccolato e caffè. Come vino è riportato *wasser dolciificata*: è un'acquavite di frutta dolciificata, normalmente il termine *wasser* è preceduto dal nome del frutto impiegato (ad esempio: *kirschenwasser*, acquavite alla ciliegia).

Ma non dobbiamo farci illusioni, a Schwarmstedt non erano, durante la guerra, rose e fiori, pranzi e concerti. Il 30 dicembre 1917 il cap. Gaetano Tassinari, prigioniero a Schwarmstedt, scrive al Presidente del Consiglio Orlando la seguente lettera:

Eccellenza, la mia qualità di capo degli ufficiali italiani prigionieri di guerra di questo campo mi impone di esporre all' E.V. uno stato di fatto penoso pel quale urgono provvedimenti solleciti e duraturi, a tutela del decoro e della dignità italiana. Sono qui riuniti 355 ufficiali italiani che, da più di due mesi a questa parte, soffrono ogni sorta di privazioni, a lenire le quali non basta certo

lo stipendio corrisposto dalle autorità tedesche (10 marchi mensili agli ufficiali subalterni, 50 marchi ai capitani). Il più grave e il più importante dei motivi di sofferenza è dipendente dallo speciale razionamento di viveri esistente in Germania per i prigionieri, razionamento che, non bastando mai a calmare neppure gli stimoli più urgenti della fame, ingenera negli ufficiali uno stato continuativo di perturbazione nervosa e di malcontento, che, contenuti sinora da una salda disciplina, potrebbero facilmente, col prolungarsi delle attuali condizioni, degenerare e trascendere a dimostrazioni chiassose e comunque ad atti inconsulti, con grave scapito degli individui in particolare e del buon nome d'Italia in generale. ... Ogni istanza diretta ad ottenere un vitto meno scarso non ha ottenuto alcun esito: le autorità tedesche rispondono che non possono dar di più ai prigionieri ed esortano gli ufficiali a rivolgersi alla madre patria od all'amica Inghilterra. ... È con questa speranza che io mi rivolgo all'E. V. rappresentante dell'Italia, affinché, mediante un benevolo interessamento, giungano presto dalla madre patria agli ufficiali prigionieri, quel conforto e quell'aiuto che ogni madre non nega ai suoi figli. Devotissimo Capitano Gaetano Tassinari 231° Regg. Fant.¹²

I 355 ufficiali di cui parla il cap. Tassinari sono una parte dei 300.000 militari presi prigionieri dopo la disfatta di Caporetto; di questi ne son morti 100.000 di fame, di malattia, di dolore¹³. Alla luce di tutto questo la colazione ed il concerto di S. Cecilia del 22 novembre 1918 assumono, per i convitati, un sapore ed un aspetto particolare ed intenso. Fra i convitati (e titolare del menu) c'è il tenente Giovanni Battista Miramonti, ufficiale di fanteria di complemento, che in un suo memoriale e altre opere ha lasciato un ricordo di questo travagliato periodo; in particolare è il curatore di un volumetto *L'umana tragedia. Parodia della Divina Commedia* composta dal capitano Angelo De Lectis, edita nel 1930 e basata sulla loro esperienza di prigionieri di guerra nel campo di Schwarmstedt. Anche se vengono toccati altri aspetti della vita del campo, è la penuria di cibo il filo conduttore. Primeggiano gli stimoli della fame tanto che il Dante redivivo viene avvisato

. . . Calma le folli brame,
Che qui parlar di cibi è gran diletto,
Di vettovaglie v'è penuria tale

¹² G. Procacci, *Soldati e prigionieri italiani nella Grande guerra*, Torino, Bollati Boringhieri, 1992 in <https://digilander.libero.it/freetime1836/libri/libri93.htm>

¹³ G. Procacci, *I prigionieri italiani*, in S. Audoin-Rouzeau, J.J. Becker, *La Prima guerra mondiale*, Torino, Einaudi, 2014, vol.1, pp. 378-392; M. Isnenghi, G. Rochat, *La Grande Guerra 1914-1918*, Bologna, Il Mulino, 2014, pp. 343-359; M. Mondini, *La guerra italiana. Partire, raccontare, tornare. 1914-1918*, Bologna, Il Mulino, 2014, pp. 286-305.

Che han manducato un gatto ... e anche peggio.¹⁴

Ed in nota vengono riportati nomi e cognomi dei tre tenenti del 227° Fanteria (*Brigata Rovigo*) che «nei primi giorni di prigionia, catturarono un grosso topo ingerito poi dopo un sommario arrostitimento»¹⁵. E viene ricordata con gratitudine anche la foca, che rappresentava l'unico elemento nutriente, se pur è da considerarsi tale, per i prigionieri di guerra:

Ricordati di me che son la foca.
Nacqui nel ghiaccio, or muoio nel bollore,
E il prigionier, per la minestra poca,
S'abitò puranco al mio fetore!¹⁶

Il menu del 19 agosto 1917 della Missione Navale Portoghese alla Spezia (figg. 14 e 15) ci fa vedere un altro aspetto della guerra, quello dell'industria bellica impegnata, in tutte le nazioni coinvolte, a rifornire di materiali e mezzi le proprie forze armate e quelle amiche. All'inizio del Novecento il cantiere navale del Muggiano (Fiat – San Giorgio) era specializzato nella costruzione di sommergibili e nel periodo della Prima guerra mondiale saranno una trentina quelli realizzati per la Regia Marina Italiana e per le flotte brasiliane, portoghesi, spagnole, russe e svedesi. Quello rappresentato nella foto all'interno del menu è il sommergibile *Espadarte*, il primo della Marina Militare Portoghese, lungo 45 metri, costruito al Muggiano a partire dal 1910 ed entrato in servizio nel 1913. Nel 2013 il centenario è stato ricordato in Portogallo con l'emissione di una moneta da 2,5 euro dedicata all'evento. Nel '17 la Missione Navale Portoghese alla Spezia stava seguendo la costruzione di altri sommergibili, tutti della classe "Foca", progettati dall'ing. Laurenti.¹⁷

È con il 1918 che l'ottimismo traspare anche attraverso i menù: il *The menu allied* del 7 luglio 1918 (fig. 16), scritto in francese con alcuni inglesismi, mescola i piatti delle varie nazioni (pasta all'italiana, piselli alla francese e prosciutto di York); il commensale è il tenente Possen del 243° Reggimento di Artiglieria di campagna che nel 1918 era integrato nell'Armata francese

¹⁴ A. De Lectis, *Lumana Tragedia. Parodia della Divina Commedia con prefazione, illustrazioni e note di G. B. Miramonti*, Genova, Tip. Nuova Borsa – Santo Scoma, 1930, seconda edizione, pag. 14

¹⁵ Ivi, pag. 95

¹⁶ Ivi, pp. 20-21

¹⁷ A. Tirondola, *Storia di una lunga amicizia*, in «Rivista Marittima», giugno 2022, https://issuu.com/rivistamarittima/docs/giugno_2022/s/16457742

del Reno. La colazione dell'11 agosto 1918 del 267° Reggimento Fanteria, che sta in quei giorni per tornare al fronte nel consueto settore Maserada – Candelù ove contrasterà con efficacia i numerosi attacchi nemici, ci mostra un fante con i colori del reggimento ed il verso dantesco *Non sbigottir ch'io vincerò la prova* che diventerà il suo motto (fig. 17).

Si arriva così alla fine del conflitto e fra le tante manifestazioni di giubilo scelgo i festeggiamenti a Trieste della “invitta” 3^a Armata in occasione del 1° *Capodanno dell'Italia compiuta* (fig. 18). La Terza Armata era stata inviata all'inizio del conflitto nelle zone di operazione del Carso e di Trieste con il compito di bloccare le truppe austro-ungariche che cercavano di penetrare da est. Al comando del generale Emanuele Filiberto di Savoia Aosta sarà impegnata nelle dodici cosiddette “battaglie dell'Isonzo” dal giugno 1915 all'estate 1917 subendo enormi perdite ma meritando il soprannome di “invitta” in quanto mai sconfitta direttamente sul campo. La disfatta di Caporetto non aveva interessato il territorio da lei presidiato ma l'aveva comunque obbligata a ripiegare con le altre grandi unità sulla linea del Piave. Nel 1918 ha partecipato alla battaglia del solstizio e alla decisiva battaglia di Vittorio Veneto. La foto del menu mostra il Duca d'Aosta in visita al 5° Artiglieria da campagna¹⁸.

La Prima Guerra Mondiale segna anche l'imporsi degli Stati Uniti come grande potenza internazionale grazie anche all'impegno del suo Presidente, Woodrow Wilson, che al termine del conflitto cerca di promuovere la sua idea di riassetto del mondo sul principio delle comunità etniche e del diritto all'autodeterminazione. Wilson è il primo presidente americano che viene in Europa durante il suo mandato. Lo fa in occasione della conferenza di pace di Parigi che inizierà il 18 gennaio 1919 e durerà circa un anno, anticipando però il suo arrivo in modo da avere una serie di incontri con i rappresentanti europei.¹⁹ Il 6 gennaio è a Torino, festosamente accolto dalla popolazione quando la sua carrozza attraversa la città; per l'occasione il tratto di Corso Vittorio Emanuele II oltre il ponte Umberto I viene rinominato Corso Presidente Wilson. E poi, naturalmente, c'è il banchetto alla *Filarmonica* (figg. 19 e 20), dove, allietato dall'orchestra dell'Accademia Filarmonica il presidente Wilson ha così modo di gustare prodotti tipici come i bocconcini di dama ed il risotto alla piemontese, e vini come il Grignolino della cantina Enrico Serafino di Canale. Così proclamava «La Stampa» per la grande occasione:

¹⁸ Per l'evolversi delle battaglie dell'Isonzo, M. Isnenghi, G. Rochat, *La grande guerra*, op. cit., pp. 376-458.

¹⁹ Margaret MacMillan, *Parigi 1919. Sei mesi che cambiarono il mondo*, Milano, Mondadori, 2006, pp. 15-54.

Il Municipio di Torino colla colazione al Palazzo della Filarmonica ha offerto al Presidente della Grande Repubblica ed al suo seguito l'occasione di ammirare uno dei migliori palazzi torinesi e d'Italia, dell'epoca 1600 e 1700, di stile Luigi XV e XVI, e che raccolse nelle sue sale rappresentanze torinesi ed estere nelle epoche più memorande della vita italiana. Il gran salone dei concerti, in stile Impero, costruito dall'Accademia nel 1810 su disegno del Talucchi, raccolse le tavole dei 200 convitati, le quali riunirono il fior fiore delle autorità cittadine.²⁰

Giusto un anno prima, l'8 gennaio 1918, in una seduta congiunta del Congresso Wilson aveva pronunciato il famoso discorso dei *Quattordici Punti* con il quale aveva delineato le condizioni con cui gli Stati Uniti avrebbero intavolato le trattative, assieme agli alleati dell'Intesa, per la pace al termine del conflitto. Il fine e l'intento auspicato ardentemente da Wilson era di ergere gli Stati Uniti d'America a guida di una radicale rottura con il passato, già a partire dalle trattative di pace con le altre nazioni vincitrici e sconfitte: i vincitori infatti avrebbero ottenuto compensazione rispetto a quelle pretese che non fossero andate in contrasto con i principi di base enunciati da Wilson stesso (come la fine degli imperi coloniali e, ancora più importante, il principio di autodeterminazione dei popoli). Fondamento di tutto avrebbe poi dovuto essere il concetto di *pace senza vincitori*, ma le trattative di Versailles avrebbero condotto a ben altro risultato, poiché i vinti avrebbero subito le durissime condizioni di resa senza diritto di replica. Wilson era soprattutto determinato a creare un nuovo ordine internazionale, dalle ceneri e dalle macerie dell'Europa devastata da quattro anni di guerra. Un ordine organizzato in un sistema in cui il diritto internazionale avrebbe prevalso sul potere delle armi e degli interessi particolari delle varie nazioni, dove la diplomazia, di dominio pubblico e non più strumento per accordi e trattative segrete, avrebbe risolto in modo pacifico le controversie tra gli stati e dove l'uso della forza sarebbe stato relegato ad *extrema ratio* (e anche in quel caso sarebbe stata concordata in uno specifico contesto procedurale): il progetto della Società delle Nazioni, ma l'ideale wilsoniano di un pacifico governo mondiale avrebbe preso in poco tempo altre strade, dimostrando la sua infelice inefficacia.²¹

La sera dello stesso giorno in cui Wilson veniva festeggiato a Torino, l'Esercito e la Marina degli Stati Uniti invitavano a Washington i rappresentanti militari dei paesi alleati per celebrare la vittoria. Sono 136 gli ufficiali

²⁰ *L'entusiastica accoglienza di Torino a Wilson*, «La Stampa», 7 gennaio 1919.

²¹ Margaret MacMillan, *Parigi 1919*, op. cit., pp. 75-147; Mark Mazower, *Governing the World. The History of an Idea, 1815 to present*, New York, Penguin, 2012, pp. 116-154.

presenti in rappresentanza di 11 paesi; il menu è quasi una pubblicazione, con disegni che mostrano i marinai e i soldati delle varie nazioni, con le loro divise (figg. da 21 a 24). Anche la lista delle portate è importante. Dopo l'aperitivo (maraschino all'uva con sedano, olive verdi e mandorle salate) una finta zuppa di tartaruga²² allo cherry, polpette di aragosta, filet mignon con funghi freschi, patate rissole rosolate, piselli alla francese, insalata Waldorf con maionese, gelato alla napoletana, fantasia di torte e poi sigari, sigarette e caffè nero.

Siamo così arrivati alla fine del nostro racconto, o quasi. Prendo a prestito un menù del mio amico Giulio Fano, segretario di *Menu Associati*, per ricordare l'avventura fiumana che ha turbato i primi anni del dopoguerra, legata ai dissapori conseguenti ai problemi rimasti irrisolti alla conferenza di pace di Parigi. Le trattative di pace del 1919 avevano assegnato all'Italia i territori di Trento, Trieste e l'Istria, ma non la Dalmazia, mentre la città di Fiume, a maggioranza italiana, venne posta sotto il controllo di una forza d'occupazione interalleata in attesa della destinazione finale: al Regno d'Italia, al Regno dei Serbi, Croati e Sloveni (che dal 1929 prenderà il nome di Regno di Jugoslavia) o stato indipendente? Nel settembre 1919 Gabriele D'Annunzio, a capo di un gruppo di "legionari" a cui si erano aggiunti militari provenienti dalle truppe regolari, entrava a Fiume e ne proclamava l'annessione all'Italia malgrado l'ostilità del governo di Roma, con la volontà di vendicare quella che in ambito nazionalista veniva definita *vittoria mutilata*. Una volta compiuta l'impresa, D'Annunzio trasforma il territorio fiumano in stato indipendente proclamando la Reggenza Italiana del Carnaro contro la volontà dei governi liberali di Nitti e Giolitti. Il trattato di Rapallo del 12 novembre 1920 costituirà Fiume in stato libero e indipendente ma D'Annunzio non lo riconoscerà opponendosi alle truppe del generale Cavaglia inviate a sgomberare l'occupazione.²³

Enrico Cavaglia si era particolarmente distinto nella Grande Guerra alla guida dell'8a Armata con la quale aveva svolto un ruolo fondamentale nella battaglia di Vittorio Veneto. La colazione del 18 ottobre 1919 (fig. 25) lo festeggia a Venezia subito prima di ricevere dal governo Nitti l'incarico di

²² La finta zuppa di tartaruga è un piatto a base di frattaglie di vitello inventato in Inghilterra, che simula la zuppa di tartaruga verde che nel Settecento era diventata molto popolare ma comportava l'importazione di moltissime tartarughe che, oltre ad essere molto costose, rischiano l'estinzione. Questo piatto ha successo in Europa con il nome di "potage di fausse tortue à la française" e si diffonde anche nel Nord America (Cincinnati, New Orleans e Filadelfia).

²³ Raoul Pupo, *Fiume città di passione*, Bari-Roma, Laterza, 2018, pp. 56-147; M. Mondini, *Fiume 1919. Una guerra civile italiana*, Roma, Salerno Editrice, 2019

Commissario straordinario per la Venezia-Giulia. Solo il 31 dicembre 1920 D'Annunzio rimetterà i poteri al nuovo governo provvisorio, ponendo fine all'esperimento fiumano. La questione sarà risolta nel 1924 con gli accordi di Roma che riconosceranno Fiume all'Italia in cambio della cessione alla Jugoslavia di Porto Barosa e del cosiddetto Delta.²⁴

Questo è un esempio di come i menu possano raccontarci la nostra storia. A parte quest'ultimo, tutti i menu provengono dalla mia collezione privata che essendo, almeno per ora, di "soli" millecinquecento pezzi, può essere definita "piccola". L'associazione *Menu associati*, oltre a organizzare e promuovere eventi che valorizzino questi documenti dal punto di vista culturale, mette in contatto i vari collezionisti che possono così allargare la base documentale per le loro ricerche e attività. Per riprendere un'immagine che ho usato all'inizio, questa collaborazione consente di disporre di un numero maggiore di tessere per comporre il nostro mosaico con un evidente vantaggio in termini di ampiezza e precisione dell'argomento trattato.

²⁴ G. Rochat, *Enrico Caviglia*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 23, 1979, https://www.treccani.it/enciclopedia/enrico-caviglia_%28Dizionario-Biografico%29/ (ultima visualizzazione 19 dicembre 2023).

HOTEL-PENSIONE
INTERNAZIONALE

Fausto Maria Martini



PRANZO

Antipasto variato
Consumato freddo in tazza
~~Dentici bollite salsa Olandese~~
Zucchini farciti alla Romana
Polli arrosto
Insalata
Gelato - Vessillo Italiano
Dolce - Stella d'Italia
Panieri di frutta di stagione
Caffè e Liquori

Chianti vecchio
Castel Sindici
White Star " Most Chandon ..

Roma, 27 Giugno 1915

Hotel Pensione Internazionale, Roma, 27 giugno 1915

~~Anna~~ ~~Vittorio Test~~
Tropia Berg ~~doni in basso~~
Adriano ~~Guido B runney~~
~~Dante~~ ~~Luigi~~
Alen-Garlan ~~Daniell~~
Pavlebilan ~~Wojanowicz~~
~~Stefano~~ ~~Stefano~~
Pavlo ~~Luigi~~ ~~Alfred~~ ~~Gianni~~
~~Starkmann~~ ~~Martin~~ ~~Fabrizio~~ ~~Suvich~~
~~Antonino~~ ~~Talia~~
~~Kater~~ ~~Kater~~

Hotel Pensione Internazionale, Roma, 27 giugno 1915, verso

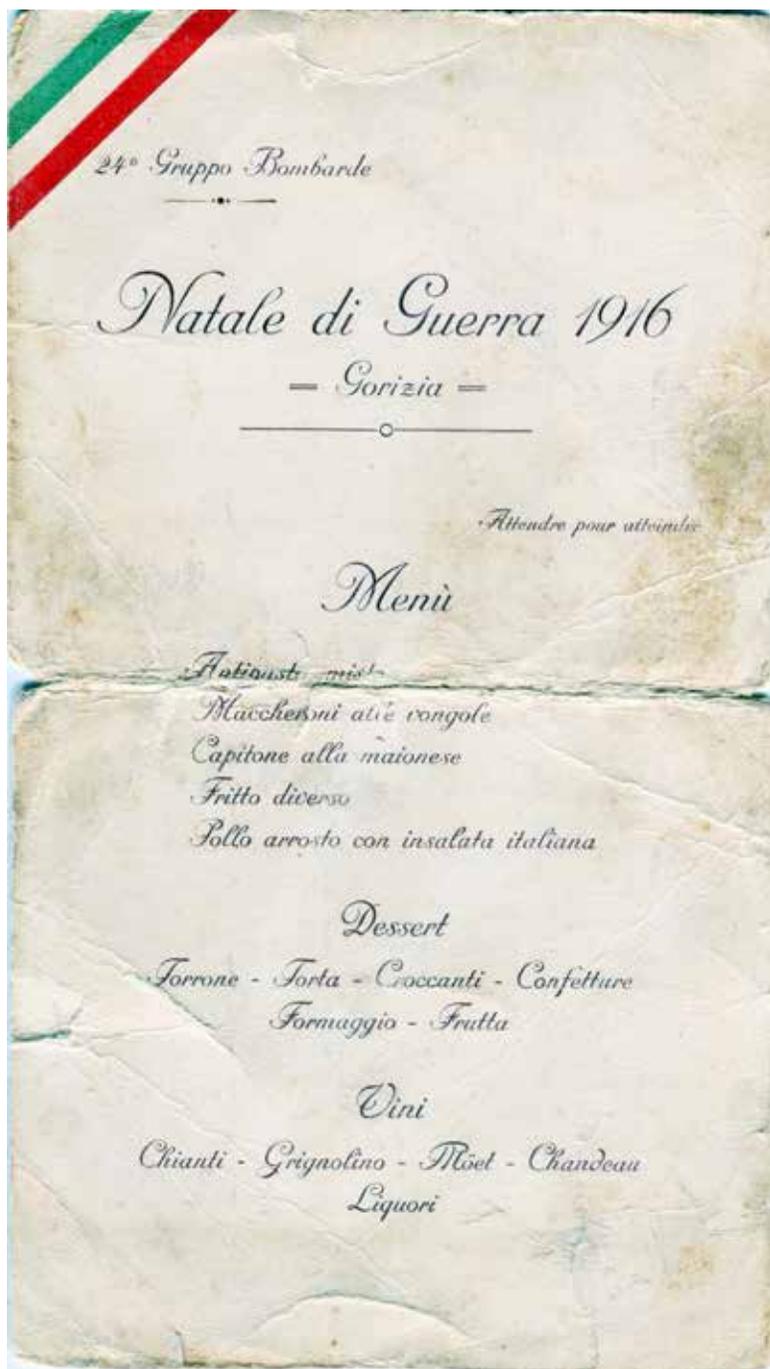


PREPARATIVI PE ANDÀ A-O FRÛNTE :
 Pètenà d'amixi d'ò 1°. Artiglieria a-o fèugoll
 Da-o PANSON a se'ja d'ò 29 Lùggio 1915

—♦—

Lasagne cò Zembò
 Pacciùgo à Russa
 Rosto de vitella " Savoia!..
 Legùmme pe guerniziòn
 Dòçe
 Formaggio - Frùta
 Caffé
 Vin Bianco co-a làgrima
 Mònferrà - Barolò

Da Panson, Genova, 29 luglio 1915



Natale di guerra, 1916



Menù francese, 10 dicembre 1915



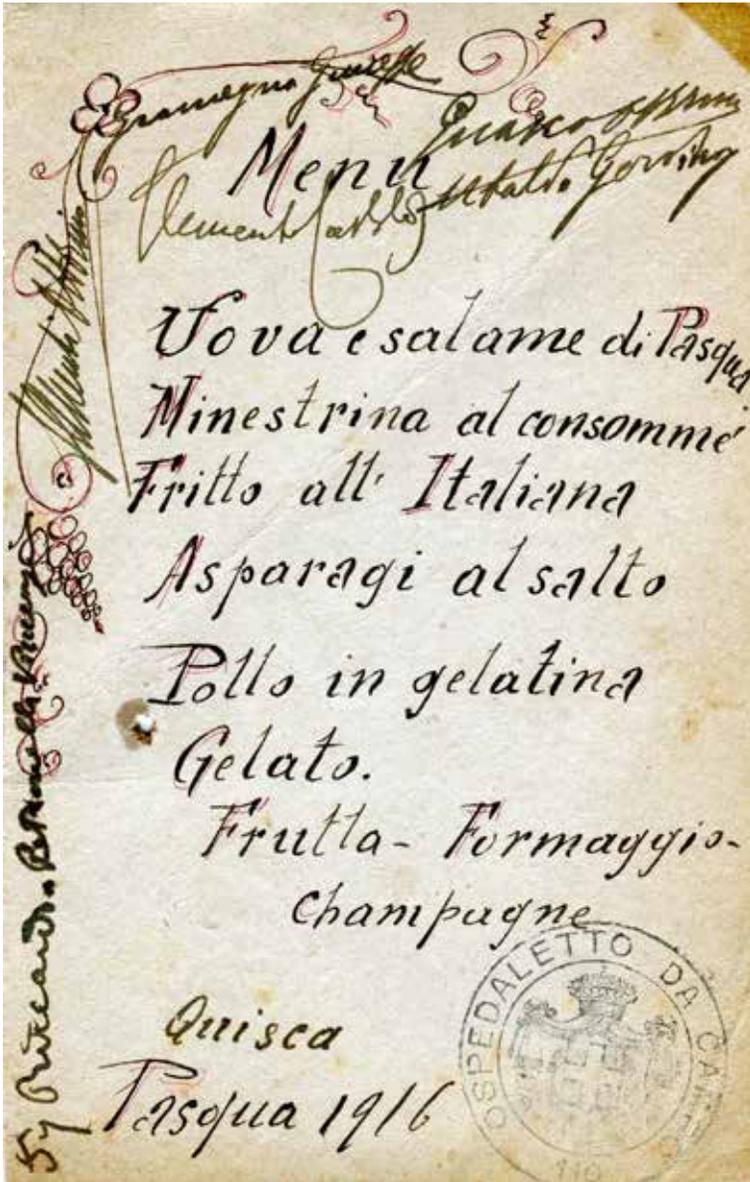
Menù francese, 1 gennaio 1916



Menù VIII Corpo d'Armata, 1918

alla pagina seguente: Menù d'addio, 1916; Menù britannico, 1918





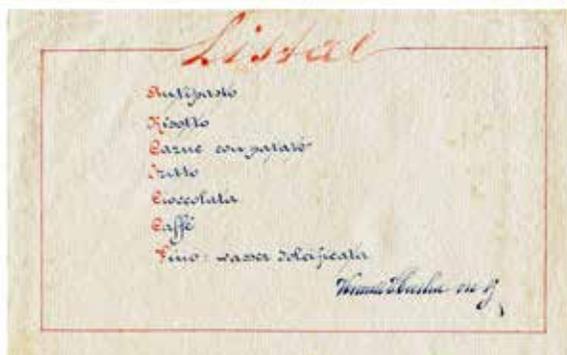
Pranzo di Pasqua, 1916



Menù sanitari, 1917



Menù del Treno Ospedale, 1918
alla pagina seguente: Dal campo di prigionia, 1918



DEJEUNER DU 19 VIII 917

Timballe à la financière
Reines de Mer bouillie
Sauce Hollandaise
Escaloppes de Veau et poulet
à la Milanaise
Salade Printanière

Dessert

Vins:

Chianti Mirastori
Capri blanc frappé
Vieng Port
Mèl-Chandon frappé
Café et liqueurs



Mission Naval Portugaise
1916 - 1917



alla pagina precedente: Menù navale portoghese, 1917
Menù alleato, 1918



Menù dal fronte, 1918
alla pagina seguente: Menù dell'Italia a Trieste, 1919

TRIESTE
1° CAPODANNO DELL'ITALIA COMPIUTA
MCMXIX

3^a ARMATA.

„LA LUNGA ATTESA, ALIMENTATA DALLA
TENACE VOSTRA FEDE E DALLA NOSTRA
ARDENTE SPERANZA, È OGGI COMPIUTA.”

E. F. DI SAVOIA.

— o o o —
LISTA

NUVOLA IN BRODO
PASTICCIO ALLA FINANZIERA
CAPPONE ARROSTO
INSALATA VERDE
DOLCE MONTE BIANCO.





sopra e nella pagina seguente: Menù per la visita di Wilson, 1919

1. SOUZA *Washington, marcia*
2. ROSSINI *L'Italiana in Algeri, ouverture*
3. CATALANI *Danza delle Ondine*
4. BOITO *Mefistofele, fantasia*
5. BERGER *Maigos roses, waltzer*

Bocconcini di Dama
Risotto alla Piemontese
Erta salmoneata, salsa Americana
Sella di vitello all' Italiana
Gelato Mondurino
Millefoglie al Cioccolato
Sanieri di frutta
Caffè

Vini:

Capri - Grignolino - Porto
Spumante Italia "Contratto"



Menù della Vittoria, 1919



Menù per Enrico Caviglia, 1919

Dario Filippi

«PANE, CIPOLLE E ROBA GROSSOLANA»
IL RAZIONAMENTO ALIMENTARE E IL RUOLO DEI MEDICI
DURANTE LA FAME NEL MANICOMIO DI MAGGIANO (1941-1944)

Tra la prima e la seconda metà degli anni Trenta l'Italia attraversò una fase difficile riguardo alla situazione alimentare a causa di una congiuntura caratterizzata da restrizioni e dal complessivo ridimensionamento della domanda interna, aggravata dalla sostanziale stagnazione delle retribuzioni operaie¹ e dai «salari da fame e [dal]la sopravvivenza di strutture precapitalistiche nelle campagne».² Le sanzioni comminate dalla Società delle Nazioni nell'ottobre del 1935 – invero limitate e mai del tutto rispettate – all'Italia in conseguenza dell'invasione dell'Etiopia stimolarono il regime mussoliniano a intraprendere definitivamente la strada dell'autarchia economica (industriale, alimentare, finanziaria, energetica etc.). L'autarchia assunse sin da subito un doppio valore: sia economico che civile. Accanto all'ambiziosa programmazione produttiva, riconfigurata all'insegna del surrogato e del riutilizzo,³ fu promosso uno stile di vita adeguato alla nuova politica economica, un modello di cittadinanza fascista frugale e guerriera la cui cifra reale era la li-

¹ Tra il 1936 e il 1939 i marginali aumenti salariali degli operai dell'industria, integrati da varie altre forme di gratifiche e indennità extra salario sostenute dallo stato, vengono annichiliti dall'inflazione galoppante: «[...] tali aumenti furono fissati in misura inferiore alla crescita del costo della vita così come rilevata dall'indice dei prezzi ISTAT. Questa scelta venne giustificata in primo luogo sulla base dell'introduzione degli assegni familiari e di altre gratifiche e indennità, che assumevano una funzione di integrazione al salario. Notevole influenza ebbero anche le pressioni delle stesse organizzazioni imprenditoriali, volte a mantenere aperta la possibilità di sfruttare la spinta dell'inflazione per ridurre ulteriormente il costo del lavoro e aumentare i margini di profitto. Sta di fatto che il divario tra la crescita dei prezzi e quella delle retribuzioni minacciò ben presto di spingere i salari al di sotto del limite di sussistenza, rischiando di produrre tensioni soci» (G. Favero, *Le statistiche dei salari industriali in periodo fascista*, in «Quaderni storici», vol. a. 45, n. 134 (2), p. 337).

² G. Quazza, *Fascismo e società italiana*, Torino, Einaudi, 1973, pp. 78-79.

³ Le linee guida della nuova politica economica fascista vengono annunciate dal duce nel discorso alla seconda Assemblea Nazionale delle Corporazioni del 23 marzo 1936.

mitazione volontaria dei consumi. Tradotto: consumare meno – e mangiare meno – per il bene della patria.

Quella che *in nuce* era già un'economia di guerra pesava con le sue distorsioni sull'andamento generale dei consumi e direttamente sugli standard nutrizionali degli italiani. La produzione e la distribuzione di certi alimenti base come il pane, la pasta e la carne subirono invece una battuta d'arresto.⁴ Altri prodotti quasi sparirono dalle tavole degli italiani – «abbiamo conquistato il paese del caffè e ora non abbiamo caffè. Speriamo di non conquistare nient'altro!».⁵ Premessa questa fotografia dall'alto della situazione alimentare dell'Italia alle porte del secondo conflitto mondiale, non stupisce che l'entrata in guerra del paese abbia segnato l'inizio di un vero e proprio tracollo delle condizioni materiali e di vita degli italiani. Le crescenti difficoltà che il regime si trovò ad affrontare all'indomani del 10 giugno 1940 sono riflesse nella normativa emergenziale che il governo attuò per far fronte al problema degli approvvigionamenti: il 27 dicembre 1940 – mentre in Egitto le truppe italiane, esaurita l'onda lunga dell'offensiva verso Alessandria d'Egitto, stavano subendo la controffensiva inglese⁶ – con il regio decreto n. 1716 si stabiliva che chiunque si trovasse in possesso di beni alimentari eccedenti le immediate necessità di sussistenza dovesse consegnarli – pena la requisizione – alle autorità competenti affinché fossero depositati negli ammassi pubblici. Grano, farina, latte e tutto il resto degli alimenti base dovevano, d'allora in avanti, passare solo e soltanto dalle assegnazioni che il governo avrebbe stilato per ogni provincia, privilegiando, in questa distribuzione, le commesse militari. Ebbe inizio il vero e proprio razionamento alimentare.

Non passò molto tempo prima che la situazione dell'annona iniziasse a versare in pessime condizioni: a renderlo noto fu lo stesso Ministero dell'agricoltura e delle foreste. Il Ministero calcolò che tra il 1941 e il 1942 si ebbe un crollo di oltre il 40% della media mensile dei consumi di grano, granturco e riso sulle tavole degli italiani (da 480 000 tonnellate di cereali consumati

⁴ Sulla crisi dei consumi tra gli anni '30 e '40 cfr. almeno G. Carocci, *Dalla guerra d'Etiopia alla guerramondiale: la situazione interna*, in *Storia del fascismo: le vicende che hanno segnato la vita di tanti italiani*, Roma, Newton Compton, 2012; G. Bocca, *Le battaglie autarchiche e Le restrizioni*, in Id., *Storia dell'Italia nella guerra fascista 1940-1943*, Milano, Feltrinelli, 2017.

⁵ P. Corner, *Mussolini e il fascismo: Storia, memoria e amnesia*, Roma, Viella, 2022, p. 134. Il caffè è il prodotto simbolo del clima di ristrettezza che si respira nel paese. A Roma, nel 1939, la mancanza di caffè è il pretesto per una protesta popolare che sfocia in una più generale manifestazione di insofferenza nei confronti del regime fascista (Ivi, pp. 77). Tuttavia, sul problema del caffè il regime tornerà a battere più volte fino all'agosto del '39 quando il governo vara una stretta definitiva sul consumo del caffè raddoppiando l'imposta sul consumo portandola da 1123 lire per quintale a 2123.

⁶ Sulla controffensiva cfr. Giorgio Bocca, *L'attacco*, in *Storia dell'Italia nella guerra fascista 1940-1943* op. cit.

si passò a poco più di 290 000 tonnellate);⁷ una caduta che sfiorò il 50% se messo a paragone con i numeri di soli tre anni prima, dato che nel 1939 le tonnellate annue di grano consumate avevano sfiorato i 5 milioni contro le sole 2 milioni e seicentomila del 1942. Un crollo produttivo che a cascata trascinò anche il resto dei settori alimentari⁸ apportando vistose ricadute sul consumo calorico-nutrizionale giornaliero: nel giro di pochi anni si registrò un calo nella media del consumo di 700 calorie al giorno, causato dalla scarsa alimentazione (2 905 cal. nel 1930 contro le 2 238 cal. del 1942).⁹

Tuttavia, le ripercussioni di questo impoverimento annonario, pur investendo tutto il paese, colpirono in maniera non omogenea la vita dei territori e dei diversi gruppi sociali. Di certo, furono particolarmente pesanti sulle diete dei degenti degli istituti manicomiali, alle cui mense arrivava, con fatica crescente, quel minimo indispensabile alla sopravvivenza dei ricoverati.¹⁰ Quando nell'autunno del '41 – mentre in Unione Sovietica infuriava la battaglia per Mosca – circolava voce che il governo avesse avviato lo studio un nuovo decreto per ritoccare ulteriormente al ribasso i numeri del razionamento, le dirigenze degli istituti psichiatrici, fino a quel momento passive esecutrici delle direttive ministeriali, non riuscirono più a nascondere le forti perplessità relativamente alle politiche annonarie del regime.

Uno dei primi ad intervenire sulla questione fu il direttore del manicomio di Maggiano, Guglielmo Lippi Francesconi, figura complessa della borghesia lucchese della prima metà del Novecento. Nato a Lucca nel 1898, Guglielmo Lippi Francesconi è figlio di Guglielmo Lippi, medico dell'o-

⁷ N. Gallerano, *Crisi di regime e crisi sociale*, in G. Bertolo (et al.), *Operai e contadini nella crisi italiana del 1943-1944*, Milano, Feltrinelli, 1974, p. 50.

⁸ Ministero per la Costituente, *Rapporto della commissione economica*, II (Industria), 1, Roma, Istituto poligrafico dello stato, 1947, pp. 18-19.

⁹ N. Gallerano, *Crisi di regime e crisi sociale*, op. cit., p. 51

¹⁰ Una delle maggiori difficoltà riscontrate dagli istituti psichiatrici è, ad esempio, il fatto che molti tra i degenti sono stati ricoverati prima della normativa del 1941 sul razionamento alimentare, ciò comporta che questi siano sprovvisti di tessera annonaria. Questa dinamica produce un clima di continuo contrasto tra le direzioni mediche e le province che calcolano il quantitativo necessario per le richieste alimentari sulla base del numero totale delle tessere presenti all'interno della loro unità amministrativa. Nel 1941 nel manicomio di Lucca si segnalano circa un migliaio di malati sprovvisti di tessera annonaria, molti dei quali anche tra quelli internati dopo il 1941. Tuttavia la normativa riguardo l'approvvigionamento alimentare degli istituti psichiatrici non è puntualmente normata, dato che non in tutte le province gli istituti sono tenuti a trasmettere le tessere annonarie dei propri ricoverati alla provincia: ad esempio la provincia di Siena si serve, per calcolare il quantitativo alimentare da fornire al San Niccolò, del numero degli internati totali regolarmente trasmesso dalla Dirigenza dell'istituto a cadenza mensile e non sul numero delle tessere annonarie registrate.

ospedale civile di Lucca e amico personale di Giovanni Pascoli: fu proprio Pascoli a comporre l'iscrizione sulla tomba del dottor Lippi senior quando, appena venticinquenne, morirà per una malattia infettiva.¹¹ Il giovane Lippi, dopo aver preso parte alla Grande Guerra, dove servì al fronte come tenente del reggimento granatieri, si laureò in Medicina e Chirurgia nell'aprile del 1926. Iscritto al PNF dal 22 novembre del 1932, fu membro del direttorio del Fascio di Nozzano San Pietro (Lucca) e dal 1 aprile del 1936 divenne Direttore dell'istituto psichiatrico di Lucca, subentrando alla trentennale dirigenza del dottor Andrea Cristiani. A dispetto di quanto affermato su di lui dalla commissione provinciale per la nomina a Direttore:

Il Dr. Prof. Guglielmo Lippi-Francesconi, docente in Psichiatria, assistente volontario nella clinica neuropsichiatrica della R. Università di Pisa dal 1927 ad oggi, e Vicedirettore nello stesso periodo di tempo della Casa di cura per malati nervosi e mentali delle Ville di Nozzano (Lucca) ex combattente e *fascista fervido ed attivissimo*.¹²

Lippi Francesconi, in virtù del suo ruolo, non sembrò adagiarsi sulla disciplina di partito, quando nella lettera del 3 ottobre 1941 al Commissario Prefettizio di Lucca espresse le proprie preoccupazioni riguardo al futuro dell'istituto se le future disposizioni annonarie sarebbero state approvate:

Mi permetto di sottoporre alla Vostra benevola attenzione lo stato di cose che viene instaurandosi in questo Istituto a seguito della riduzione della farina di pane. Secondo le più recenti disposizioni si dovrebbe portare la razione di pane per ogni ricoverato ai 100 gr. giornalieri. Per un precedente assenso [del] Prefetto, la razione di pane fino ad oggi era stata stabilita in gr. 450 per la Divisione Maschile, in gr. 350 per la Divisione Femminile e in gr. 300 per il personale convivente. Tale maggiorazione per gli ammalati era stata concessa in considerazione [del fatto] che mal si sopperiva alla scarsezza del pane con gli altri generi, di cui è resa difficilissima la fornitura (farina di mais, patate ecc.).¹³

¹¹ F. Anichini, B. M. Scirè, G. Olivi, *L'incredibile storia di Guglielmo Lippi Francesconi*, Viareggio, Grafiche Ancora, 2018, p. 25. Guglielmo Lippi Francesconi nutrì un genuino interesse per l'arte e la grafica, tanto da risultare l'autore del primo manifesto riconosciuto del Carnevale di Viareggio del 1925. Quest'ultimo era una manifestazione nata nel 1873 ma che proprio alla metà degli anni Venti aveva avviato un processo di modernizzazione artistica, turistica, organizzativa e pubblicitaria che lo avrebbe reso quello che è oggi, uno dei più importanti carnevali d'Europa.

¹² Archivio storico provinciale di Lucca, *Carteggio e Atti*, (d'ora in avanti ASPLu, CAA) prot. N. 134, adunanza del 5 marzo 1936 (corsivo mio).

¹³ La lettera è contenuta in Archivio di Stato di Lucca, *Ospedale Psichiatrico, Ammessi e Malati* (d'ora in avanti ASLu, OP, AAMM), *Elenchi degenti 1940-1945 per l'annona*, b. 211, 3 ottobre 1941.

A interessare il medico era in special modo la condizione dei:

circa 700 ricoverati fra uomini e donne [che] sono adibiti alle varie lavorazioni, indispensabili per la vita dell'Istituto stesso. Tali lavorazioni sono i seguenti: per la Divisione Uomini: Panattieri; Pastai; Tessitori; Materassai; Giardinieri; Ortolani; Contadini; Muratori; Imbianchini; Falegnami; Laboratorio Scientifico; Scrivani; Dispensa; Portatori; Terrazzieri; Portineria.

per la Divisione Donne: Falciatrici; Giardini; Colonia agricola; Lavanderia; Guardaroba; Stiratrici; tenditrici; Portatrici; Laboratorio Scientifico; Dispensa; Cucina.

dato che:

La già forte riduzione del quantitativo di pane effettuata sulla razione di anteguerra (gr.700 giornalieri) non solo ha fatto constatare da noi Medici qualche accentuato caso di denutrizione ma anche, frequentemente, ha determinato e determina episodiche reazioni violente in questi elementi, così scarsi di potere inibitorio.

La riduzione dei pasti non era un semplice grattacapo di ordine sanitario per Lippi Francesconi, ma un vero e proprio problema di tipo disciplinare: con l'avanzare del conflitto e l'evoluzione negativa della situazione alimentare nel paese (e nella provincia lucchese) si registrò lo sfaldamento dell'ordine e della convivenza, già non facile, nella struttura manicomiale. Aumentarono le contestazioni e gli episodi di comportamenti predatori che i malati tenevano nei confronti del poco cibo previsto. Troviamo questi casi presentati in almeno due cartelle cliniche di due donne, internate durante il periodo della guerra. Il primo è il caso di Q. A., operaia schizofrenica internata nel luglio del '43, il cui diario clinico aggiornato al 30 settembre del '43 riportava che «porta via il cibo alle altre ammalate» e, alla domanda del perché, rispondeva lapidaria: «ho tanto appetito». Un appetito che non nasconde neanche ai familiari. In una lettera del 30 luglio del '43 alla madre affermava:

da due giorni prendo della roba amara me la dà la suora, [la] prendo avanti mangiare un compasto che io non so spiegare e allora mamma con questo avrei [bisogno] di gran custodimento uova, latte mi sentirei di prendere, no come qui [che] ci danno pane, cipolle roba grossolana un po' di carne un po' di latte ridotto ai pasti e altro non ci danno.¹⁴

¹⁴ ASLu, *Ospedale Psichiatrico*, Cartelle cliniche (d'ora in avanti ASLu, OP, CCCC), b. 465, cartella 121.

Il secondo caso è quello di M.T., internata a Maggiano per delirio di persecuzione e psicosi paranoide nel luglio del 1944, nel cui diario clinico aggiornato al 13 luglio 1944 si leggeva che: «Oggi nel tempo della dispensa [sic] si è ribellata dicendo che ci [sic] deve avere mezzo chilo di pane per conto suo». ¹⁵ Sempre nella lettera del 3 ottobre il Direttore affermava che le norme in vigore avevano già imposto di ripensare la tabella dei pasti giornalieri. Per quanto riguardava la colazione: «Occorre pensare che, per esempio al mattino, la colazione è rappresentata unicamente dal pane con una razione assai limitata di latte e surrogato di caffè». Invece la merenda si era ridotta alla semplice distribuzione di un po' di pane affinché si potesse garantire: «che ai due pasti del mezzogiorno e della sera restasse integra la razione di 100 gr. di pane a pasto». La grave preoccupazione denunciata dal Direttore si accompagnava alla preghiera di agire per evitare la catastrofe umanitaria: «tenendo presente – concludeva - lo specialissimo tipo di conviventi, di cui Vi parlo, e quindi la grande delicatezza del mio compito direttivo».

Tuttavia, il medico, convinto dell'urgenza della situazione, non limitò la propria azione ad una semplice informativa al Commissario Prefettizio ma si fece inconsapevolmente “capofila” di un'inquietudine diffusa tra le direzioni mediche del paese. In quello stesso 3 ottobre Lippi Francesconi trasmise alle direzioni degli OP di Verona, Siena, Trento, Napoli, Ancona, Brescia, Bergamo, Udine, Reggio Emilia, Parma, Bologna, Volterra, Arezzo, Genova, Quarto e Firenze una circolare che aveva per oggetto *Richiesta notizie razione giornaliera di pane ai ricoverati* col fine - non dichiarato - di comprendere meglio su quali elementi poter suffragare le proprie richieste di aumento della farina:

Vi sarò infinitamente grato se, con cortese sollecitudine, vorrete informarmi sulla razione giornaliera di pane consentita ad ogni Vostro ricoverato dalle recenti disposizioni.

Il 6 ottobre rispose Arezzo:

Vi comunichiamo che, fino al mese di settembre, avevamo un'assegnazione fissa di grano, direttamente dal Min. Dell'Agricoltura e Foreste che ci consentiva il razionamento del pane, nella misura di circa 0,450 kg per i malati e 0,350 kg per il personale. Attualmente, anche noi siamo in attesa di conoscere le nuove disposizioni che speriamo possano mantenere i suddetti quantitativi, trattandosi di malati eccezionalmente consumatori.

¹⁵ AASLu, OP, CCCC, b. 471, cartella 107.

Lo stesso giorno risposero la direzione di Brescia e di Reggio Emilia:

[Brescia] in attesa delle preannunciate disposizioni da prendersi per le convenienze, essendo questo Ospedale fornito di forno, ho provveduto a far distribuire pane per i ricoverati nella proporzione di 170 gr. di farina per ogni ricoverato comune e di 255 gr. per ogni ricoverato lavoratore.

[R. Emilia] La razione di pane per gli ammalati di mente è in via provvisoria di 200 gr.

Il 7 ottobre fu la volta di Parma, Volterra, Verona e Ancona:

[Parma] Ad ogni ricoverato sono concessi 300 gr. di pane al giorno. Stiamo cercando di poterne far dare 400 gr. ai lavoratori agricoli.

[Volterra] Questa Direzione sta trattando con [...] Il Prefetto circa l'assegnazione definitiva giornaliera di pane per i ricoverati.

[Verona] Ho chiesto la razione di 400 gr. per il personale d'assistenza. Inoltre, su 1110 presenze ho calcolato 400 lavoratori e 400 esausti; per essi ho chiesto razione pane di gr. 400; per il resto di gr. 200.

[Ancona] Per il tesseramento del pane ai nostri ricoverati, vengono osservate le disposizioni testé emanate dal Consiglio dei Ministri: e cioè gr. 200 per ogni malato. Ho però già provveduto ad inoltrare domanda al locale Ufficio Annona, affinché la razione giornaliera sia portata a gr. 300 per i degenti, ed a 400 gr. per il personale di assistenza [...] Tuttora non vi sono disposizioni specifiche per gli OP né per altri istituti del genere.¹⁶

Eppure, non solo in manicomio esplose la rabbia contro il sistema di assegnazioni alimentari. Dall'inizio del '41 in tutta la provincia lucchese avvennero manifestazioni spontanee contro la politica annonaria del regime: il 25 aprile del 1941 a Torre del Lago un gruppo di donne si riunì in piazza a protestare contro la carenza di pane, lo stesso il 3 maggio a Massarosa, mentre il 5 maggio un importante corteo delle operaie delle cartiere sfilò a Villa Basilica per chiedere l'aumento delle razioni di pane. Manifestazioni simili si tennero anche a Segromigno, a Porcari, a Pieve Fosciana e a Stazze-ma. Alle preoccupazioni denunciate da Lippi Francesconi fecero eco, fuori

¹⁶ L'epistolario è conservato in ASLu, OP, AAMM, *Elenchi degenti 1940-1945 per l'annona*, b. 211.

da Maggiano, le molte piazze in agitazione contro la lentezza e la scarsità degli approvvigionamenti alimentari.¹⁷

Contemporaneamente al disastroso andamento della guerra, anche la situazione alimentare nel paese si aggravò ulteriormente¹⁸ e, con l'irrigidimento delle politiche annonarie, crebbe la preoccupazione dei direttori degli istituti psichiatrici già alle prese con notevoli difficoltà di approvvigionamento. Nuovamente Lippi Francesconi diede prova di questo disagio nelle sue carte. In un rapporto datato 21 gennaio 1942 il medico intercedette presso il Commissario Prefettizio per avvertirlo di quanto la situazione che si viveva tra le mura dell'ospedale fosse esplosiva.¹⁹ Un documento, questo del 21 gennaio del 1942, di cruciale importanza per almeno due ragioni: la prima perché fotografa la grave condizione di consunzione che vivevano i pazienti a Maggiano; la seconda perché ci informa puntualmente riguardo le abitudini alimentari in uso all'ospedale psichiatrico prima e durante la guerra:

Sento il dovere di informarVi che, già da qualche mese, le condizioni generali dei ricoverati di questo Istituto risentono intensamente della riduzione, talora imponente, delle razioni alimentari. Nella piena consapevolezza del duro, quanto glorioso, momento, che attraversa la Nazione mi permetto tuttavia sottoporre alla Vostra attenzione quanto segue, nella speranza che Vi possa essere possibile raggiungere, presso gli Uffici competenti, eventuali modifiche al modo ad alla misura degli approvvigionamenti.

I pasti giornalieri stabiliti dalla Tabella dietetica in questo Ospedale Psichiatrico erano in precedenza costituiti da:

una colazione al mattino, con una razione di latte e surrogato di caffè zuccherato e oltre gr. 200 di pane;

un desinare con gr. 200 di pane, minestra in brodo carneo o vegetale o asciutta e una razione di carne di gr. 90 (cruda col l'osso) (per 5 su 14 pasti alla settimana) con contorno di verdura o patate o fagioli o polenta oppure di pesce salato con lo stesso contorno;

una cena con gr. 200 di pane, minestra o farinata di farina gialla o di farina di castagna o un piatto di patate e fagioli.

Ai lavoratori, che rappresentano quasi il 50% dei ricoverati, veniva data anche una merenda nel pomeriggio, consistente in gr. 100 di pane con marmellata o olive indolcite o castagne ecc.

¹⁷ G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana. E la guerra in provincia di Lucca (1940-1945)*, Lucca, MarcoLitotipo, 2001, pp. 29-31.

¹⁸ Sul drastico calo della produzione alimentare in provincia di Lucca, *Ivi*, pp. 50-51.

¹⁹ ASPLu, CAA, prot. N. 39, c. 119, 21 gennaio 1942.

Inoltre detti lavoratori avevano la carne anche alla sera. Si aggiunga il consumo di circa 10.000 uova al mese per le diete speciali, preparazione di pietanze, diete di sovralimentazione ecc.

Il fabbisogno medio giornaliero di pasta o riso si aggirava intorno ai Kg.200. Quello delle patate sui Kg. 300- Quello dei fagioli sui Kg.70 se per confezioni di minestre, sui Kg.180 se per confezioni di pietanze. Quella settimanale di baccalà in circa Kg.150 (divisi in due pasti alla settimana).

Inutile dirvi che pane, pasta, riso, patate e fagioli costituiscono la base alimentare dell'imponente complesso dei ricoverati che negli ultimi 10 anni ha oscillate sempre fra le 1500 le 1800 presenze e che il baccalà rappresentava un ottimo complemento alimentare.

Una piccola parentesi è qui forse necessaria. Nelle cartelle cliniche non è raro trovare testimonianze dirette dei pazienti, addirittura precedenti alla guerra, come nel seguente caso, che ci informano di quel che veniva consumato e, a proposito del baccalà citato da Lippi Francesconi, a dire la sua troviamo il ricoverato T. E. Giunto in manicomio nel '31 dopo un tentato suicidio per asfissia da stufa a carbone, E., epilettico ammalatosi durante la traumatica esperienza nelle trincee della Prima guerra mondiale, nel marzo del '33, stufo delle condizioni pesantissime nelle quali era costretto a Maggiano, mandò una lettera alla moglie per denunciare la dura vita che si trascorrevva nelle camerate, pregandola di accoglierlo nuovamente in casa.²⁰ Tra le varie cose che E. sembrava non gradire della vita in manicomio i pasti e il baccalà:

Adesso ti dico che qua si muore di bile e di pensiero e di fame perché qua si mangia continuamente minestra sull'aqua [sic], fagioli e baccalà e tutto senza una stilla d'olio proprio senza [sic] condire e si stà proprio nel sudiciume avete capito brutte faccie [sic] di Diavoli! [riferendosi alla moglie e alla cognata].

Il rapporto del gennaio del '42 di Francesconi al Commissario continuava mettendo a fuoco il problema del pane:

E sono appunto questi generi, la cui difficoltà di approvvigionamento incide in modo molto preoccupante sull'alimentazione attuale. Per esempio, in questi ultimi due mesi non abbiamo potuto consumare più di quintali 60 di patate, quando il fabbisogno sarebbe stato quasi di Quintali 200, e il pane come Voi sapete è ridotto da gr.700 a gr. 300 al giorno.

²⁰ ASLu, OP, CCCC, b. 372, cartella 209.

Il problema del pane, fondamento di una dieta bilanciata, stimolò a Guglielmo Lippi Francesconi amare riflessioni sulle quali sarebbe tornato anche nei mesi successivi.²¹ Nel rapporto del 9 ottobre del '42, diretto al capo della provincia, dando prova di lucido pragmatismo sosteneva che:

È vero che la razione di pane assegnata dalle Superiori Autorità agli alienati è doppia di quella concessa alla popolazione (gram.300), ma è anche vero che all'esterno l'individuo riesce a sopperire in qualche modo alla deficienza del pane, mentre all'interno dell'Ospedale Psichiatrico i ricoverati hanno ben poco per compensare la riduzione quantitativa e qualitativa di quel principale alimento.

Il rapporto del 21 gennaio del '42 si conclude con un impietoso resoconto sulle scadenti qualità del cibo somministrato e il conseguente vertiginoso aumento delle morti:

Sia per l'osservanza alle disposizioni attuali, sia per la forte irregolarità e discontinuità delle assegnazioni fatte dagli Uffici competenti, è avvenute che, essendo la nostra Dispensa senza riserve, ci siamo trovati nella necessità non solo di ridurre globalmente e grandemente le razioni individuali, ma spesso siamo stati costretti a sopperire ai pasti mancanti con generi di fortuna. Per farvi un esempio non di rado il desinare ha consistito in una minestra di pasta cotta nella sola acqua salata, una sardina e un'arancia, il che è scientificamente del tutto insufficiente. Conseguenza tangibile e oltremodo rattristante di tale riduzione è stato un aumento della mortalità per aggravamento rapido di malattie fisiche intercorrenti o per semplice marasma e cachessia, che abbiamo purtroppo dovuto constatare nelle varie sezioni [...].

Faccio seguire un prospetto numerico dei morti in questi ultimi tre anni:

1939 – 123 (morti)

1940 - 132

1941 – 172

Negli ultimi tre mesi del 1941 tali cifre sono così distribuite:

Ottobre 1941 – 12 (morti)

Novembre 1941 - 13

Dicembre 1941- 24!

Gennaio 1942 (dal 1 al 24) – 20!

Nel sopra accennato rapporto dell'ottobre del 1942 al presidente della provincia di Lucca (9 ottobre 1942), Lippi Francesconi aggiornò le autorità

²¹ ASPLu, CAA, prot. N. 39, c. 1473, 9 ottobre 1942.

riguardo il drammatico aumento dei decessi tra i degenti, allegando una impassibile descrizione del sopraggiungere della morte per i malati sfiniti dall'inedia:

Al preciso scopo di adempiere ai miei doveri, ritengo indispensabile informarVi dello stato di cose, da tempo instauratosi in questo Istituto in conseguenza delle condizioni deficitarie generiche determinate dalla contingente situazione nazionale [...]

1. Carezza alimentare

Come avviene già da lungo tempo in tutte le convivenze manicomiali, anche nel nostro Istituto la percentuale delle morti è in fortissimo aumento, come vedesi dal seguente prospetto:

1937 - 118 (morti)

1938 - 113

1939 - 123

1940 - 132

1941 - 171

1942 (settembre) - 220

Trattasi per lo più di esiti letali, conseguenti a malattie, il cui complesso sintomatologico è rappresentato da estremo dimagrimento e astenia profonda, edemi alla faccia ed agli arti, diarrea profusa. In genere la malattia dura pochi giorni: si ha all'inizio rapida caduta delle forze, il soggetto deve essere allettato; la morte sopraggiunge in genere senza sintomi clamorosi, per graduale inesorabile decadimento. La forma morbosa è pressoché indominabile dai rimedii chimico-farmaceutici; ricostituenti d'ogni genere, iniezioni d'olio neutro sterile, preparati vitaminici ecc. non danno che scarsissimi risultati.

La situazione alimentare nei reparti era talmente difficile che il Direttore si trovava costretto a operare scelte etiche laceranti come, ad esempio, salvare o meno la vita ad alcuni pazienti particolarmente sfiniti a danno di tutti gli altri:

Sono riuscito soltanto ad evitare, in alcuni casi, la scomparsa della malattia vera e propria, istituendo nelle due divisioni, maschile e femminile, una stanza speciale di sovralimentazione, dove faccio passare, per 15-20 giorni, gli elementi più defedati, che vengono nutriti con dosi d'alimenti cospicue, naturalmente però a svantaggio dei quantitativi giornalieri della massa.

Il 1942 fu un *annus horribilis* dal punto di vista alimentare per la provincia lucchese. Già nel primo semestre dell'anno le autorità provinciali furono costrette a prendere atto che i magazzini del Consorzio Approvvigionamenti alimentari erano vuoti,²² mentre l'inflazione e il mercato nero uniti ad un pessimo raccolto fecero lievitare il costo della vita. Il vino e l'olio divennero merci di lusso arrivando a sfiorare prezzi inauditi (un fiasco d'olio al mercato costava 150lire, più di un terzo di uno stipendio operaio medio). L'insostenibile peso del costo della vita e dei beni alimentari lambì in modo del tutto particolare le vicende del manicomio. L'inflazione portò a paradossali per quanto imprevedibili risvolti sull'andamento sanitario di certe categorie di pazienti come, ad esempio, gli alcolisti cronici. In non pochi casi clinici si possono trovare esempi di pericolose e obbligate astinenze dall'alcol dovute ai costi eccessivi del vino. A colloquio col medico, L.G., paziente internato nel settembre del '43 per psicosi paranoide, affermava:

[Medico]: quanto vino bevevi?

[L.G.]: Qualche volta in comitiva ne abusavo, rare volte però, d'ordinario ne bevevo tre quarti!...Poi non avevo la possibilità di comperarlo con quello che costa oggi!²³

E ancora. B.A., pensionato del comune di Lucca, arrivato in manicomio il 23 agosto del 1943 con una diagnosi di stato «confusionale con allucinosi uditive», era un «alcolizzato cronico in soggetto luetico con allucinazioni uditive – decadimento mentale – episodi confusionali agitati». B. al suo ingresso nella struttura dimostrava di essere in preda ad uno stato confusionale urlando: «Viva Badoglio!». Interrogato dal medico diceva:

Da quando hanno messo il vino a 30 lire il fiasco – afferma – non ne bevo quasi più perché guadagno solo 22 lire al giorno! Nel passato ho bevuto parecchio!²⁴

La moria di malati tra le mura del manicomio non rallentò neanche dopo il 1942, e ciò è facilmente riscontrabile guardando i faldoni delle cartelle cliniche dagli internamenti del 1943. Nel faldone 466, che riguarda gli ingressi in manicomio dell'agosto del 1943, le morti registrate sono 18 su 31

²² G. Pardini, op. cit., pp. 52-53.

²³ ASLu, OP, CCCC, b. 466, cartella 178. Un altro simile caso lo si trova in ASLu, OP, CCCC, b. 467, cartella 212.

²⁴ ASLu, OP, CCCC, b. 466, cartella 144.

cartelle (ca. 58%), e tutti i ricoverati, tranne un caso, non superavano l'anno di degenza in manicomio; le cause maggiori di morte erano enterocolite, cachessia, deperimento organico o un generico *marasma*. Nel faldone 465, riguardante i ricoveri del luglio '43, si contano 7 morti su 18 cartelle (ca. 43%), anche in questo caso tutte le degenze non arrivavano all'anno successivo. Nel faldone 467 (agosto-settembre del '43) su 35 cartelle si registrano 19 morti (ca. 54%), per tutti, anche stavolta, la morte era sopraggiunta nel giro di un anno e mezzo dall'internamento; le maggiori cause di decesso erano marasma, cachessia e deperimento organico.

Non sono pochi i commenti nelle cartelle cliniche da parte dei medici di reparto riguardo lo stato di privazione alimentare che i ricoverati vivevano. È chiaro che i dubbi e le perplessità coltivati dal Direttore fossero gli stessi condivisi da tutto il resto del personale sanitario. Nella cartella clinica di F. M., donna di 35 anni, epilettica con gravi accessi convulsivi, giunta nell'agosto del '43 al suo secondo internamento, compare una nota scritta dal medico Mario Tobino, noto scrittore viareggino, che fuga ogni ambiguità. Tobino, descrivendo lo stato di salute della donna, riporta: «Si aggrava il deperimento organico. Le condizioni alimentari di queste malate, *come molte volte è stato detto e scritto*, sono scarsissime». Maria morì il 10 ottobre di quello stesso anno proprio a causa del deperimento organico.²⁵

Nella tragedia vive il paradosso e in certi casi quello che per qualcuno è un inferno, per altri è invece un'ancora di salvezza. Per quanto disperata potesse essere la situazione dentro l'istituto e pur ridotta al minimo la macchina distributiva del cibo, la catena degli approvvigionamenti non trovava soluzione di continuità, neanche nel momento peggiore del passaggio del fronte, come confermato dai rapporti dello stesso comando tedesco le cui truppe, nel frattempo a seguito dell'armistizio dell'8 settembre avevano occupato l'intera provincia e posto al proprio servizio l'Annona. Anzi, certi alimenti ormai scomparsi dai magazzini pubblici – dato anche il rovinoso spoglio delle risorse che stavano compiendo le truppe d'occupazione a danno della popolazione – trovavano posto, seppur in minima quantità, soltanto negli spacci degli ospedali, come ad esempio il burro:

la produzione di latte è molto scarsa e viene usata per coprire il fabbisogno dei bambini e dei malati. La limitata quantità di burro ottenuta dalla spannatura del latte viene fornita alla popolazione per il consumo privato, preferibilmente agli ospedali.²⁶

²⁵ ASLu, OP, CCCC, b. 467, cartella 183. (corsivo mio)

²⁶ N. Labanca, *Il nervo della guerra*, Siena, Unicopli, 2020, III, p. 39.

In virtù di ciò, per coloro che fuori dall'istituto non potevano avvalersi di quella libertà di movimento e neanche di quella capacità di iniziativa per reperire derrate extra di cui faceva menzione Francesconi nel suo rapporto dell'ottobre del '42, il manicomio rimaneva pur sempre un approdo sicuro. *Sicuro*, soprattutto se confrontato al contesto di crisi alimentare senza precedenti che vide intere zone occupate della provincia a secco di risorse, come registrato dal *Militärkommandantur* di Lucca per la zona apuana, che nel marzo del '44 non vide distribuito neanche un grammo di grasso alimentare.²⁷ È questo il caso di P.G., che più che paziente era un *habitué* del manicomio di Maggiano, dato che nel giugno del '42 chiese di essere internato per la undicesima volta, così da poter mettere qualcosa sotto i denti. Nel diario clinico (aggiornato al 25 giugno 1942) si riferisce che «Chiede insistentemente di essere dimesso e confessa di aver simulato l'alienazione mentale per venirsi a sfamare».²⁸ Dopo il periodo di osservazione obbligatorio, viene dimesso per mancata alienazione mentale. Lo troviamo di nuovo a bussare ai cancelli del manicomio nell'agosto del '44, perché, affermava, «a casa non ha da mangiare e da nutrirsi». Come P.G. molti altri (ad esempio M.P o G.D. oppure R.T.) arrivavano in manicomio provati, terrorizzati e stravolti senza più «stabilità in casa per l'azione bellica»,²⁹ senza dimora, senza conforto e senza cibo.

La situazione alimentare in manicomio non andò migliorando neanche dopo la liberazione di Lucca (5 settembre 1944), ma gli strascichi di queste privazioni furono visibili ancora fino alla fine del decennio.

²⁷ *Ivi*, p. 62.

²⁸ ASLu, OP, CCCC, b. 471, cartella 116.

²⁹ ASLu, OP, CCCC, b. 472, cartella 142.

Emanuele Venchi

FAME DI GUERRA IN ITALIA E IN PROVINCIA DI LUCCA:
UNO SGUARDO ATTRAVERSO ALCUNE FONTI DELLA MEMORIA
(1940-1945)

A seguito dell'entrata italiana nella Seconda guerra mondiale la dittatura fascista decise di organizzare il servizio di censura postale, pensato per vagliare tutta la corrispondenza circolante all'interno del territorio metropolitano del regno e quella diretta o proveniente dai fronti bellici impegnati dalle forze armate italiane. La censura postale, organizzata in commissioni di censura costituite su base provinciale alle dipendenze delle singole prefetture, fu pensata per espletare due funzioni di uguale importanza per il fascismo. La prima riguardava l'obliterare ogni notizia deprimente, opinione contraria verso le istituzioni del regime e la guerra e tutte quelle informazioni che, se trapelate, avrebbero in qualche maniera potuto favorire il nemico. La seconda funzione che i censori erano chiamati ad adempiere era la raccolta quotidiana di tutte quelle informazioni desumibili dalle corrispondenze sulle condizioni morali e materiali della società italiana in guerra, la cui conoscenza rappresentava per la classe dirigente della dittatura una «fonte preziosa di utili informazioni sullo stato morale e sulla efficienza economica della nazione», necessarie per essere costantemente aggiornata sulla capacità di tenuta della società italiana e coordinare la repressione e la manipolazione della realtà.¹

Le commissioni provinciali di censura erano tenute a rendere conto del loro lavoro attraverso una serie di relazioni periodiche da redigere per il ministero dell'Interno e per il Sistema informazioni militare, offrendo più riferimenti possibili alle condizioni morali e materiali dei civili e dei militari italiani censurati, corredandole con gli stralci delle lettere controllate più significative. Ciò è testimoniato anche da un telegramma redatto dal capo della polizia per i prefetti a fine ottobre 1940, il quale recita: «che Ministero Guerra conferisce

¹ Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea di Lucca (da adesso IsreLu), fondo «Fascismo e RSP», Busta 11, serie 085, nota al Questore di Lucca del 13 maggio 1932, numero 6081, oggetto: *Servizio di revisione postale in caso di guerra.*

particolare importanza non soltanto lamentele soldati et questioni disciplinari ma at voci tutte comprese».² Dalla fine della guerra in poi, le prefetture hanno iniziato a versare negli archivi di stato questa enorme mole di documentazione, insieme alla trascrizione di tutte quelle lettere tolte dal corso per essere sottoposte a controllo da parte dell'autorità repressiva (o semplicemente perché non erano inoltrabili per infrazione delle norme postali).

Gli storici sensibili al periodo della dittatura fascista e alle sue istituzioni già da tempo hanno scoperto il valore di questo tipo di fonti. Loris Rizzi si occupò di analizzare la censura postale, decidendo di decostruirne la struttura amministrativa per poterne analizzare l'organizzazione e il funzionamento, soprattutto attraverso le circolari ministeriali.³ Aurelio Lepre, invece, posò il suo sguardo sugli stralci intercettati dalla censura, ricostruendo attraverso di essi alcuni dei temi maggiormente riportati nelle lettere e segnalati nelle relazioni periodiche.⁴ Più recentemente, Elena Cortesi ha fatto uso dei documenti delle commissioni provinciali di censura in più studi e la sua dimestichezza con essi le ha fatto maturare l'idea che, sebbene ricchissima, la produzione documentaria delle commissioni di censura postale deve essere accompagnata anche da altri tipi di fonti e non deve essere utilizzata da sola per indagare le tematiche relative al conflitto.⁵ Per quanto riguarda la Provincia di Lucca, un quadro sul funzionamento della censura postale è stato costruito da Giuseppe Pardini, che si è concentrato principalmente sul trascrivere le lettere e gli stralci del «Fondo Censura», all'epoca consultabile presso l'IsrecLu, utilizzando le fonti della commissione provinciale lucchese come unico corredo critico per raccontare la cronologia e gli eventi della Seconda guerra mondiale, visti dal punto di vista dei cittadini di questa provincia.⁶

Nelle corrispondenze spedite dalla Provincia di Lucca il tema delle privazioni materiali e della fame provata è uno dei più ricorrenti e sicuramente

² Archivio di Stato di Lucca (da adesso AsLu), fondo Gabinetto di Prefettura, Busta Ufficio Censura 1941-1943, Serie Relazioni Periodiche – Disposizioni Generali – Servizio Censura 1940-1941-1942-1943-1944, telegramma numero 74020/500 del 26/10/1940 ai prefetti, firmato Bocchini.

³ L. Rizzi, *Lo sguardo del potere*, Milano, Rizzoli, 1984.

⁴ A. Lepre, *L'occhio del duce: gli italiani e la censura di guerra, 1940-1943*, Milano, Mondadori, 1992.

⁵ E. Cortesi, *Reti dentro la guerra: corrispondenza postale e strategie di sopravvivenza (1940-1945)*, Roma, Carocci, 2008.

⁶ G. Pardini, *La censura di guerra (1940-1942). I rapporti della Commissione provinciale censura di Lucca*, «Documenti e Studi», n. 22, 1999; Id., *La censura di guerra (1943-1944). Vicende belliche, avvenimenti politici, spirito pubblico, condizioni di vita della popolazione nei rapporti della Commissione provinciale censura di Lucca*, in «Documenti e Studi», n. 16/17, 1995; Id., *Sotto l'inchiostro nero: fascismo, guerra e censura postale in lucchesia (1940-1944)*, Montespertoli, M.I.R. Edizioni, 2001. Il «Fondo censura» sopra citato è andato perduto.

uno di quelli che più definì la vita e le pratiche di sopravvivenza degli italiani durante la guerra. L'obiettivo di questo contributo è ricostruire uno spaccato sulla situazione alimentare e materiale della società italiana impegnata nel conflitto, mantenendo un occhio di riguardo per la Provincia di Lucca, cercando prima di contestualizzare il concetto di *fame di guerra*, per poi analizzare le principali politiche di economia di guerra adottate dal fascismo e le dinamiche da queste generate, insieme ai loro effetti sulla società. Ad aiutarmi in questo intento occorre la vivace storiografia di settore, fra cui, oltre a quelli presentati nel corso del testo, segnalo per importanza i saggi di Stefano Gallo e Alberto De Bernardi, rispettivamente sulle condizioni di vita degli operai e sull'alimentazione durante il conflitto.⁷ Per il caso lucchese abbiamo un'altra opera di Pardini, che analizza il contesto sociale, economico e politico lucchese, prendendo in esame tutto il periodo bellico.⁸ Le fonti della censura postale devono invece essere usate con delicatezza: per non cadere nell'errore d'utilizzo segnalato da Elena Cortesi, esse saranno utilizzate per aggiungere elementi alle tesi presentate, e non per confermarle. In quanto fonti della memoria, il loro ruolo non è quello di fornire verità storiche scientificamente provate, bensì quello di supportare le argomentazioni. Evitare di elevare ciò che è scritto nelle corrispondenze censurate a verità scientifica in quanto testimonianza coeva è un passo fondamentale per poter apprezzare la reale ricchezza di questi scritti popolari e portare rispetto a chi li produsse.

Durante la Seconda guerra mondiale la fame, provocata attraverso il controllo della produzione alimentare e l'affluenza delle risorse, fu usata come arma nei campi di prigionia e nei territori che subirono un'occupazione militare, con l'obiettivo di fiaccare il morale e lo spirito degli occupati e dei prigionieri di guerra. L'alimentazione fu quindi utilizzata dagli eserciti come strumento di controllo, monopolizzando il sostentamento di centinaia di migliaia di persone di ogni età e sesso.⁹

Credendo in un rapido concludersi della guerra e trovando sempre più difficoltà a finanziare il proprio sforzo bellico, le istituzioni dell'Italia fascista decisero di mantenere la bilancia commerciale degli alimenti in attivo, nonostante il calo della produzione agricola di un terzo rispetto ai valori del

⁷ Stefano Gallo, *Operai in guerra: l'ottica del 1943* e Alberto De Bernardi, *Alimentazione di guerra*, in L. Alessandrini e M. Pasetti (a cura di), 1943. *Guerra e società*, Roma, Viella, 2015.

⁸ G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana e la Guerra in Provincia di Lucca (1940-1945)*, Lucca, Edizioni S. Marco Litotipo, 2001.

⁹ A. De Bernardi, *Alimentazione di Guerra*, op.cit., pp. 127-128.

1938, scambiando all'estero le derrate agricole con carburante, tecnologia e tutti i materiali necessari alla produzione bellica di cui l'Italia era sprovvista, testimoniando la criticità della situazione, in cui si palesa l'incapacità delle istituzioni «di garantire le condizioni minime di sopravvivenza della popolazione civile» e dei militari.¹⁰ Il sostentamento dei civili italiani scambiato con materiale bellico rientra in una strategia economica di più ampio respiro adottata da prima dello scoppio della guerra: mossi dalla disoccupazione, dal 1938 all'8 settembre 1943 emigrarono in Germania circa mezzo milione di lavoratori, perlopiù operai, scambiati per le materie prime necessarie alle industrie italiane.¹¹ Dalla Provincia di Lucca emigrarono in Germania circa duemila persone, in gran parte disoccupati o impiegati nel settore primario, privando le campagne di potenziale manodopera.¹²

Fin dallo scoppio della guerra lo stato dell'economia lucchese destava preoccupazione alle autorità: due pesanti alluvioni avevano danneggiato l'annata agricola e se la guerra da una parte favoriva l'industria metalmeccanica della provincia, dall'altra sfavoriva le esportazioni degli stabilimenti tessili locali, mentre l'industria estrattiva del marmo e il settore edile stavano affrontando una profonda crisi risalente agli anni Trenta. Già nell'aprile del 1940 un rapporto del Consiglio provinciale delle corporazioni indicava il costo al chilo del pane e del riso aumentati, rispetto all'anno precedente, di più del 10%, mentre quello del granturco del 22% e del pesce del 55%. Nel complesso il costo della vita era in continuo aumento, con beni come candele, caffè o sapone che nei primi mesi di guerra avrebbero visto triplicare il proprio valore.¹³

Questa situazione non stava passando inosservata e già dall'inizio dell'anno le autorità nazionali avevano distribuito le tessere annonarie e introdotto il razionamento, che venne regolamentato a partire dal maggio dello stesso anno e che velocemente si estese dal caffè alla pasta, al riso, al latte, alla carne e alle uova e, nel 1941, coinvolse anche il pane.¹⁴ A cavallo tra il 1942 e il 1943, la Direzione generale del tesseramento incaricò Luzzatto Fegis dell'Università di Trieste di stilare un rapporto sulle condizioni alimentari della popolazione urbana, per valutare l'efficienza del sistema di annona: i

¹⁰ Ivi, pp. 134-135.

¹¹ S.Gallo, *Operai in Guerra*, op.cit., pp. 108-109.

¹² G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana*, op.cit., p. 31. Pardini non fornisce altre stime sul numero di emigrati, ma segnala che il loro numero aumentò di anno in anno.

¹³ Ivi, *La Repubblica Sociale Italiana*, pp. 14-17.

¹⁴ P. Sambuco, *Dynamics, Experiences and Political Meaning of the Black Market in Second World War Italy*, in «Modern Italy», n. 1-13, 2023, p. 3.

risultati presentati mostrano che circa tredici milioni di persone non avevano accesso a un'alimentazione in grado di raggiungere il minimo fisiologico per la sopravvivenza. Nel 1943 la tessera annonaria conferiva a persona solo circa novecentocinquanta chilocalorie divise in «generi da minestra», ovvero pane, farine e pochissimi sale e grassi: un regime alimentare che si avvicinava a quello «cui gli occupanti tedeschi avrebbero costretto gli olandesi un anno dopo e costringevano milioni di uomini e donne dell'Europa orientale occupata».¹⁵

In un'intervista sulla vita a Lucca durante la guerra, Alighiero Tovani, undicenne il giorno dell'entrata italiana nel conflitto, ricorda ancora oggi il pane di quegli anni:

Si mangiava in maniera schifosa, allora, il pane era una sbiobba, era quasi un affare colosso, liquido, [chi sa] di quel che era fatto, nero. Tant'è vero che [...] io credo che gran parte della volontà, cioè degli italiani che si rivoltarono a favore degli americani [fu] quando videro la farina e il pane bianco. [...] C'erano i tagliandini, andavi là con quelli, ma era una biobbeta, la facevano con tanta acqua, così l'allungavano. A quel tempo lì era una grande miseria.¹⁶

A fine del maggio 1941, una lettera spedita da Lucca recita:

Abbiamo tutto a tessera, e anche con questo la roba non si trova, la trovano solo i signori, anche la minestra costa L. 10 al kg... ma noi non si può prendere e per questo che non si va tanto bene, speriamo che finisca presto perché se no questa estate si starà molto tempo al fresco.¹⁷

Dopo un anno di guerra la razione giornaliera di farina distribuita a ogni consumatore della Provincia di Lucca, lavoratore o no, variava tra i cento-cinquanta e i centottanta grammi, ritenuti da un'inchiesta svolta dai carabinieri locali insufficienti a sfamare la popolazione. Nello stesso rapporto i carabinieri consigliavano di aumentare la razione quotidiana di pane a

¹⁵ A. De Bernardi, *Alimentazione di Guerra*, op.cit., pp. 130, 131.

¹⁶ Titolo: *Intervista al testimone Alighiero "Elio" Tovani sul fascismo e sull'impatto della guerra a Lucca*, Youtube (<https://www.youtube.com/watch?v=Xs-GzWwTBNo>), minuto 27, consultato in data 12/2023. L'intervista, rilasciata a me personalmente il 2 marzo 2023, verte sull'esperienza personale di Alighiero Tovani, nato a Lucca nel febbraio del 1929 e lì residente fino al periodo precedente all'armistizio dell'8 settembre, quando poi si trasferì con la famiglia a Gragliana per sfuggire alla guerra, che lo raggiunse quanto la zona divenne oggetto di operazioni militari.

¹⁷ G. Pardini, *Sotto l'inchiostro nero*, op. cit., p. 50, relazione settimanale della commissione provinciale di censura postale di Lucca del 31 maggio 1941.

duecentoventi grammi, misura che avrebbe certamente alleviato i disagi dei consumatori, ma che in pratica era inattuabile: nel settembre del 1941 il raccolto di granturco nella provincia fu inferiore del 30% rispetto a quello dell'anno precedente, quello delle patate del 40% e la raccolta delle castagne, principale mezzo di sostentamento della zona della Garfagnana, precipitò dai circa duecentomila quintali del 1939 ai cinquantamila del 1941, con effetti disastrosi sull'alimentazione della popolazione.¹⁸

Il malessere generale talvolta sfociò in manifestazioni spontanee in vari comuni della provincia, partecipate principalmente dalle massaie: il 25 aprile 1941 le donne di Torre del Lago manifestarono contro la misera razione di pane giornaliero, il 3 maggio a Massarosa, il 5 dello stesso mese fu la volta delle operaie delle cartiere di Villa Basilica, poi Porcari, Pieve Fosciana e Stazzema. Il prefetto Macciotta descrisse al Ministero dell'Interno la situazione descrivendola come «non tale da preoccupare», ma che avrebbe comunque meritato un'attenta considerazione.¹⁹ Vale la pena segnalare che in questo contesto si svilupparono alcune dinamiche che contribuirono ad approfondire la frattura tra le città e le campagne, fra cui la differenza di esenzione dalla mobilitazione militare, maggiore per gli operai impiegati negli stabilimenti legati allo sforzo bellico, mentre i contadini iniziavano a essere colpiti dalla propaganda del regime, che talvolta li dipinse come disonesti accaparratori delle derrate agricole destinate agli ammassi e causa della fame nelle città.²⁰

Nel settembre del 1941 Tina Petrini di Forte dei Marmi scrive al marito Francesco Petrini, richiamato alle armi (posta militare 99A):

Quà la vita diventa ogni giorno più difficile, non si trova più niente perché è diminuito qualche cosa sul mercato e allora i signori contadini non la portano più. Io dico una cosa sola: cosa si aspetta a riprendere il manganello e darne di santa ragione a questi mascalzoni. Se uno ha un bel portafoglio gonfio non gli

¹⁸ G. Pardini, *La Repubblica sociale italiana*, op.cit., pp. 31, 50-51. A p. 31 è riportato il rapporto conclusivo dell'indagine dei carabinieri, firmata dal comandante del gruppo carabinieri di Lucca il 6 maggio 1941, mentre a pp. 50 e 51 l'autore riporta alcune tabelle e quadri riassuntivi della produzione alimentare della provincia per anno.

¹⁹ Ivi, p. 30. Alla guida della prefettura nel gennaio del 1941 Leonida Macciotta sostituì Alfonso Gaetani, già prefetto della provincia da tre anni e che successivamente guidò la prefettura di Firenze. Il Ministero decise di promuovere a prefetto Macciotta perché ritenuto più energico di Gaetani e, quindi, più adeguato a trattare con il federale Piazzesi (ivi, pp. 24-25). A p. 59 Pardini riporta che Leonida Macciotta fu, infine, sostituito alla guida della prefettura da Guglielmo Marotta, due mesi prima della sostituzione del Federale Piazzesi con Michele Morsero, il primo novembre 1942.

²⁰ S. Gallo, *Operai in Guerra*, op.cit., pp. 110-111.

manca nulla perché non guarda a spese, ma se uno ha i denari contati e più di quel tanto non puole spendere, puoi essere sicuro che soffre davvero la fame. Quello che a me fa arrabbiare e andare su tutte le furie è a pensare al bambino che mi chiede questo e quello e non glielo posso dare perché non c'è e questo credi è una cosa molto triste.²¹

Nelle proprie memorie il responsabile nazionale degli approvvigionamenti Vittorio Ronchi descrive l'annona come un sistema inefficiente caratterizzato dalla mancanza concreta di mezzi di collegamento tra campagna e città, dal valore solo nominale della tessera, dovuto dall'assenza fisica dei beni da distribuire e dalla pesantezza del sistema corporativo degli ammassi, introdotto negli anni Trenta dal regime per regolarizzare la produzione agricola e preparare le scorte in vista della guerra, ma che già in tempo di pace non riuscivano a superare il 20% delle quantità prefissate.²² Teoricamente gli ammassi avrebbero dovuto garantire un prezzo da calmiera fisso, ma che in poco tempo superò i costi di produzione e conseguentemente il valore effettivo dei beni, spingendo i produttori a vendere direttamente ai consumatori per aggirare i regolamenti sui prezzi, alimentando il mercato clandestino.²³ Le criticità nate da questa disorganizzazione di sistema non appaiono straordinarie se teniamo a mente che, come fa notare Laura Cerasi, il sistema corporativista era organizzato più come strumento di controllo territoriale che come organo rappresentativo degli interessi del lavoro.²⁴

Nonostante le politiche autarchiche del regime, quando l'Italia prese parte al conflitto essa era ancora una nazione importatrice di alimenti, in particolare dall'America, dall'India e dall'Australia. Rotte commerciali che con la dichiarazione di guerra del 10 giugno 1940 cessarono, provocando il «crollo delle importazioni che poterono contare solo sulle risorse presenti nei territori occupati e nei paesi dell'Europa continentale raggiungibili via terra».²⁵ Come nel resto d'Italia, anche a Lucca la distribuzione dei beni razionati fu gestita dal Partito nazionale fascista (Pnf), che si attirò le critiche dei cittadini turbati dall'inefficienza del sistema.²⁶ L'unico modo per reperire ciò che non

²¹ G. Pardini, *Sotto l'Inchiostro Nero*, p. 72, relazione settimanale del 20 settembre 1941.

²² A. De Bernardi, *Alimentazione di Guerra*, op.cit., pp. 132, 133.

²³ P. Sambuco, *Dynamics, Experiences and Political Meaning of the Black Market*, op.cit., p. 5.

²⁴ L. Cerasi, *Corporatismo, stato e fascismo*, in «Contemporanea», 2013, Vol. 16, N. 3, p. 465.

²⁵ F. De Ninno, *Civili nella Guerra Totale 1940-1945. Una Storia Complessa*, Unicopli, Trezzano sul Naviglio (Mi), 2019, pp. 46- 47. È importante segnalare che De Ninno riporta anche che dalla crisi del 1929 all'entrata in guerra i consumi alimentari medi e i salari degli italiani erano già in calo.

²⁶ G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana*, op.cit., pp. 37-38.

si trovava più nei regolari circuiti commerciali fu il ricorrere alla borsa nera, il mercato clandestino sviluppatosi dall'intreccio di corruzione e malavita che vendeva, talvolta a prezzi da usura, le risorse alimentari che le istituzioni statali non riuscivano a garantire agli italiani.²⁷ Abbiamo già notato come le autorità non riuscivano a imporre i prezzi da calmiera ai produttori, che sarebbero stati sfavoriti dall'inflazione e che quindi preferivano vendere le proprie merci direttamente ai consumatori. Il questore di Lucca Roberto Coniglio in un rapporto inviato al ministero dell'Interno l'ultimo dell'anno del 1942 descrisse il mercato illegale come dilagante e impossibile da contrastare, attribuendone le responsabilità a tutti gli organi, agli enti e ai consorzi agricoli incaricati di organizzare l'approvvigionamento alimentare, reputandone l'attività non solo insufficiente, ma addirittura negativa per la salute del commercio lucchese, che aveva risentito della mala organizzazione, degli interessi e delle speculazioni perpetrate dai responsabili di questi organismi, spingendo i contadini a vendere altrove le eccedenze destinate all'ammasso o alla distribuzione locale.²⁸

In un rapporto del 9 luglio 1943 i carabinieri definirono il mercato nero come necessario per poter garantire i mezzi di sopravvivenza ai produttori e alle loro famiglie, ma in certi casi risultava autorizzato dai vari enti territoriali dello stato e del Pnf. La farina di castagne salì da due (prima della guerra) a dodici lire al chilo nel 1943, la pasta da tre a venticinque, la carne da undici a ottanta, mentre altri prodotti erano introvabili, tra cui il burro, rendendo la fame e la conseguente ricerca di generi alimentari la preoccupazione principale delle massaie.²⁹

Scrivo un reduce, riguardo agli arricchimenti illeciti:

Il mio non è stato quel ritorno vittorioso che avrei sperato, ma ho la coscienza d'aver compiuto il mio dovere fino all'ultimo, come del resto tutti i miei compagni hanno fatto, e credo che la colpa del disastro non sia imputabile a noi,

²⁷ F. De Ninno, *Civili nella Guerra Totale*, op.cit., p. 134.

²⁸ G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana*, op.cit., pp. 66, 67. Pardini propone gli esempi della farina di castagne che doveva essere ammassata per almeno diecimila quintali, destinati all'esportazione in altre province, ma che alla fine ne venne ammassata per soli seicentocinquanta, e del vino, che i produttori furono portati a vendere a Torino, Milano e Roma a prezzi triplicati, lasciandone Lucca sprovvista.

²⁹ Ivi, pp. 76-77. Gli esempi riportati dai carabinieri sono quelli di alcuni venditori di vino che, invece del prezzo di otto lire al fiasco, lo vendevano intorno alle trenta: interrogati sul perché di questi prezzi, essi risposero di aver ricevuto l'autorizzazione dal direttore dell'Unione fascista dei commercianti. Lo stesso valse anche per la *Società Scatena e Nicolai*, che vendevano naftalina a cinquanta lire al chilo, mentre il prezzo da calmiera era di sei, affermando di aver ricevuto autorizzazione direttamente dal prefetto e dal questore.

ma a quel branco di ignobili ladri e di farabutti vergognosi che da anni stanno tradendo la nostra cara Patria ed impinguandosi le loro capaci tasche. Ma credo che presto sconteranno la lunga lista delle loro malefatte.³⁰

Nei mesi della Repubblica sociale italiana (Rsi) le istituzioni fasciste della provincia tentarono, con qualche successo, di contrastare i reati annonari raddoppiando, negli ultimi mesi del 1943, il personale destinato alla vigilanza annonaria, intensificando i controlli per provare a riguadagnare legittimità di fronte agli italiani disillusi dal fascismo, ma il fenomeno era ormai troppo radicato per essere seriamente contrastato.³¹ In altre province italiane le autorità arrivarono perfino a sconsigliare una lotta troppo accanita alla borsa nera, per paura che i sequestri della merce, i fermi dei venditori e la chiusura dei loro locali finissero per far aumentare la rarità e i costi dei prodotti, in virtù dei rischi sostenuti dai borsisti neri per provocarsi la merce, testimoniando un'ulteriore presa di coscienza da parte delle autorità del fallimento organizzativo della dittatura.³²

Il quattro marzo la Guardia nazionale repubblicana (Gnr) comunicò attraverso uno dei suoi notiziari che a Lucca e in provincia l'approvvigionamento alimentare era altamente inefficiente a causa della mancanza dei mezzi di trasporto e che ormai il burro e gli altri grassi solidi erano irripetibili. Lo stesso valeva per la carne bovina e i polli erano venduti direttamente dagli allevatori al miglior offerente. Il rapporto termina dichiarando che «Ne consegue che i ceti operai e quelli a reddito fisso vivono in una situazione di grave disagio, che non accenna a migliorare».³³ Cinque giorni dopo, attraverso un altro notiziario, i funzionari della Gnr specificarono che la situazione era in «netto peggioramento», con l'aumento incontrollato dei prezzi del mercato nero.³⁴

Anche le autorità di occupazione tedesche tentarono di affrontare il problema, applicando più controlli sui produttori, sulla distribuzione delle tesserette annonarie e irrigidendo le pene per gli accaparratori, ma, fa notare Lutz Klinkhammer, che presto dovettero «dunque ammettere di non poter venire

³⁰ G. Pardini, *Sotto l'inchiostro nero*, op.cit., p. 33, relazione quindicinale del 28 febbraio 1941.

³¹ G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana*, op.cit., pp. 194-195.

³² Luigi Bonomini e altri (a cura di), *Riservato a Mussolini*, Milano, Feltrinelli, 1974, p. XLVI. I curatori, nelle note, riportano i casi di Como e Venezia, dove i notiziari della Gnr riportarono che un aumento dei controlli contro il mercato nero aveva fatto aumentare anche i prezzi dei generi alimentari.

³³ Ivi, pp. 117-118.

³⁴ Ivi, p. 118.

a capo del mercato nero».³⁵ Dopo la liberazione, i problemi alimentari della provincia e la lotta alla borsa nera vennero ereditati dalla nuova classe dirigente, cioè i rappresentanti politici del Comitato provinciale di liberazione nazionale lucchese (Cpln), e dal Governo militare alleato. Nella prima adunanza a porte aperte del Cpln, tenutasi il 5 settembre 1944 a Palazzo Ducale mentre i partigiani stavano combattendo per liberare la città dai reparti tedeschi, i rappresentanti dei partiti antifascisti analizzarono le condizioni materiali della provincia, che nel verbale sono definite «tragiche». Fu subito evidenziata la mancanza di generi d'alimentazione e dei mezzi di trasporto necessari alla distribuzione, la mancanza di comunicazioni, di medicinali, di telefoni. La situazione finanziaria della provincia fu definita fallimentare, la nettezza urbana era ferma da quindici giorni e venne riscontrata anche la mancanza di qualsiasi tipo di combustibile e di illuminazione.³⁶

In *La Storia*, Elsa Morante dedica molte pagine alla tragica fame da vissuta a Roma durante la guerra, raccontata nel romanzo attraverso il punto di vista della protagonista Ida, maestra elementare romana, e dai suoi figli Nino e Ueseppe, descrivendo la lotta quotidiana per la sopravvivenza in città con a disposizione solo il salario da maestra del personaggio principale:

Già fino dall'inverno, non poche botteghe avevano chiuso. Molte serrande stavano abbassate, e tutte le vetrine erano spoglie. Le poche provviste ancora disponibili venivano requisite, o sequestrate, o predate dagli occupanti, o accaparrate dai trafficanti neri. Dovunque ci fosse uno spaccio legale aperto, si vedevano lunghissime file in attesa di fuori [...] Alla vista di qualsiasi sostanza mangiabile, ma purtroppo inaccessibile ai suoi mezzi, essa restava incantata, con una invidia struggente. A lei stessa niente faceva gola, perfino la secrezione della saliva le si era prosciugata: tutti i suoi stimoli vitali si erano trasferiti su Ueseppe.³⁷

Nei diari personali di chi visse quei drammatici anni la borsa nera è uno degli argomenti più ricorrenti: esso non solo appare come un'imprescindibile strategia di sopravvivenza, ma talvolta può acquisire anche una certa valenza politica. In una delle sue ricerche più recenti, Patrizia Sambuco ana-

³⁵ L. Klinkhammer, *L'Occupazione Tedesca in Italia 1943-1945*, Torino, Bollati Boringhieri, 1993, p. 194. Lo stesso Feldmaresciallo Kesselring minacciò, il 20 settembre 1943, la pena di morte per coloro che vendevano a prezzi maggiorati la merce o che le ammassavano di nascosto in attesa di rivenderle a prezzi più alti (ivi, p. 179).

³⁶ AsLu, fondo Archivio dei Disciolti Comitati di Liberazione Nazionale Provinciale Lucchese e dei Comuni di Giuncugnano, Massarosa e Barga (fondo Cln), busta 1, adunanza del 5 settembre 1944.

³⁷ Elsa Morante, *La Storia*, Torino, Einaudi, Torino, p. 330.

lizza i diari redatti da due giovani romane, concentrandosi su come, ideologicamente parlando, la borsa nera fosse vissuta dalle due diariste: la prima, attiva nella Resistenza, descrive la quotidiana caccia agli alimenti come un compito quasi eroico di reazione all'occupazione nazista, mentre la seconda, più vicina al fascismo, condanna la borsa nera, riconoscendola talvolta però come un male necessario.³⁸

In qualche caso specifico abbiamo visto come il mercato clandestino fosse favorito dalle autorità nel tentativo di non danneggiare ulteriormente il potere d'acquisto dei consumatori. Questa dinamica assume però un altro spessore se consideriamo che la corruzione, le appropriazioni indebite di fondi pubblici e le malversazioni furono una caratteristica costante nel Ventennio, fenomeni talmente radicati e palesi da contribuire a favorire lo scollamento tra gli italiani e la classe dirigente del regime.³⁹ Attraverso le lettere censurate e i rapporti di polizia sono testimoniate le profonde critiche che i gerarchi si attiravano a causa del loro stile di vita estremamente lussuoso, in netto contrasto con le precarie condizioni di vita degli italiani. Durante il periodo di maggiori ristrettezze per la popolazione, il ministro dell'Educazione nazionale Giuseppe Bottai acquistò, nel 1942, una villa di quarantadue stanze per il valore di quattro milioni di lire, mentre l'anno successivo, per circa la stessa cifra, il ministro della Cultura popolare Alessandro Pavolini comprò due fattorie nei pressi di Firenze. L'anno prima dell'ingresso italiano nel conflitto Luigi Federzoni alzò il proprio stipendio da parlamentare fino a raggiungere le duecentosessantatre mila lire annue, quando un bracciante agricolo ne percepiva duemila.⁴⁰ Grazie alla propria posizione politica anche i dirigenti fascisti locali riuscirono a condurre una vita al di sopra delle possibilità conferite dal proprio stipendio di partito. Scrive Paul Corner:

La più comune fra le denunce di abuso di posizione riguardava ciò che potremmo definire lo stile di vita del federale: grandi automobili, i posti migliori nei ristoranti migliori, uniformi "napoleoniche" indice di un narcisismo dilagante, il palco al teatro con il contorno di belle donne.⁴¹

³⁸ P. Sambuco, *"Dynamics, Experiences and Political Meaning of the Black Market"*, op.cit., pp. 6-10.

³⁹ P. Giovannini, M. Palla (a cura di), *Il Fascismo dalle Mani Sporche. Dittatura, Corruzione, Affarismo*, Bari-Roma, Laterza, 2019, p. VII. Per un approfondimento sul tema della corruzione dei dirigenti politici del fascismo e sul tentativo della propaganda di nascondere la realtà, rimando al saggio di Paul Corner, *Corruzione di Sistema? I "Fascisti Reali" tra Pubblico e Privato*, presente nel volume appena citato da p. 3 a p. 23.

⁴⁰ Ivi, p. 11.

⁴¹ Ivi, p. 13. Non bisogna cadere nella tentazione di considerare tutti i gerarchi sicuramente corrotti, ma lo studio citato presenta la corruzione (oppure la grande mole di benefici e "regali"

Jolina Orlandini da Pietrasanta alla Camicia nera Umberto Orlandini (posta militare n. 14), il 5 dicembre 1942:

Mio Caro Umberto, Stamani niente posta, l'ultima tua è del 26 ottobre, ad ogni modo voglio credere che tu stia bene, può anche darsi che ce l'abbia stasera, ma è sabato ed è necessario impostare per tempo se vogliamo che parta. Io stò meglio ieri sera avevo la temperatura a 37,6 quindi vedi bene che è roba da poco è proprio un attacco influenzale oggi mi fanno male le spalle, ma comunque tu sai che io scrivo la verità quindi non stare in pena. Stamani mi sono alzata e insomma mi arrangio un po' alla meglio. Ora tutti Signori, nessuno (che fortuna) ha bisogno di lavorare. Stamattina è passato il babbo mi diceva che per l'ennesima volta è nuovamente arrivata la cartolina a questi farabutti locali. Ma non ci pensano neanche per sogno a partire. Io mi domando quando sarà quel giorno di vederli schiaffeggiare in piazza. Vedi io incomincerei a scucirli le striscine rosse, poi gli ritirerei il distintivo, inoltre immediatamente li richiamerei coll'esercito.⁴² Ecco il da farsi, invece niente affatto sono a casa fanno "colla guerra" copiosi biglietti da mille e quello che è peggio rovinano anche il popolo perché loro i soldi, non li hanno sudati, e così che pagano tre fiaschi d'olio 1000 lire con tutto il seguito. E li vedi belli grassi, tranquilli, e vestiti bene. Ecco l'operato di questi disonesti. Speriamo bene. Novità paesane niente, almeno che sappia io, cosa vuoi ora ognuno deve pensare per sé e ognuno gli dà da fare e si arrangia come meglio può. Oggi dovevo andare di nuovo a Rotaio ma ci manderò Giovanni bisogna essere sempre fuori. Certo tu fossi stato a casa le cose erano diverse e per molte cose ero a posto, e invece..... bisogna cercare, andare e via di seguito. Confesso però che non invidio affatto i Signori che ti ho citato e preferisco la mia modesta situazione, ai suoi disonesti traffici. L'altra mattina uno di questi era dalla Bianchini (era Onesto) comprò per 100 lire di acciughe in scatole per antipasto, e tutto soddisfatto mostrò un paio di scarponi da vero alpinista che aveva pagati 1000 lire. Per questi "nobili" i biglietti da mille non hanno che un valore relativo e ne parlano con la massima disinvoltura, capirai sono nati bene! Eppure, bisogna sopportarli. Il resoconto è.....quasi fatto e, tirale le somme, i maiali sono sempre gli stessi. Coraggio.....Jolina tua.⁴³

ricevuti dai dirigenti fascisti dai notabili locali grazie alla loro posizione) come una tendenza generale di tutto l'apparato fascista, dalle sfere più basse dell'organizzazione alla classe dirigente nazionale.

⁴² Le "striscine rosse" erano cucite sul fondo della manica delle divise della Milizia Volontaria per la Sicurezza Nazionale. Jolina Orlandini si sta riferendo ai fascisti rimasti a casa.

⁴³ AsLu, fondo Gabinetto di Prefettura, Busta Ufficio Censura 1941-1943, Serie Servizio Censura - Pratica Generale 1941-1942, copia di lettera di Jolina Orlandini del 5/12/1942 che ha avuto corso.

Le lettere diventano l'occasione delle donne per sfogarsi e per denunciare ai propri mariti, richiamati al fronte, la grave situazione economica e materiale vissuta. Jolina scrive al marito, camicia nera, che i locali responsabili del partito approfittano delle responsabilità e dei benefici dovuti dalla loro posizione per non partire per la guerra, nonostante «la cartolina» che li richiama a prestare servizio nelle forze armate, e per arricchirsi alle spalle di quelli che a causa del conflitto vivono di stenti. Particolarmente grave se pensiamo che i salari degli operai erano congelati dall'inizio della guerra, rendendo gli straordinari e il cottimo l'unico mezzo per poter incrementare il proprio reddito e stare al passo con il potere d'acquisto costantemente in calo, facendo allineare la vita con il lavoro. È in questo contesto che si svilupparono gli scioperi del marzo 1943, che inizialmente interessarono le fabbriche di Torino (prima fra tutte, la Fiat) e Milano e che successivamente si estesero ad alcuni stabilimenti dell'Italia centrale.⁴⁴

Dopo l'8 settembre e l'insediarsi dell'occupazione nazista della penisola, i tedeschi si interessarono alle risorse italiane. Attraverso un *Ordine del fubrer* del 12 settembre 1943, Adolf Hitler attribuì ad Albert Speer, ministro degli Armamenti e della produzione bellica del Reich, pieni poteri per lo sfruttamento a scopi bellici dell'industria italiana. Quel giorno stesso Speer diramò un ordine esecutivo attraverso il quale decise il trasferimento in Germania di macchinari e installazioni industriali presenti sul territorio italiano dalla linea La Spezia-Rimini in giù, mentre dal nord i macchinari di particolare importanza strategica.⁴⁵ A Lucca i tedeschi presero di mira la Società metallurgica italiana a Fornaci di Barga, che per tutti gli anni di guerra aveva lavorato a pieno regime dando lavoro a più di cinquemila operai. Mentre i tedeschi si erano già mobilitati per asportare i macchinari e le materie prime presenti negli stabilimenti, le istituzioni della neonata Rsi e l'amministratore delegato della fabbrica fecero inutili pressioni al ministro Speer e alle autorità di occupazione tedesche per salvare gli stabilimenti. Il 14 novembre 1943 erano già stati asportati quattro macchinari e duemilacinquecento tonnellate di materiale, facendo cadere nella disoccupazione migliaia di operai e paralizzando l'industria della provincia.⁴⁶

⁴⁴ S. Gallo, *Operai in Guerra*, op.cit., pp. 116, 117. Gli scioperi del marzo del 1943 furono i primi svolti dal consolidarsi del regime fascista e fecero ottenere agli operai significativi miglioramenti salariali e delle condizioni di lavoro, facendo anche riscoprire loro lo sciopero come strumento di lotta per conseguire le proprie rivendicazioni. Per una cronologia sugli scioperi, rimando alla *Banca Dati sugli Scioperi degli Anni 1943-1944-1945* online presente all'indirizzo <http://www.cronologiascioperi1943-1945.it/>, consultato l'ultima volta in data 12/12/2023.

⁴⁵ L. Klinkhammer, *L'Occupazione Tedesca in Italia*, op.cit., pp. 70-71.

⁴⁶ G. Pardini, *La Repubblica Sociale Italiana*, op.cit., pp. 132, 133, 134.

Le relazioni della Commissione provinciale lucchese fanno spesso riferimento a lettere attraverso le quali i corrispondenti lamentarono la mancanza di generi alimentari e, spesso, espressero il proprio astio verso quei dirigenti dello stato che durante la guerra mostrarono uno stile di vita in netto contrasto con la realtà di privazioni vissuta dalla maggior parte degli italiani. Ausilia Gelli da Matraia scrive al marito ad Addis Abeba:

Dopo lungo aspettare mi è giunto un vaglia telegrafico di lire 500. L'ho tenuto per poco, mi è toccato darli subito a Marianna e mi ci è rimasto 596 lire, cioè la pigione... ho avuto tanta avversità in famiglia... io non so come fare, siamo tutti nudi. Mi tocca andare a fare una buletta di carbonella per potere comprare un po' di pane per Giuliano. Miranda, io e Dino si pate tanta fame, sai Dino mi fa anche male perché sarebbe sul morso vero di mangiare e tante volte bisogna smette, perché non ce n'è più... tu forse crederai che ti dica delle bugie, se arivi a tornare a casa Dino te le potrà raccontare... sono tre mesi che non sono stata alla messa perché non ho il vestito ne scarpe, e ho piena di debiti... siamo senza uno stecco di legna la mattina si tocca andare via digiuni perché se si cena la sera non si mangia la mattina, io non so cosa dirti mi scoppia il cuore.⁴⁷

Altri scriventi raccontano così la situazione:

Se tu sapessi che crisi c'è qui, non si trova più nulla, io da parecchi giorni non mangio pane cosa vuoi, ne danno uno al giorno e ci vuole tutto per i bimbi e anche mio padre ne mangia pochissimo, non si trova più nulla, tutto caro si spende tanto e si mangia poco, alla mattina ai bimbi li do un ovo per uno per uno per sostenerli cosa vuoi pasta ne danno 600gr. al mese a testa e perciò non si può neppure mangiare di quella, anche l'olio ne danno pochissimo questo mese ne ho avuto quattro etti, lardo e strutto non ce n'è, però c'è questo che è stata fatta qualche contravvenzione ma ci sono sempre i delinquenti che nascondono la roba e poi la prendono anche con la tessera come questi qui accanto a noi⁴⁸;

Senti, le 10 lire che mi hai messo nella lettera mi hanno fatto comodo, ora con 10 lire non si compra più nulla. [...] Sai di minestra ne danno 3 kg al mese e se voglio mangiare io e i bimbi bisogna che prendi la minestra da 8 lire e il pane da 5,50 al kg perché di quello con la tessera me ne danno 660 gr. fra tutti e tre;

Qua v'è da fare e vive, non si trova nulla, la minestra se non la paghi 8 o 9 lire al kg. non si trova. La carne manca, un po' la domenica e non si trova. L'agnello

⁴⁷ Id., *Sotto l'inchiostro nero*, op.cit., pp. 31-32, relazione settimanale dell'11 gennaio 1941.

⁴⁸ Ivi, p. 32, relazione quindicinale del 15 febbraio 1941.

costa lire 20 al kg. e non si trova, speriamo che finisci...⁴⁹

Ho selezionato questi stralci, tutti inviati per posta a meno di un anno dell'entrata italiana nel conflitto, perché descrivono i gravi disagi materiali in cui caddero le classi popolari della Provincia di Lucca a causa del contesto bellico. Sono le donne che portano il peso maggiore della ricerca del cibo, che assume i caratteri di una lotta quotidiana per la sopravvivenza: c'è chi digiuna per dar da mangiare ai propri figli, mentre i più sfortunati non possono permettersi nemmeno quello. I prezzi aumentano mentre la tessera annonaria non riesce più a garantire il fabbisogno calorico minimo per sopravvivere.⁵⁰ Qualcuno, invece, è caduto nella miseria più totale, non riuscendo più nemmeno a trovare dei vestiti per potersi presentare a messa. Maria Moggi da Ruosina all'artigliere Almo Moggi, posta militare 210 C:

Credi è un affare molto serio qua, i militari che vengono dicono che non credevano che fosse così quassù, siamo agli ultimi estremi. Io faccio i miei sforzi per farti trovare qualcosa... ma non mi è possibile altro che poco, la gente è tutta cattiva e si lamenta forte e ci abbiamo ragione perché così è troppo.

Nella, da Marina di Pietrasanta, al Capitano Bruno Lorenzetti, posta militare 37 P:

Ti dico che è diventata una cosa spaventosa, certe categorie di gente sono inchiodate alla disperazione, specialmente ove sono dei bambini. Non trovi più niente di niente e se trovi qualche cosa è a prezzi disastrosi. [...] Le uova € 2,50 l'una, il tonno (quando raramente c'è) è a 8 lire l'etto. Mi sai dire cosa fanno le famiglie con un etto di roba? Non trovi più né patate né farina. Il pane è poco, ma almeno la gente potesse mangiare la polenta: niente! Vedo che le famiglie numerose hanno i bambini che soffrono la fame e con la fame purtroppo non si ragiona a lungo andare. Quando vedo una donna in stato interessante mi fa compassione perché mi domando: con che cosa nutrirà la sua creatura? Che cosa mangerà di nutriente quella donna per fare una creatura sana? Mah! Che generazione si prepara...⁵¹

Il Caporale Breno Ciannelli (posta militare n. 6) alla madre Leoletta Cia-

⁴⁹ Ivi, p. 50, relazione settimanale del 17 maggio 1941.

⁵⁰ A. De Bernardi, *Alimentazione di Guerra*, op.cit., p. 133. In questa pagina Alberto De Bernardi pone l'attenzione sul fallimento del sistema delle corporazioni fasciste nel preparare l'economia e le riserve italiane alla guerra.

⁵¹ G. Pardini, *Sotto l'inchiostro nero*, op.cit., p. 77, relazione settimanale del 18 ottobre 1941.

nelli, a Bagni di Lucca, il 22/10/1942:

Cara mamma, [...] Nelle tue lettere sento che sei molto inquieta e credi che mi dispiace molto. Non vorrei che mai ti giungessero lettere così perché mi fanno [illeggibile] non posso e non mi fanno stare tranquillo. Lascia perdere tutto e manda in mona quelle certe persone che fanno parte di quel ciclo di parassiti che in Italia non sono mai stati buoni di togliere di mezzo. Stai tranquilla che un giorno finirà tutto verrò anch'io a casa e così potrò dirle in faccia qualche parolina degna di loro. Purtroppo è così, Mussolini ha fatto e fa tutt'ora il possibile per levare di mezzo quelle certe persone, quei certi fascisti che sporcano tutt'ora la nostra Italia e che sono così causa il mestiere che fanno e portano la Camicia nera perché sennò non potrebbero occupare quel certo posto che occupano. Ma c'è un tramonto per tutti e verrà quel tramonto anche per loro che sarà a suon di bastonate. Non ti avvelenare il sangue pensa sempre a me vivi con quella speranza di una più vicina Vittoria di una più bella Vittoria così dopo potremo vivere assieme tranquilli di aver fatto il nostro dovere. Babbo ha fatto la grande guerra io mi trovo già da un anno in Russia benché sia giovane mentre molti miei compagni si trovano ancora in Italia a fare i Signori [...] c'è un Mussolini un duce e vedrai che saprà ben lui piano piano pulire l'Italia di quel poco di sporchizia che ancora è rimasta ammucciata [...] tuo figlio Cianelli Breno.⁵²

La Camicia nera Domenico Granucci (posta militare 14) all'amico Francesco Marchi a Marlia, il 2 settembre 1942:

[...]Nella mia lettera alludevo a quei camerati che alla loro partenza ci avrebbero voluti tutti con loro, e particolarmente io e te, e non capivano che la Patria si serve in tutti i corpi e farse non credevano che anche tu partissi veramente, poiché troppi erano quelli che dovevano venir via da un momento all'altro e che poi se ne sono rimasti tranquillamente a casa. Ed a proposito di quelli che sono rimasti, anche di qua sono perfettamente a conoscenza, che ve ne sono di quelli che hanno commesso e che commettono porcherie. Ma non dubitare che verrà il momento anche per loro e saremo proprio noi al nostro ritorno che metteremo le cose a posto; dovremo cominciare da capo, ripulire picchiare e salassare coloro che si sono fatti vincere dalla gola ed hanno impinguato troppo denaro, senza alcun sacrificio ed alle spalle di chi ha fatto il suo dovere. Io non vedo l'ora di cominciare e vedrai che il mio dovere saprò farlo anche da borghese [...]⁵³

⁵² AsLu, fondo Gabinetto di Prefettura, Busta Ufficio Censura 1941-1943, Serie Servizio Censura – Pratica Generale 1941-1942, stralcio di lettera di Breno Cianelli, censurata il 30 ottobre 1942.

⁵³ Ivi, stralcio di lettera di Domenico Granucci, censurata il 2 settembre 1942.

Entrambi questi stralci, scritti a due mesi di distanza l'uno dall'altro, offrono il punto di vista di due persone direttamente impegnate nel conflitto militare. Attraverso lo stralcio tratto dalla lettera di Breno Ciannelli traspare tutta la preoccupazione vissuta dal militare per la madre e per le sue condizioni di vita. Egli cerca di rassicurarla facendo appello alle capacità di Mussolini che, con l'aiuto di quelli che lui considera veri fascisti, tutti al fronte, presto sarebbe riuscito, nuovamente con metodi squadristi, a purgare il partito «a suon di bastonate» da tutti coloro che approfittavano della propria posizione e del contesto bellico per arricchirsi illecitamente. Il secondo stralcio, scritto da una Camicia nera, riprende i temi del primo, facendo ricorso allo stesso linguaggio da squadrista.

In questo breve saggio ci siamo concentrati sulle politiche economiche ed annonarie intraprese dalla dittatura fascista nel corso della Seconda guerra mondiale e come esse determinarono le condizioni di vita materiali della popolazione italiana per tutti gli anni del conflitto, focalizzando il nostro sguardo in particolar modo sul contesto lucchese. La strategia del regime di mantenere una bilancia alimentare attiva ci dimostra quanto la classe dirigente fascista credesse in una vittoria veloce a fianco della Germania nazista, sacrificando il sostentamento degli italiani in cambio delle risorse necessarie per condurre una guerra d'aggressione. Il fascismo non perse la guerra, sua vocazione fondante⁵⁴, solamente sui cambi di battaglia che impegnava dal 1935, ma anche nel fronte interno, dove perse il supporto di coloro che di fronte alla scommessa bellica del regime decisero di prenderne le distanze. Alcune delle lettere riportate mostrano la disillusione degli scriventi, nata alla luce della fame e delle difficoltà degli organi del Pnf nel far funzionare il tesseramento, sempre più privo di valore con il passare del tempo. È anche di fronte alla borsa nera e agli stili di vita del gruppo dirigente fascista, in netto contrasto con le privazioni vissute dai più, che il fascismo ha perso la sua partita con gli italiani e le testimonianze delle irregolarità e delle ruberie ci giungono anche dal contesto lucchese, come la dichiarazione del questore Coniglio di fine 1942.

Le fonti della memoria utilizzate nel testo ci hanno aiutato a comprendere cosa, nel concreto, significassero i disagi economici: le lettere censurate rappresentano solo un tipo di questa documentazione e, anche se si tratta dei documenti che la dittatura più si impegnò di controllare e obliterare, non per questo risultano più importanti di altri. Le lettere censurate, insieme ai

⁵⁴ Giulia Albanese, *Brutalizzazione e violenza alle origini del fascismo*, in «Studi Storici», 2014, n. 1, pp. 4-6.

diari conservati (ad esempio dall'Archivio diaristico nazionale di Pieve Santo Stefano⁵⁵), sono fonti coeve che tanto ancora possono dirci sulle condizioni di vita sperimentate dagli scriventi italiani a casa e al fronte, sulle loro convinzioni, sul loro consenso alla dittatura e alla guerra e sul mutare, nella loro mente, di tutti quei pensieri che un evento traumatico come la guerra può avere stravolto e capovolto.

⁵⁵ Camillo Brezzi, Patrizia Gabrielli, *La forza delle memorie. L'Archivio dei diari di Pieve Santo Stefano*, Bologna, Il Mulino, 2022.

Giorgio Sacchetti

LOTTE SINDACALI E “MANGIARI” IN GALLERIA

UN CASO DI STUDIO: I MINATORI DEL VALDARNO

Battan l'otto ma saranno le nove / i miei figlioli ma son digiuni ancora / ma viva il coraggio ma chi lo sa portare / infame società dacci mangiare. // Viva il coraggio ma chi lo sa portare / l'anarchia la lo difenderebbe / ma viva il coraggio ma chi lo sa portare / i miei bambini han fame chiedono pane [...]¹

ETHOS MINERARIO, “MANGIARI” CONTADINI

Pane e lavoro. C'è un legame antico e profondo tra fame e rivendicazioni, ma anche tra fame e attitudine alla rivolta, che si ritrova ampiamente riflesso nel canto popolare e nell'immaginario sociale, che ha segnato le vicende storiche dei movimenti sindacali, dalle fasi più convulse fino agli adattamenti meno immaginabili. Di pari passo, le trasformazioni indotte dalla ritardata rivoluzione industriale italiana hanno mutato cultura e percezione del mangiare. Dal campo alla fabbrica o alla miniera, il rituale dei pasti si stravolgeva, rendendo irriconoscibili contesto e commensali e creando i presupposti per nuove sociabilità e nuove rivendicazioni.

Saperi e culture materiali, rappresentazione sociale, orizzonti mentali, stili di vita e quotidianità, metalinguaggio e semiotica... sono le coordinate principali di un grande tema euristico: il cibo. Parola-chiave ormai ricorrente di un aggiornato lessico disciplinare², esito di feconde ibridazioni originate

¹ *Battan l'otto...*, canto popolare raccolto da Caterina Bueno a San Giovanni Valdarno (Arezzo) negli anni Sessanta, riferito alle carcerazioni seguite agli scioperi del 1907. Cfr. L.Settimelli, L.Falavolti (a cura di), *Canti anarchici*, Roma, Samonà e Savelli, 1972, pp. 74-75; G.Bigazzi, *Memorie e libere suggestioni su “Battan l'otto...”*. *Fra Ferriera e miniere*, «Materiali Sonori», 1° maggio 2019, <http://www.matson.it/sonoranews.php?id=2062> (ultima visualizzazione novembre 2023).

² I.Porciani, *Cibo*, in A.M.Banti, V.Fiorino, C.Sorba (a cura di), *Lessico della storia culturale*, Bari-Roma, Laterza, 2023, pp. 3-20. La sensibilità storiografica su questi temi nasce come risultante

dagli ambiti sociologico e antropologico, nonché oggetto di pervasive attenzioni mediatiche, è stato declinato in storiografia prevalentemente sul versante degli studi territoriali / identitari o talvolta di genere, con minor frequenza su quelli *labour* e delle sue connessioni con l'agito politico e sociale.³ E su quest'ultimo prisma di lettura intende focalizzarsi la presente ricerca. Che, proprio nell'atto di cibarsi inteso nella sua duplice valenza – socializzazione e cura solidale verso chi lotta per i propri diritti – individua il filo rosso di una narrazione altra. Si parla di *mangiarari* (sostantivo maschile plurale di uso arcaico toscano), di contadini-minatori e di minatori-operai, figure ibride dei nuovi paesaggi industriali⁴, e si parla dei loro pratici e appetitosi *takeaway*.

Il cibo è un aspetto dello sviluppo comunitario che si esprime nel paesaggio sia fisico che culturale. Approcci archeologici e antropologici, come la ricostruzione di storie familiari, di mappe alimentari / identitarie e della convivialità nelle comunità minerarie, ci consentono di definire ambienti spaziali e dimensioni relazionali in un periodo storico dato e seguendo variabili differenziate. Ed è quanto è stato sperimentalmente fatto, per citare un esempio, in uno studio dedicato al villaggio minerario di Helvetia in Pennsylvania, per l'arco temporale 1891-1947.⁵ Occorre quindi analizzare il lungo periodo della trasformazione dei mondi minerari per collegare dimensione micro e prospettiva transnazionale.

This field of study – ha scritto, in tal senso, Francesca Sanna⁶ – is quite rich in

dell'influenza di diverse suggestioni: da quelle sulla cultura materiale provenienti dalla scuola francese delle *Annales* alla “storia dal basso” promossa in Italia da intellettuali come Ernesto De Martino, fino ad arrivare alla fine degli anni Settanta del '900 quando, all'attenzione per le classi subalterne e per la storia sociale, si è aggiunta quella per la soggettività, la marginalità e la dimensione esistenziale.

³ M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (éd.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993; M. Montanari (a cura di), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Bari-Roma, Laterza, 2020.

⁴ G. Sacchetti, *Contadini e minatori. Pluriattività, mobilità e nuovi mestieri nel Valdarno Superiore*, in Id. (a cura di), *Il futuro altrove. Lavoro e transizioni novecentesche nel territorio aretino*, Arezzo, Società storica Aretina, 2022, pp. 109-130.

⁵ K. Bescherer Metheny, *Modeling Communities Through Food: Connecting the Daily, Meal to the Construction of Place and Identity*, in «Northeast Historical Archaeology», Vol. 42, n. 9, 2013, pp. 147-183.

⁶ F. Sanna, *Food in mining: some notes from Mediterranean cases*, LIM, *Labour in Mining*, in YMHC #3 [Young Mining Historian Corner], 27/01/2022, <https://lim.hypotheses.org/1214> (ultima visualizzazione, novembre 2023). Per una comparazione in ambito europeo, cfr. S. Ruju, *L'alimentazione dei minatori nella Sardegna del primo Novecento: il caso dell'Argentiera*, in «Il Risorgimento» a.

monographs and regional analysis, but it lacks more global or comparative and multi-scale overviews. However, an effort in this direction could help historians to link micro-analysis to a transnational perspective and to have a broader view on the transformation of mining world in a long term.

Il presente caso di studio riguarda una comunità del lavoro che ha marcato, con notevole protagonismo e combattività, la storia sociale e politica di un'ampia area a sud di Firenze: il Valdarno Superiore con il suo bacino lignitifero (comune di Cavriglia, provincia di Arezzo). Sebbene la lignite xiloide fosse un combustibile povero e ritenuto di qualità inferiore al carbone, ciclicamente le miniere erano state punto strategico per l'approvvigionamento energetico nazionale, sia nelle contingenze belliche, soprattutto durante la Prima guerra mondiale, sia in regime di autarchia. Ed erano luogo di lavoro spesso precario, oltre che di lotta e di sofferenze quotidiane, per un numero esorbitante (fino a cinquemila, nei periodi di intensificazione della produzione) di operai e minatori, reclutati in massima parte nelle campagne circostanti.⁷ Microcosmo rurale nella Toscana profonda, ambiente dove il rapporto tra lavoro e proprietà della terra era regolato da leggi antiche e comunque accettate, il Valdarno era rimasto quasi indifferente allo scorrere dei secoli. Intanto l'equilibrio dell'assetto socioeconomico aveva subito un impetuoso sconvolgimento. Nel panorama sociale e antropologico europeo otto-novecentesco si materializzava – in aree come questa – una nuova figura di lavoratore, legata alla modernizzazione del ciclo produttivo nelle industrie estrattive e, soprattutto, alle necessità contingenti e periodiche di queste nel reclutamento della forza lavoro: il contadino-minatore. Che giustapponeva la tradizionale prestazione d'opera in campagna all'occupazione avventizia e saltuaria in miniera. Erano comunque due mestieri destinati a esaurire la loro centralità nel corso del Novecento.⁸

XLIV, n. 2, 1992, pp. 323-347; *La cultura alimentare in miniera*, in *Il progetto miniere Majella*, <http://www.valsimi.it/cultura-alimentare/> (ultima visualizzazione, novembre 2023); T. Bouchet, S. Gaccon, F. Jarrige, F. Nérard et X. Vigna, *La gamelle et l'outil. Manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIIIe siècle à nos jours*, Nancy, Arbre bleu éditions, 2016, pp. 265-279; A. Péters, *Alimenter les mineurs en temps de guerre?* in «Artefact», a. VI, n. 9, 2019, pp. 121-140.

⁷ G. Sacchetti, *Ligniti per la Patria. Collaborazione, conflittualità, compromesso. Le relazioni sindacali nelle miniere del Valdarno superiore (1915-1958)*, Roma, Ediesse, 2002. L'esistenza di un giacimento di combustibile a basso costo, la lignite xiloide, aveva indotto scelte di grande impatto economico e sociale. Nasceva così, nella zona di confine fra le province aretina e fiorentina, un bacino a sistema integrato basato appunto sull'escavazione di quel minerale e sul suo impiego prima nella vicina ferriera di San Giovanni, poi nella centrale termo-elettrica, quindi in altri stabilimenti dell'area e finanche nel riscaldamento domestico.

⁸ La figura dell'operaio-contadino, con la sua mentalità legata ai ritmi della vita agricola, si

La “pluriattività”, attitudine antica, si confermava quale caratteristica basilare nella fase di transizione lenta del mondo agricolo verso i nuovi mestieri industriali, cifra di una crisi ormai irreversibile nella comunità rurale tradizionale.⁹ Il conflitto, la resistenza e infine l'accettazione rassegnata del modello industriale erano le nuove frontiere. Moderne figure sociali, mentalità diverse, gente venuta da fuori contribuivano alla costruzione di identità che, innestandosi nell'antico *humus* culturale del contadino toscano, misonesta, avvezzo da sempre all'ubbidienza, alla parsimonia, ma anche a qualche margine di autonomia, non disdegnava talvolta gesti di imprevedibile ribellione. Il ciclo della lignite terminerà con il ritorno all'escavazione a cielo aperto (stavolta intensiva e meccanizzata) alla fine degli anni Cinquanta del XX secolo. Era quello l'ultimo atto che avrebbe portato all'esaurimento del minerale e alla definitiva cessazione dell'attività estrattiva nel 1994, lasciando notevoli danni ambientali.¹⁰

Se le culture del lavoro si erano legate, nel loro divenire, al proprio contesto territoriale di riferimento, ogni luogo della produzione industriale aveva sempre assunto una doppia valenza: fabbrica del padrone e fabbrica degli operai. Abbiamo avuto così – parafrasando Marco Revelli¹¹ che ha parlato di una FIAT di Agnelli e di una delle tute blu – una miniera dei minatori e una della Mineraria. I “musi neri”, in un rapporto controverso di odio amore, avevano quindi «abitato il Gigante», alimentandolo con il sangue e con il

confermò quale peculiarità durevole anche nella storia del proletariato locale. Sul piano dell'antropologia culturale si evidenziò il permanere di una dinamica conformismo / ribellione, che venne ricondotta al primo dei due elementi nel sistema mezzadrile, e che si riattivò poi con i cambiamenti notevoli degli stili di vita indotti dall'incipiente industrializzazione. Per un utile inquadramento sulla Toscana mineraria, cfr. *Les ouvriers des deux mondes*, vol. 4: *Études sur les travaux, la vie domestique et la condition morale des populations ouvrières des diverses contrées et sur les rapports qui les unissent aux autres classes*, Paris, Au Siège de la Société d'Économie Sociale, 1862, ristampa anastatica (Classic Reprint Series, 2019), pp. 331-362.

⁹ S. Bartolini, *La mezzadria nel Novecento. Storia del movimento mezzadrile tra lavoro e organizzazione*, Pistoia, Settegiorni, 2015; P. Bertocini (a cura di), *Quando solo la terra ci dava da vivere. La mezzadria nel territorio di Cavriglia dal Medioevo all'egemonia delle miniere*, Cavriglia, Comune di Cavriglia / Settore 8, [2019].

¹⁰ Nel 1956 fu decisa la costruzione della centrale termoelettrica di Santa Barbara (e, insieme ad essa, di un lago artificiale a supporto della produzione). Di lì a poco si avviò anche lo sbancamento a cielo aperto del bacino collinare. Borghi e intere frazioni furono così letteralmente cancellate. Tutto questo determinò, con la Santa Barbara e in seguito con l'avvento dell'ENEL, un radicale stravolgimento ambientale e antropologico della zona, fino all'odierna definizione di un «paesaggio antropogenico» (*Piano paesaggistico. Ambito 11 Valdarno Superiore. Scheda d'ambito*, Firenze, Regione Toscana, [2012], p. 20).

¹¹ M. Revelli, *Lavorare in Fiat. Da Valletta ad Agnelli a Romiti. Operai sindacati robot*, Milano, Garzanti, 1989.

sudore e, al tempo stesso, lottandogli contro. Nel duplice atto cooperativo/conflittuale, di sottomissione e di rivolta, avevano anch'essi elaborato un'identità con la percezione di essere un soggetto collettivo. Ed era qui che si evidenziava la dimensione comunitaria, chiave di lettura necessaria a discernere la miniera struttura produttiva dalla miniera contenitore di energie sociali, «punto archimedeo d'incontro»¹² di un'infinità di traiettorie e di percorsi individuali, ognuno portatore di una storia e di un suo possibile racconto. Questa zona mineraria si è caratterizzata per la presenza di originali culture politiche fra i lavoratori, influenzate dal primo socialismo internazionalista promosso da artigiani locali, in un associazionismo che ha marcato estraneità ed autonomia rispetto a Stato e società liberale, e suggestionate dalla predicazione del verbo anarchico e sindacalista rivoluzionario fra le masse dei diseredati, forgiandosi poi in lotte epiche per la dignità del lavoro.¹³

Il legame maledetto terra-sudore si perpetuava nel buio delle gallerie. Il senso di precarietà della vita rinsaldava la solidarietà nel gruppo e, prima di tutto, nella compagnia, nucleo di base dell'organizzazione del lavoro i cui membri si consideravano fratelli. Ogni forma di rassegnazione o accettazione prona dell'esistente era bandita. Dolore e sofferenza si incanalavano in un sentimento collettivo di rabbia, di avversione totale e risoluta verso i padroni. L'orgoglio del mestiere (di un mestiere epico, rischioso e moderno) fu poi un'altra componente fondamentale nei nuovi orizzonti mentali che si delineavano tra i giovani contadini, elemento questo che poi si risconterà spesso fra lavoratori qualificati non inseriti in un classico processo produttivo di fabbrica, avvezzi a compiere gesti che rimandavano ad abilità artigianali individuali, con margini decisionali e di soggettività notevoli. Insieme a quell'orgoglio c'erano anche spirito di solidarietà, propensione ad autogestirsi e soprattutto combattività. Basti pensare che, sotto il fascismo, fallì il tentativo di adottare nella organizzazione lavorativa in sotterraneo il cosiddetto sistema “Bedaux”, un modo per intensificare i ritmi e tagliare tempi “morti”. Le strutture mentali che caratterizzarono questi soggetti sociali di transizione emergono chiaramente da un esame attento della loro quotidianità.¹⁴

«Non voleva staccarsi dalla terra: era stata la sua vita – scriveva Marta Bonaccini a proposito del padre¹⁵ – Minatori, forse si nasce. E lui era nato

¹² Ivi, pp. 27-28.

¹³ G. Sacchetti, *Sindacalisti e anarchici: il socialismo rivoluzionario valdarnese e aretino*, in «Annali Aretini», a. IV, 1996, pp.179-191.

¹⁴ G. Sacchetti, *Le mani, la fronte... Lavoro e quotidianità nelle miniere di lignite*, in «S-Nodi Pubblici e Privati nella Storia Contemporanea», a. VII, n. 10, 2013, pp. 32-47.

¹⁵ M. Bonaccini, *La valle delle miniere*, Firenze, Aska, 2015, p. 265.

contadino, la sua anima assetata di luce mal si adattava al segreto dei cunicoli...». Altri invece, specialmente i più giovani, vedevano nella miniera, o comunque nel lavoro industriale, una possibile via di fuga:

Certo s'aveva voglia di scappare da una campagna sempre più avara e da un lavoro che non ci garbava punto, ma – sotto sotto – la gioventù si voleva anche divincolare dal capoccia, dalla massaia e dal fattore. Insomma, non s'accettava un destino fra le zolle uguale a quello dei nostri nonni e dei bisnonni, e il futuro non doveva essere come un quadro già fatto.¹⁶

La psicologia acquisita dal giovane contadino-minatore si riverberava persino nei cambiamenti della *koimè* nella quotidianità (intercalare del discorso, bestemmia, cinesica, gestualità, stile deambulatorio...);¹⁷ e denotava soprattutto un'evidente insofferenza giovanile nei confronti di un sistema patriarcale e mezzadrile basato su un assetto familiare spesso "poli-nucleare". Eccezion fatta per i gruppi omogenei di immigrati (maremmani, veneti, "austroungarici" ...), per gli stanziali o per i residenti obbligati, i minatori arrivavano in buona parte dai borghi e dalle campagne dei territori contigui. Si trattava dunque di pendolari, per lo più giovanotti, che – organizzati in gruppi – percorrevano in bicicletta decine di chilometri al giorno. Impiegati nella prima "sciolta" (turno dalle 7 alle 15), tornavano a casa nel pomeriggio ancora in tempo per svolgere qualche lavoretto nei campi o nelle stalle. Il vettovagliamento approntato per il desinare, tutto proveniente dalla tradizionale attività di autoproduzione familiare (ortaggi e animali da cortile), doveva avere le caratteristiche di facile trasportabilità ed essere ben stivato nel gavettino¹⁸ e nella borsa di stiancia messa a tracolla. Discorso questo che, grosso modo, restava valido anche per gli inurbati nella vicina cittadina industriale di San Giovanni che raggiungevano il posto di lavoro utilizzando l'apposito «trenino del Ponte alle Forche». Il mezzo proprio a due ruote era comunque quello

¹⁶ G. Sacchetti, *Le mani, la fronte...*, op. cit. Sull'ordinamento gerarchico della famiglia contadina in Toscana, sulle figure sociali del sistema mezzadrile (fattore, capoccia, massaia, bifolco, garzone...), A. Fineschi, *Mezzadria e colonia parziaria. Storia, caratteristiche e connotati antropologici*, in *Quando solo la terra ci dava da vivere*, op. cit. pp. 67-70; L. Goretti, "Un posto che gl'andava a morire". *Genere e generazione nella fine della mezzadria in Toscana*, in «Zapruder. Storie in movimento», a. IX, n. 26, 2011, pp. 45-58.

¹⁷ E. Latini Sladojevich, *Ethos della cultura mineraria*, in *La Storia del Valdarno*, a. I, n. 9, 1980.

¹⁸ Contenitore d'alluminio per il cibo il gavettino, termine di derivazione militare, era altrove denominato: schiscetta, gamella, baracchino, caccavella, *su gaungiu* in Sardegna, *scutedd* in Puglia, cumpanaggio in Sicilia, tegamino, ecc. Per i minatori inglesi: *Snap Tin*, <https://miningheritage.co.uk/snap-tin/> (ultima visualizzazione, novembre 2023). In *Marcovaldo ovvero le stagioni in città*, Italo Calvino la chiama «pietanziera», dedicandole l'omonimo racconto.

più usato e i giovani contadini erano ben allenati, adattandosi spesso anche a lunghi viaggi per necessità proprie o familiari. Ad esempio, si inforcava la bicicletta per andare “a fare all’amore”; oppure un classico era la faticosa gita dal Valdarno – via Chianti – alle Saline di Volterra per comprare il salgemma, indispensabile per la salatura e conservazione delle carni.¹⁹

Il lavoro in galleria, pieno di pericoli, richiedeva compostezza e auto-disciplina.²⁰ La sicurezza rimaneva però un problema discrezionale per la direzione delle miniere, mentre si susseguivano gli incidenti mortali, in genere conseguenza dei cottimi e delle economie. L’armatura insufficiente delle gallerie, la dinamite usata con eccessiva parsimonia dal minatore stesso (chiamato a concorrere alle spese), erano le concause dei frequenti distacchi di blocchi di lignite dai soffitti. A questo si aggiungevano gli episodici incendi di grisou. Avanzamento e abbattimento erano i lavori principali da svolgere in sotterraneo: piccone, dinamite e acetilene per far lume. Chi spingeva o agganciava i carrelli, chi batteva la mazza, chi montava l’armatura... L’ambiente era sottoposto a forti escursioni termiche, oppure ad allagamenti. Ci voleva un’attenzione estrema e bisognava avere “naso” e “orecchio”: un leggerissimo bruciore agli occhi avrebbe potuto indicare presenza di grisou; lo stridio delle talpe poteva preannunciare i movimenti del banco e il crollo imminente della volta. I panni da lavoro del minatore constavano di camicia e calzettoni di lana, mutande di tela, pantaloni grezzi, scarponi chiodati di vacchetta (ammorbiditi con la sugna), giubba e berrettaccio (in Valdarno il casco fu accessorio misconosciuto per un lungo tempo).²¹ A mezzogiorno

¹⁹ «Quell’anno fu a settembre che si prese un po’ di giorni liberi prima della vendemmia per andare a comprare il sale, perché non se ne trovava più nelle botteghe e qualcuno che ce l’aveva voleva in cambio un occhio della testa. Non che alle Saline di Volterra costasse meno, e che il viaggio in bicicletta fin là fosse cosa da poco (...) Parti con due pani e un pezzo di cacio che avrebbero dovuto bastare per una settimana, tanto era il tempo che ci avrebbe impiegato fra andare e tornare. Dormiva nei fienili o nelle stalle di case dove verso sera si fermava a chiedere un po’ d’acqua. Fece così la via del sale...» (Rino Ermini, *La via del sale*, in *Cenerentola*, n. 220, 2019).

²⁰ Con il nuovo secolo sempre più le macchine affiancavano l’uomo nell’escavazione che ormai superava la profondità dei cento metri. L’organizzazione del lavoro si faceva così più complessa. Il minerale era estratto in camere di abbattimento a pianta quadrata di quattro metri per quattro, a diversi livelli, con l’uso di esplosivo (detto *foho*). Il banco, tagliato ai lati e scalzato sotto con l’incastriano, era trivellato con la “succhia” per inserirvi la dinamite. Nei minuti che passavano fra l’accensione della miccia e lo scoppio susseguente si cercava il tempo per tirare il fiato al riparo dei fumi e dei polveroni, quindi tutto ricominciava da capo («incastro, mina, accensione, scoppio»). M. Bonaccini, *Profumo di lignite*, Montepulciano, Editori del Grifo, 1995, passim.

²¹ G. Busino, *Vilfredo Pareto e l’industria del ferro nel Valdarno. Contributo alla storia dell’imprenditorialità italiana*, Milano, Banca Commerciale Italiana, 1977, pp. 703-785; I. Biagianti, *Sviluppo industriale e lotte sociali nel Valdarno superiore, 1860-1922*, Firenze, Olschki 1984, passim.

si interrompeva il lavoro per mangiare. I componenti della compagnia si accovacciavano in un cunicolo alla fioca luce delle lampade con la sporta sulle ginocchia, il bere appoggiato a terra di fianco e un coltellino in mano. Convivialità e condivisione erano la regola di queste mense di fortuna. Ma cosa si mangiava, in genere, nel buio delle gallerie? quali le abitudini alimentari di chi lavorava in sotterraneo?²²

I cibi (rispondenti ai sopracitati criteri di reperibilità e trasporto facili) erano in prevalenza di campagna e venivano consumati, ovviamente, a temperatura ambiente. E tutti provenienti da un'economia familiare di sussistenza, basata sull'autoproduzione e su un mirato reperimento di altre vettovaglie nei mercati locali dove le massaie si recavano anche per vendere prodotti propri. Nel "menu" si poteva annoverare il "curteccio" ripieno di fagioli zolfini. Nel caso un grosso pezzo di filone di pane veniva adoperato come recipiente, togliendo la mollica e riutilizzandola poi a mo' di tappo. E non mancava mai la cipolla rossa, che veniva talvolta sbocconcellata persino nelle brevi pause extra desinare, alimento mitico nelle campagne toscane al quale si attribuivano proprietà medicamentose (recupero dei sali minerali a seguito di eccessiva sudorazione). Elemento centrale nell'alimentazione del contadino-minatore, l'uso della cipolla era consuetudine diffusa tra i lavoratori delle miniere in diverse parti del mondo, dal Cile alla Grecia. Altri companatici, che costituivano la dieta base, erano presenti nella stancia del minatore valdarnese, tutti rigorosamente provenienti dalla cucina e dalla dispensa di famiglia: il trimbello di ciccia secca, il tocco di cacio (pecorino) secco, l'uovo sodo, le polpette di patate con aglio e prezzemolo...

Il gavettino poteva contenere sia il baccalà (cibo globalizzato da secoli, reperibile insieme alle acciughe e alle aringhe, nei mercati locali), che era "rifatto" con pomodori e cipolle, sia i "topini" o "rocchini" di sedano, sia un bel pezzo di "conigliolo" in umido o cotto ad arrosto morto. L'allevamento, davvero economico e assai diffuso, di questo piccolo animale assurse a simbolo del riscatto autarchico del Valdarno nel periodo fra le due guerre, insieme alla «negletta lignite». La stessa propaganda del regime fascista, attraverso la stampa e gli organi delle strutture corporative provinciali, prospettava un futuro radioso per la vallata a condizione che si incentivassero proprio queste tipologie di consumi.²³ Le pelli di coniglio erano inoltre usate come accessorio nel manubrio della bicicletta, per riparare le mani dal freddo. La dieta giornaliera del minatore insomma si identificava, salvo gli adattamenti

²² Su questi specifici aspetti del cibo in miniera: cfr. G. Sacchetti, *Tirar la cinghia, con rabbia*, in «Slow», a. VI, n. 21, 2001, pp. 12-17.

²³ G. Sacchetti, *Ligniti per la Patria*, op. cit., pp. 177-187; P. Meldini, *Sognando la pacifica abbondanza. Il regime alimentare fascista dall'autarchia alla guerra*, in «La Gola» a. III, n. 19, maggio 1984, p. 4.

ambientali e logistici necessari, con quella tipica in uso nelle famiglie mezzadri a base di pane, fagioli, ceci, noci, fichi secchi, cavoli, cipolla e olio d'oliva come parsimonioso condimento e, in alcuni casi, farina di castagne.²⁴

Da bere c'era sempre un fiascotto di rosso, però spesso consumato annacquato. In autunno si beveva il mezzo-vino o “acquerello”, tipico dissetante dei contadini toscani: cioè acqua fatta passare sulla poltiglia delle vinacce già strette.²⁵ Proprio l'acqua era la bevanda più agognata specie quando arrivava, bella fresca, con le chiatte vuote di ritorno dalla superficie, come gentile pensiero dai compagni dei piazzali. L'alcolismo tra i minatori sembrava un fenomeno abbastanza contenuto. La sobrietà, del resto, faceva parte del «decalogo» che i sindacati dei mestieri cosiddetti non-fordisti (come, ad esempio, i macchinisti delle ferrovie) si erano tradizionalmente dati, insieme ad altri obblighi morali come: praticare la solidarietà di classe, associarsi, partecipare alle lotte, ricordare la ricorrenza del Primo Maggio, leggere la stampa operaia...²⁶

Nel pranzo del minatore si ritrovavano la complessità e i paradigmi legati alle norme alimentari delle differenti culture locali: i prodotti della terra principalmente come abbiamo visto, come i già citati fagioli zolfini, ma anche le pietanze in umido del ceto popolare urbanizzato assurte in periodi successivi a piatti per occasioni cerimoniali, come lo stufato sangiovese ad esempio, oppure manufatti alimentari delle botteghe artigiane, fra cui quelli delle macellerie produttrici di salumi tradizionali, come la tarese.²⁷ Nelle cibarie del minatore c'era comunque sempre quel riconoscibile, invadente e familiare *Profumo di lignite*, per riprendere il titolo di un fortunato libro di Marta Bonaccini. Sì, perché per ognuno di questi lavoratori, in qualsiasi continente essi si trovassero, «Every coal miner's lunch bucket smelled

²⁴ S. Fineschi, *Agricoltura e zootecnia di una terra. Alimentazione, culture tipiche, vitigni, coltivare e razze animali*, in *Quando solo la terra ci dava da vivere*, op. cit., p. 79.

²⁵ «Altri prodotti presenti in quasi tutti i poderi sono l'olio di oliva e il vino. Del vino esistono alcune tipologie: tradizionalmente il vino in Toscana è quello bianco, solamente dal XV secolo in poi, dopo che la Lega del Chianti ha definito i criteri per la produzione di quello che diventerà uno dei vini rossi più famosi del mondo, si diffonde e si specializza la coltivazione dei vitigni a bacca rossa. Anche la produzione di vino è diversificata: esiste un vino di modesta qualità, il *vino basso*, ricavato dalla *calciatura* del tino e dalla spremitura delle vinacce, che viene destinata all'uso quotidiano della famiglia, mentre quello di qualità superiore è riservato alle feste, soprattutto ai banchetti nuziali, e alla vendita al mercato.» (Ivi, p. 76).

²⁶ G. Sacchetti, *Le mani, la fronte...*, op. cit. Sull'abuso di alcol dei minatori, cfr. Ruju, *L'alimentazione dei minatori*, op. cit., p. 341.

²⁷ M. Badii, *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nella Toscana contemporanea*, Perugia, Morlacchi, 2012, p. 163.

of the coal mines».²⁸ E il sapore buono dei cibi di casa, semplici ma preparati con amore, si mescolava invariabilmente con i riconoscimenti olfattivi e organolettici, acri e permanenti, del prodotto stesso della propria fatica.

«NELLA BOCCA DELLA MINIERA...» 1950: LE MENSE COMUNISTE

«Nella bocca della miniera...»²⁹ è l'incipit di una canzone della *Casa del Vento*, dedicata al Valdarno, che raffigura la giornata di duro e rischioso lavoro del minatore in sotterraneo alla stregua di un prolungato, immaginifico, percorso digestivo che, dalla bocca passa alla pancia e infine fuoriesce con un senso di liberatorio sollievo. Il cibo era già entrato come argomento nelle vicende epiche dei minatori valdarnesi, con le mense "comuniste": durante le lotte del 1919 per la conquista – primi al mondo insieme ai cavatori di marmo a Carrara – della giornata di sei ore e mezza (quando nella Russia bolscevica se ne facevano ancora otto),³⁰ ritorna con l'istituzione omologa nella lotta vittoriosa del 1950, attuata attraverso la «gestione illegale» delle miniere:

Mentre il Ministro Togni promette e rinvia, i Lavoratori di tutta Italia inviano e promettono nuovi e più copiosi soccorsi alle donne e ai bambini dei Minatori. Da Bologna, Ravenna e Reggio Emilia ieri [6 aprile 1950] due camion di generi alimentari e indumenti sono giunti a S. Giovanni [Valdarno], portando il salu-

²⁸ Dave Tabler, *Every coal miner's lunch bucket smelled of the coal mines*, in *Appalachian History.net*, 19/06/2008, <https://www.appalachianhistory.net/2008/06/every-coal-miners-lunch-bucket-smelled.html> (ultima visualizzazione, novembre 2023). Cfr. anche Bonaccini, *Profumo di lignite*, op. cit.

²⁹ «Nella bocca della miniera / entra e spera, entra e spera / Nella bocca della miniera / Non si sa se si tornerà / Nella bocca della miniera / Prega e spera, prega e spera, / Nella bocca della miniera / Non si sa se si finirà / Nella pancia della miniera / È sempre notte, è sempre sera / Nella pancia della miniera / Tutti quanti si suderà / Nella pancia della miniera / Tutto tace, il buio impera / Nella pancia della miniera / Scava scava per l'aldilà // Dio degli inferi, batte forte, / lui arriva ti porta via / Dio degli inferi, e della morte, / non aspetta ti porta via // Sbuffa il treno nel binario / Sbuffa sbuffa e va al contrario / Non sai se ritornerà / Sbuffa il treno nel binario / E fa schifo il mio salario / Dentro il culo della miniera / Dio degli inferi porta via / Dentro il culo della miniera / Sotto terra ti lascerà / Fuori il culo della miniera / L'altro Dio se ne è andato via / Fuori il culo della miniera / L'altro Dio non ti aiuterà // Dio degli inferi, batte forte, / lui arriva ti porta via / Dio degli inferi, e della morte, / non aspetta ti porta via // Dentro il culo della miniera / Fuori il culo della miniera / Nella bocca della miniera / Nella pancia della miniera / Dentro il culo della miniera / Fuori il culo della miniera» (Casa del Vento, *Dio degli inferi*, in album *Articolo Uno*, 2009).

³⁰ G. Sacchetti, *Marmo e lignite. 1919: La conquista della giornata di sei ore e mezza*, in «Progressus», a. VII, n. 2, 2020, pp. 45-65.

to e l'incitamento degli Operai e dei Contadini di tutta l'Emilia...³¹

Parte da qui, dall'Italia del secondo dopoguerra, il filo del nostro discorso, da un gesto di solidarietà spontaneo, generoso ed organizzato della comunità operaia emiliana verso i minatori toscani in lotta per la dignità del lavoro, per la sopravvivenza delle loro famiglie. Il pane ed il companatico che si offrono disinteressatamente a chi patisce condizioni d'ingiustizia non sono carità pelosa, ma atto di fratellanza vera, da pari a pari. La centralità del cibo, rivendicato non solo come nutrimento ma anche come socialità, e l'invenzione delle mense “comuniste”, ricorrente durante lotte sindacali epiche e di lunga durata, ci raccontano ancora un altro movimento operaio. Un movimento che la storiografia ha spesso sacrificato negli ambiti angusti della esclusiva dimensione politica, e che ha iniziato ad analizzare in questo suo peculiare aspetto con grandi ritardi.³²

Quella del 1950 fu l'ultima lotta vittoriosa dei minatori, che poi avrebbe portato alla costituzione dell'Ente Ligniti Valdarno: cinquantadue giorni di mobilitazione totale, di occupazione “illegale” dei luoghi di lavoro, con tanta solidarietà della popolazione locale e dei sindacati nazionali, quasi due mesi di mobilitazione terminati con l'affidamento della miniera alla gestione operaia. «La Mineraria lavori, o lasci lavorare!» era la parola d'ordine che saliva dalle gallerie, per una vertenza che aveva avuto i suoi prodromi nella crisi mineraria del dopoguerra con i licenziamenti di massa, l'amministrazione controllata, la gestione cooperativa La.mi.va e – infine – la minaccia imminente di chiusura. «Il popolo del Valdarno salverà la miniera», era la risposta che proveniva dall'intero territorio. E gli interessi produttivi, si sosteneva, andavano conciliati con quelli sociali delle maestranze.³³ Fondamentale e straordinario era il ruolo dell'associazione *Donne dei minatori* per la conduzione a buon esito della dura controversia sindacale. Fuori dai sotterranei l'organizzazione era stata tutta al femminile. Le mense “comuniste” funzionavano a pieno ritmo. Venivano distribuiti 3000 buoni pasto al giorno. Esse

³¹ *La Mineraria lavori o lasci lavorare*, San Giovanni Valdarno, 7 aprile 1950, ora in C. Scala (a cura di), *La Storia che conta / Riedizione dei Bollettini di informazione dei 52 giorni della lotta dei minatori del Valdarno di Sopra*, San Giovanni Valdarno, CGIL / Camera Confederale del Lavoro territoriale del Valdarno Superiore, 1988.

³² Da ricordare i saggi antesignani di G. Perillo, *Le cucine comuniste di Savona (1919) e quelle municipali di Oneglia (1921)*, in *Movimento Operaio e Contadino in Liguria*, n. 2, 1955; ed il prezioso numero monografico di *Movimento Operaio e Socialista*, n. 1, 1985, *Proletari in osteria*.

³³ Per una cronaca della lunga vertenza, G. Sacchetti, *Ligniti per la Patria*, op. cit., pp. 267-272; e M. Bossini, *La Mineraria lavori o lasci lavorare. La lotta dei 52 giorni dei minatori del Valdarno*, Figline Valdarno, Edizioni Antinebbia, 2006.

erano state dislocate nei saloni della Basilica a San Giovanni, con l'aiuto del proposto, presso la sede dell'ANPI e alla Vetreria. Così si assicurava l'assistenza e l'ospitalità per oltre 1200 persone, bambini donne e anziani, per tutta la durata dell'agitazione.³⁴

«Sembra impossibile, eppure è significativo, che ai più elementari bisogni di migliaia di bambini debbano pensare esclusivamente coloro che meno hanno e più soffrono per le comuni ristrettezze economiche», scriveva il Bollettino del Sindacato Minatori.³⁵ La solidarietà era diventata regola e, quando la Mineraria proibì l'uso del raccordo ferroviario, il trasporto della lignite verso lo scalo merci della stazione venne effettuato con i carri agricoli messi a disposizione da tutti i centoventi mezzadri della Società Agricola Valdarnese. Per sopravvivere l'attività lavorativa in miniera, considerata "abusiva" e fuorilegge, doveva essere integrata con quella nelle campagne. Sul piano amministrativo si doveva organizzare l'approvvigionamento dei prodotti e la complessa gestione dei viveri, del vestiario e del denaro che continuamente arrivavano da varie realtà operaie italiane.

C'erano dei veri e propri turni di servizio in mensa. In tutto il Valdarno, anche per l'intervento congiunto dei sindaci e con la collaborazione attiva del sistema cooperativo locale, la popolazione faceva a gara a ospitare i figli e le donne dei minatori. Contributi di solidarietà giungevano, con camion pieni di vettovaglie, dall'Umbria, dall'Emilia, dalle altre vallate aretine e dalle province toscane. Le Camere del lavoro mandamentali organizzarono, con l'adesione di enti e associazioni, l'Assise per la Rinascita del Valdarno. Dall'iniziativa scaturiva un Comitato permanente cittadino «per la difesa della miniera», con sede presso il Comune di San Giovanni. Si doveva pensare anche all'intrattenimento dei bambini, molti dei quali erano stati peraltro inviati per brevi soggiorni a Terni, Carrara, Reggio Emilia ospiti di famiglie operaie di quei luoghi. Dai puntuali resoconti del Bollettino quotidiano edito dalla Camera del Lavoro si legge l'elenco degli aiuti in generi alimentari più ricorrenti: pasta, grano, marmellata, zucchero, fichi secchi, riso, caramelle, olio, cacao, caffè, farina, vino, carne essiccata, pane, soprassata, uova e «dolci provenienti dalle organizzazioni democratiche».³⁶ Ma i minatori erano anche produttori di cultura, promotori di spettacoli teatrali e canti in rima. «Bada governo bada l'è tinta male (...) – si canta sull'aria della *Ferriera* – Pensa si chiede solo di lavorare, / basta con le promesse fatte da Togni / noi si chiede

³⁴ Cfr. *Il popolo del Valdarno salverà la miniera*, in *Lavoro*, settimanale della CGIL, 18-25 marzo 1950.

³⁵ *La Storia che conta*, op. cit.

³⁶ *Ibidem*.

i' pane e te un tu ti vergogni, / Negare i' pane unn'è da cristiani / per voi si mangerebbe sempre domani...».³⁷

La lotta giungeva al culmine il giorno di Pasqua del 1950 – «...è la Pasqua dei Minatori!» si diceva – quando oltre tremila persone si riunirono sugli argini dell'Arno a San Giovanni per un pic-nic popolare e per manifestare sostegno ai lavoratori in lotta. E, secondo la tradizione pasquale del luogo, consumarono un grande pranzo collettivo a base di salacca (pesce essiccato simile all'aringa, ma meno pregiato) annaffiata da abbondante vino rosso. Tra gli invitati d'onore, assenti giustificati ma pienamente solidali e presenti durante la lotta, tre anziani leader del movimento operaio con comuni trascorsi rivoluzionari nel primo Novecento: i romagnoli Attilio Sassi e Pietro Nenni, il pugliese Giuseppe Di Vittorio. Quest'ultimo, in un comizio tenuto il 16 marzo nell'affollata piazza Cavour proprio a San Giovanni, aveva dichiarato «La vittoria del Valdarno porterà una lieta novella in tutti i campi ed in tutte le officine del nostro Paese».³⁸

Il 22 aprile 1950 il Bollettino della Camera del lavoro, plaudendo all'estromissione della Mineraria e all'affidamento ufficiale delle miniere alla gestione operaia, titolava: «Con la solidarietà di tutti i cittadini del Valdarno. I minatori hanno vinto. Evviva i minatori!».³⁹ Memoria indelebile:

Nel 1950 – ha testimoniato Ennio Massini di San Giovanni Valdarno, figlio di un minatore⁴⁰ – io ero un bambino di nove anni [...] Il mio babbo era minatore e, come la stragrande parte dei minatori, comunista, mentre la mia mamma era cattolicissima e democristiana, così mentre il mio babbo andava a manifestare in piazza la mamma mi portava in chiesa a pregare il Signore perché ridessero il lavoro al babbo. Tutti i giorni verso le nove venivano le mogli e i figli dei minatori e tornavano via verso le cinque-sei, con il trenino. Per noi ragazzi la cosa bella era l'aver nuovi compagni di giochi. Tutti i giorni poi venivano aperti i Saloni della Basilica per dare il pranzo a questi ragazzi ed a queste donne, pranzo che veniva preparato grazie al sostegno di tutte le cooperative del Valdarno ma anche da altri posti, tipo Pontassieve ed il Mugello. Anche noi ragazzi di San Giovanni ci si metteva spesso in fila per prendere qualcosa da mangiare, per noi era una cosa nuova e bella, tanto che ci sembrava quasi di andare in trattoria.

³⁷ Ibidem.

³⁸ Ibidem.

³⁹ Ibidem, e G. Sacchetti, *Ligniti per la Patria*, op. cit., p. 209. Sul fenomeno della ristorazione sociale collettiva in Italia nel secondo Novecento, C. Giannone, *La mensa delle feste politiche*, in «la Gola», a. II, n. 11, settembre 1983, pp. 22-23; e P. Meldini, *Il cibo del borgo rosso*, Ivi, p. 22.

⁴⁰ *Testimonianza di Ennio Massini*, in Bossini, *La Mineraria lavori*, op. cit., p. 104.

«When you eat together you stick together» (*The Old Oak*, Ken Loach, 2023). Quando si mangia insieme si rimane uniti: è la scritta che campeggia sul set minerario approntato dal noto regista inglese. Come si può constatare c'è un filo conduttore che accompagna il vissuto quotidiano nel mondo del lavoro, e sono due azioni precise che paiono quasi compendiarsi, per essere e sentirsi comunità: lottare e mangiare. Azioni che riconducono alla socialità e al senso del collettivo, e sono parte integrante delle attività sia mobilitanti che di solidarietà esterna. I cambiamenti socioculturali in atto hanno, intanto, indotto vere e proprie rotture generazionali. Già nel famoso «sciopero della mortadella» del 1947, evocato dalla penna magistrale di Romano Bilenchi⁴¹, la rivendicazione riguardava per l'appunto un cibo giovane per i minatori valdarnesi di allora. In un certo qual modo la mortadella, inconsueta abitudine alimentare per i toscani di campagna, si faceva paradigma della modernità e rappresentava quasi un simbolo delle nuove identità operaie che ormai volevano recidere il loro legame con il mondo, troppo antico, dell'agricoltura. Era una simbolica rottura generazionale paragonabile quasi a quella dei successivi anni Sessanta, quando nelle mense aziendali – segno incontrovertibile della incipiente globalizzazione – si diffondeva la coca-cola che sostituiva, anche nella pausa pranzo dei lavoratori toscani, la classica bottiglietta da mezzo litro a chiusura ermetica con il vino annacquato portata da casa. E pensare che nell'immaginario collettivo dei vecchi minatori c'erano invece le feste di paese, con l'albero della cuccagna pieno di finocchio, capo-freddo, burischio e panpepati.

Con la seconda metà del Novecento tutto cambiò rapidamente e si passò dal sotterraneo alla coltivazione a cielo aperto della lignite. Scomparve la figura peculiare del contadino-minatore per far posto a quella tipica, ma nemmeno quella duratura, dell'operaio-minatore. Di conseguenza il cibo della mensa aziendale, innovazione che per le miniere del Valdarno, coincise con l'avvento dell'escavazione a cielo aperto, si sostituì a quello di origine familiare portato da casa. Il cambiamento diventò metafora delle grandi mutazioni in atto. Era, in fin dei conti, il mero soddisfacimento di una necessità antichissima del Gigante: nutrire i soldati. Nell'epoca del *boom* economico, quasi in modo sincronico, il mondo contadino esauriva il suo millenario percorso e si affermava l'identità operaia urbana e di fabbrica⁴². Quando

⁴¹ R. Bilenchi, *Ebbero la mortadella i minatori del Valdarno*, in «L'Europeo», a. III, n. 13, 30 marzo 1947. L'articolo è riportato in appendice al presente saggio.

⁴² G. Sacchetti, *Contadini e minatori*, op. cit.; Id., *Mangiare sul lavoro / 1939-1942: mense in fabbrica*, in «Slow», a. VII, n. 29, 2002, pp. 62-67; M. Scurria, *Le aziende-mensa*, in «La Gola», a. II, n. 7, maggio 1983, p. 10; M. Alberini, *Nascita della mensa operaia*, Ivi, a. III, n. 25, novembre 1984, p. 16;

negli anni Quaranta l'Italia fascista espandeva l'uso delle mense nei maggiori complessi industriali si sottolineò un certo «spaesamento» da parte dei lavoratori provenienti dalle campagne. Spaesamento però che, a ben vedere, si dimostrerà solo apparente:

L'operaio e l'operaia provenienti da frazioni rurali sono più restii a valersi della mensa; in generale preferiscono consumare i cibi freddi che si portano da casa, tratti dai prodotti dei propri campi e allevamenti, e non è cosa facile indurli a dare la preferenza ad un piatto di minestra calda ammannita nella mensa, anche perché la naturale ritrosia del campagnolo lo rende schivo e spaesato nelle tavole animate dei refettori.⁴³

La «grande corsa» del XX secolo aveva frantumato l'ariosità delle varie epoche complicandone la lettura. Se gli anni Cinquanta erano stati quelli della fame arretrata e dell'agognata bistecca per tutti, cioè di un incremento generalizzato dei consumi alimentari pur nella loro base nazionale e tradizionale, i Sessanta, all'insegna dell'americanizzazione, delle scatolette e della margarina leggera, si facevano paradigma della modernità, prospettando i segnali contraddittori dei decenni successivi, cioè di una innovazione alimentare globalizzata, sedicente “salutista” e da mulino bianco, e comunque totalmente aliena dai precedenti contesti antropologico culturali delle identità del lavoro.

«Ebbero la mortadella i minatori del Valdarno...»⁴⁴
di Romano Bilenchi⁴⁵

Sabato, primo febbraio [1947], i minatori della Valdarno, in Toscana, decisero di stabilire tutto l'indomani domenica, al loro Circolo di Castelnuovo dei Sabbioni. Visto che si era aspettato tanto, alcuni proposero di aspettare ancora qualche giorno e di attendere il prossimo congresso nazionale che avrebbe avuto inizio a Firenze verso la metà del mese. Ma i più preferirono cominciare subito. L'aria è un po' mossa per i minatori toscani: in Mugello essi hanno occupato miniere senza più renderle ai proprietari e da mesi le gestiscono con for-

⁴³ M. Grossmann, *Mense e refettori di fabbrica*, Roma, Confederazione Fascista degli Industriali, 1941, p. 15.

⁴⁴ Articolo apparso originariamente su «L'Europeo» (supra). Ristampato in G. Van Straten (a cura di), *La Gbisa delle cure e altri scritti, 1927-1989*, Fiesole, Cadmo, 1997, e riprodotto, per gentile concessione di M. Bilenchi, in appendice all'opuscolo: L. Bianciardi, *La Miniera*, con prefazione di F. Bagatti, Figline Valdarno, Circolo letterario Semmelweis, 1999, pp.21-27.

⁴⁵ Su Romano Bilenchi (1909-1989), scrittore e giornalista, G. Cirone, *Bilenchi Romano*, in *Enciclopedia Italiana*, V Appendice, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 1991.

me proprie e con buoni risultati. Quelli della Valdarno non chiedevano tanto il 2 febbraio, quando, per l'ultima volta, esposero agli industriali le loro necessità. Due fette di mortadella e mezz'etto di formaggio una volta al giorno, una tuta e un paio di scarpe una volta all'anno. Infine, alcuni miglioramenti salariali: passaggio alla seconda zona, anziché alla terza, per l'applicazione della contingenza, e una indennità di trasporto per chi abita lontano dalla miniera. La Selt-Valdarno presentò le sue controproposte: indennità trasporto, scarpe e tuta, sì; mortadella no. Inoltre, dieci lire al giorno per compensare l'appartenenza alla terza zona a quei lavoratori che non hanno il cottimo. Niente da fare: guerra. Al Circolo dei minatori si trovarono tutti d'accordo per lo sciopero bianco e non per il totale abbandono delle miniere. Infatti, erano consapevoli di dover garantire un minimo di lignite alle fabbriche della Toscana che si approvvigionavano di combustibile nel Valdarno, altrimenti avrebbero danneggiato la ripresa industriale. «Inoltre», disse Attilio Sassi, il sindacalista più noto in questa zona, «non bisogna mai precipitare. Lasciamo aperta ancora una possibilità d'intesa». Lunedì, tre febbraio, i minatori scesero di nuovo nei pozzi, e cominciarono a lavorare a rilento. Lo sciopero bianco costava loro 200 lire al giorno, perché dovevano rinunciare all'indennità di cottimo, ma la Società, dal lunedì, aveva soltanto 400 tonnellate di lignite, invece delle 1800 tonnellate del sabato. Intanto ripresero le discussioni sulle fette di mortadella. Dicevano i minatori: «La paga più alta per noi, è di circa 700 lire al giorno, e il nostro lavoro è il più gravoso che esista. Per noi e la famiglia vanno via due chili di pane ogni mattina; a borsa nera costa 200 lire al chilo. Più di mezza paga se ne va nel pane. Dateci almeno qualche cosa da metterci dentro». Rispondevano gli industriali: «Siete duemilacinquecento; ogni rivendicazione, anche minima, che presenta, influisce sul costo di produzione, e noi non possiamo aumentare il prezzo di vendita. Mezz'etto di salumi al giorno, a duemilacinquecento persone, fa, esattamente, 125 chilogrammi. Costa troppo».

Sabato 16 febbraio, ebbe inizio a Firenze il Congresso nazionale dei minatori. I delegati della Valdarno seppero dai loro compagni inglesi che dentro i loro pozzi, alla mensa di mezzogiorno, trovavano un desinare di tre portate e sentirono parlare di sigarette e cioccolata distribuiti una volta alla settimana. Appresero, inoltre, che le miniere britanniche avevano ammainato la bandiera dei proprietari e issato quella nazionale. Dai belgi udirono, all'incirca, le stesse cose. Tuttavia, non si montarono la testa; tornarono al loro paese senza sognare cioccolata e nazionalizzazione, ma decisi ancora di più sulle fette di mortadella.

Da sabato 16 a giovedì 27 febbraio, minatori e industriali restarono con le armi al piede. Fa più presto però a fallire la famiglia di un operaio con la paga ridotta, che il proprietario di una miniera con minore produzione. Bisognava uscire da questa situazione. Un vero e proprio sciopero abbiamo spiegato perché non lo volessero fare; estromettere i proprietari con un'azione di forza era illegale. I minatori escogitarono allora un'occupazione speciale che ben si addiceva a questo duello nel quale le spade avevano il bottone di sicurezza.

Il 27 i minatori incominciarono a lavorare a ritmo normale e riuscirono ad estrarre duemila tonnellate di lignite in un giorno. Elessero due minatori, un armatore, un pressista, un falegname a loro dirigenti. I “cinque” affissero un manifesto. L’occupazione era temporanea e non si pretendeva di privare della loro proprietà gli azionisti della Valdarno, ma solo di garantire alle industrie toscane tutta la lignite di cui avevano bisogno. Il governo avrebbe deciso da quale parte stesse la ragione.

Tutto fu risolto in un’amichevole conversazione tra i “cinque” e i dirigenti della Valdarno, Romita capotavola. Non ci fu bisogno dell’intervento della forza pubblica, come gli industriali, sorpresi dalla mossa dei minatori, avevano richiesto. Col carrello scesero nei pozzi i primi 125 chilogrammi di mortadella. I minatori sono stupiti che tanta gente abbia parlato di loro per un fatto così semplice. A Castelnuovo non sono abituati a ricevere ospiti. Immaginatevi un quartiere operaio staccato dalla città e trasportato in un bosco: senza tranvia, senza cinema, senza campo sportivo, senza il bar e la Sisal. Anche la fabbrica è una foresta sotterranea. Da anni e anni la loro vita non cambia. Si sposano presto, non bevono, considerano un disonore giocare a carte d’interesse. Uomini tutti eguali, in case tutte eguali, senza parole, senza sogni. Non parlano neppure più di quel gran giorno che fu il 27 febbraio.

Raffaella Ponte*

CIBO E ABITUDINI ALIMENTARI A GENOVA TRA SETTECENTO E OTTOCENTO

Grazie ai documenti degli Uffici preposti sotto la Repubblica di Genova all'amministrazione e al vettovagliamento della città (*Padri del Comune, i Censori, il magistrato dell'Abbondanza, i Provvisori del Vino*), e alla documentazione della famiglia Brignole Sale che ben tre dogi diede alla Repubblica, tutte carte conservate nell'Archivio Storico del Comune di Genova, siamo in grado di conoscere le abitudini alimentari dei Genovesi tra Settecento e Ottocento, sia popolari sia aristocratiche. Rispetto all'aristocrazia, un esempio significativo è rappresentato dalle portate servite in occasione del pranzo che il Doge appena eletto offriva ai suoi illustri ospiti, e che pagava con risorse attinte dal suo patrimonio personale.

A proposito del pranzo offerto da Gio Francesco Brignole Sale, doge ai tempi dell'insurrezione antiaustriaca (1746), le carte d'archivio riportano lunghe liste degli ingredienti utilizzati, tra i quali un posto di assoluto rilievo era occupato dal pesce (*capponi di mare, aragoste, rondanino, roscetti, triglie, scorpena, bronchi, buddego, lingue [sogliole], tonina e sallamone, fegati di buddego, dattari, anguille, ostriche e frutti di mare, aringhe, merlusso...*), cui faceva seguito la cacciagione e la carne; il tutto molto speziato, e annaffiato da abbondanti libagioni. A tale dovizia di informazioni per quanto riguarda gli ingredienti, non ne corrisponde altrettanta riguardo all'elaborazione delle diverse portate del *menù*, che evidentemente erano gelosamente custodite dal cuoco, già allora figura che si elevava al di sopra di tutte le altre figure professionali che operavano in cucina, quasi un artista, geloso custode dei propri segreti.

Per quanto attiene all'alimentazione del popolo, dai documenti degli uffici preposti all'organizzazione annonaria apprendiamo quali fossero con-

* Raffaella Ponte, già Direttrice dell'Istituto Mazziniano di Genova, Presidente dell'Associazione Nazionale Reduci e Veterani Garibaldini della Sezione di Genova-Chiavari, è attualmente Consigliera Nazionale della stessa ANRVG ed accademica dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere.

siderate allora le derrate alimentari indispensabili: grano e granaglie, pane, vino, olio. Di esse era indispensabile garantire scorte sempre sufficienti ad affrontare eventuali periodi di crisi, non fosse altro che per assicurarsi la tranquillità interna e la pace sociale in una città densamente popolata e al centro di un territorio fortemente penalizzato dalle caratteristiche orografiche, con pochi terreni coltivabili e a bassa redditività, attraversato dalla catena degli Appennini, che rendeva tutt'altro che facile l'approvvigionamento via terra.

Quest'ultimo avveniva quasi esclusivamente per mezzo di muli, che percorrevano senza sosta i valichi appenninici, assicurando ampi e lucrosi commerci, solo per merci di grande valore come il sale. Il grano, il vino e l'olio, in sacchi, anfore e otri, carni e pesci essiccati o salati venivano trasportati via mare, con le navi che congiungevano Genova a tutti gli scali marittimi che si affacciavano sul Mediterraneo (coste liguri, Toscana, Campania, Sicilia, Provenza, Africa del nord). Ecco spiegato il perché della caratteristica cucina ligure, basata su pasta fresca (quella secca era usata quasi esclusivamente per le provviste di bordo) condita con olio e formaggio, minestrone di verdure e pasta con olio, verdure cotte e crude, "ripieni" di verdure, uova e formaggio.

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte D)
1746, a 3 marzo

Spesa fatta per il pranzo il giorno dell'elezione del Serenissimo Gio Francesco Brignole.

Pane per suppe n° 30	£ 3
Vittella libbre 24 per rosto, bolita e sugo	£ 12
Lacetto n° 1	£ 12
Capponi per rosto e suppa n° 12	£ 6.12
Piccioni n° 3	£ 2.14
Tordi n° 8	£ 1. 6.8
Lingue per frigere libbre 11.7 a soldi 50	£ 29
Dette libbre 7.4 a soldi 3	£ 22
Capponi di mare per bodini libbre 6.4	£ 8
Aragosta per detti	£ 2.16
Rondanino libbre 9	£ 13.10
Roscetti libbre 7	£ 10. 4
Triglie libbre 4	£ 6
Scorpene e bronchi libbre 13	£ 7.16
Buddego libbre 16.1/2	£ 9.18
Tonina e sallamone per mondiole	£ 4.10

Trifole e pasticci e mondiole	£	7. 4	
Fegati di buddego	£	1. 4	
Cremma amole 6	£	3.12	
Latte	£	1.16	
Buttiro libbre 39.1/2 a soldi 18	£	35.12	
Ova per tavola e servi n° 358	£	15	
Piselli sechi per brodo gonbette 14	£	4.13.4	
Canella intiera e pista	£	4	
Spezie once 8	£	2.13.4	
Garoffali e noci moscate oncie due	£	3	
	£	<u>218.13.4</u>	£ 219.13.4

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte D)

Somma a tergo	£	219.13.4	
Pepe, safrano, e collandri	£	1. 4	
Zucchero libbre 14	£	9. 2	
Zuccarata libbre 6	£	3.12	
Carta e spago	£	19	
Polvere di riso e amandola	£	1. 4	
Biscotti per condire libbre 4	£	1	
Bottarega libbre 1.4	£	2. 4	
Pesci salati libbre 7	£	3.18	
Tappani	£	16	
Fonghi nell'oglio	£	2	
Riso	£	16	
Cipolle grosse e pori	£	2. 9.4	
Farina	£	3. 8	
Carcioffoli per tavola donzene 5	£	10	
Detti per la cucina donzene 13 a soldi 33	£	21. 9	
Cavoli lombardi	£	7	
Detti fiori e sellaro	£	2.14	
Lattuche, indivie e scarole	£	3	
Cavotti, bierave e navoni	£	1.12	
Brocoli e saporì	£	1.12	
Insalatta e ravanetti	£	14	
Gardi	£	1.18	
Limoni n° 100	£	2.13.4	
Buddelle e calzette per buddini e mondiole	£	2.8	
Pistacci libbre 2	£	3.4	
Lentiggia gombette 2	£	13	
Casio piacentino	£	<u>2.4</u>	£ 310.74

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte D)

Somma di contro	£ 310.74	
Per liquore, pistacci e delfini per crocanti	£ 12	
Dattari n° 300	£ 30	
Frutta di mare piatti n° 5 e fiamenghiglie n° 2	£ 22	
Fiamenghiglie n° 13 d'ostriche crude	£ 16.18	
Ostriche e frutta di mare per pasticci e cucina	£ 10	
Spinazi donzene 2	£ 2	
Minestra per servi	£ 7.8	
Merlusso libbre 30	£ 6	
Arenghi n° 24	£ 2	
Per rami, scaldini e fognoni	£ 8	
Corbetti n° 3	£ 10.16	
Aceto e sale pisto	£ 1.12	
Carbone, corbe 36 cantaro 22 e rubbi 4.13 netto a soldi 38 il cantaro	£ 43.74	
Porto di detto	£ 6	
Per cottura al fornaro	£ 5.10	
Per far spellare le rane	£ 1	
	£ 494.18.8	
Si diducano soldi 20 per errore nella prossima somma 1746 a 24 marzo	£ 1	£ 493.18.8

Ho riceputo per saldo del presente conto £ 493.18.8, ed in fede Gio Batta Parodi.

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte A-I)

1746, a 3 marzo

Conto di spese per il pranzo del giorno dell'elezione del
Serenissimo Gio Francesco Brignole Sale

Per spese dal cuoco come da conto	£ 493.18.8
Imprestiti di tavole e biancheria come da conto	£ 101.12
Al credenziere per spesa di facchini et altro per la credenza	£ 28.10
Al sudetto per sua mancia	£ 20
A Lorenzo Balbi sorbettiere, prestito de bichieri et altro come da conto, compreso gli rotti	£ 31. 3.4
Al sudetto per sua assistenza	£ 12.16
Pagate a Maria Antonia Maggia per frutta diversa come da conto	£ 50. 5.4
Per libbre 15 uva treglia provista dal giardiniere	£ 5
Per n.8, bottiglie vino sciampagna	£ 40

Per porto di detto e porto di altri argenti	£	0. 8	
Per pane di tavola e per servitori	£	19. 6	
Per porto di detto	£	0.13.4	
Per fiori, foglie, limoni e citroni per il dessert	£	6.18	
Per rubbi tre pesci venuti da Sestri di Levante, con il suo porto	£	33	£ 843.10. 8

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte E)

Conto di bottiglieria nell'elezione di Sua Serenità, a 3 marzo 1746

Imprestito di 88, tra gotti e garafine da vino grandi	£	2.18.8	
Detto di 47 mezzi gotti	£	1.11.4	
Detto di 36 da rosoli	£	0.18	
Detto di 38 gotti da sorbetto	£	1	
Detto di 10 conche grandi	£	1	
Detto di 6 carapigne d'acqua	£	2. 8	
Per n° 9 tra gotti da vino e carafine mancati	£	4.10	
Per 10 vasi da sorbetto mancati	£	3	
Porto, riporto a Palazzo di sudetta robba in viaggi 29 a soldi 2.8	£	3.17.4	
Per 4 huomini	£	12	£ 33. 3.4

Per mia servitù, la grazia di Sua Serenità.

A 24 detto sono lire trentauna e soldi 3.4 che ricevo per saldo di detto conto. Lorenzo Balbi.

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte A)

1746, a 7 marzo

Conto di spese e porto di facchini di credenza.

A 2 marzo, facchini n° 4	£	4.16	
A 3 detto, detti n° 5	£	6	
A 4 detto, detti n° 5	£	6	
A 5 detto, detti n° 5	£	6	£ 22.16

Spese

Per sale libbre 5	£	1	
Pepe	£	0. 8	

Aranci	£ 0.18
Stechi	£ 0.12
Polvere per nettare gli argenti	£ 2
Porto d'argenti di domenica	£ 0.12
Carta e libro	<u>£ 0.4</u>
	£ 5.14

A 7 marzo pagato	<u>£ 22.16</u>
Ho ricevuto l'importare di detto conto in £ 28.10. Francesco Appi.	£ 28.10

Archivio Brignole Sale, Filza XLV doc. 239 (parte C)

Conto di Gio Batta Giordano per imprestiti di tavola e biancheria.
1746, a 3 marzo conto per il Serenissimo Gio Francesco Brignole.

Per tavola grande due [...] guarniti di damasco e sotto tovaglie e tavole per imbandire, in tutto	£ 50	
Tovaglie di fiandra n° 16 a soldi 36	£ 28.16	
Tovaglioli simili donzene 10 a soldi 40	£ 20	
Scaldini n° 36 a soldi 2	£ 3.12	
Per porti e riporti per fachini	£ 6.12	
Per n° 3 tovaglioli che mancano	£ 5.8	
	<u>£ 114.8</u>	£ 114.8
	Diduzione	£ 12.16
1746, a 25 marzo, resto sodisfatto del suddetto conto, et in fede Gio Batta Giordano	<u>£ 101.12</u>	

*Francesca Di Pasquale – Floriana Giallombardo**

LA CUCINA RACCONTATA. UN LABORATORIO DI FONTI ORALI

La Soprintendenza Archivistica della Sicilia – Archivio di Stato di Palermo (SAAS-SIPA) ha avviato nell'autunno 2021 un programma di rinnovamento dei servizi didattici con l'obiettivo di ampliare i propri pubblici e di fornire chiavi d'accesso diversificate al patrimonio culturale, secondo i principi della Convenzione di Faro. Tale programma s'inserisce in una riconfigurazione dell'offerta culturale dell'Archivio, dal titolo *#acarteaperte*, avviata all'indomani della graduale riapertura al pubblico dopo la pandemia Covid-19 con l'intento di aprire l'Archivio alla città.¹ In particolare, sono stati strutturati laboratori e giochi didattici per avvicinare i giovani all'archivio come luogo in cui esercitare i propri diritti di cittadinanza e come *casa di tutte le storie*.²

Il laboratorio *La cucina raccontata* coinvolge gli studenti nella costruzione diretta di un archivio orale, prendendo come spunto la tradizione culinaria familiare. I destinatari del laboratorio sono le classi delle scuole secondarie di I° grado. Le attività si svolgono sia in Archivio che a scuola, con l'intento di abbattere i confini di un luogo della cultura tradizionalmente considerato chiuso, elitario e difficilmente accessibile.

Il primo incontro si svolge in classe e si incentra sul concetto di archivio, con esempi tratti dall'esperienza di vita quotidiana, e sulla formazione di un archivio orale. La classe entra nel processo di formazione di una fonte pri-

* Francesca Di Pasquale è funzionaria archivista di Stato presso la SAAS-SIPA. Floriana Giallombardo è funzionaria per la promozione e la comunicazione presso la SAAS-SIPA.

Entrambe sono responsabili dei servizi educativi presso il medesimo istituto archivistico.

¹ Cfr. <https://saassipa.cultura.gov.it/eventi-e-iniziative/acarteaperte-larchivio-apre-alla-citta/>. Il progetto *#acarteaperte/#archivesgateway* è stato presentato alla ICA Conference (Roma 2022) <https://www.ica.org/en/ica-roma-2022-preliminary-programme>.

² <https://saassipa.cultura.gov.it/servizi-al-pubblico/visite-guidate/offerta-formativa-per-le-scuole/la-casa-di-tutte-le-storie/>

maria e riflette sul passaggio da una testimonianza orale ad uno strumento in grado di descriverla e raccontarla.

Nella seconda fase i partecipanti intervistano i depositari della memoria culinaria familiare e raccolgono fotografie e eventuale altro materiale presente nelle loro case sulle ricette di cucina. Successivamente compilano una scheda di rilevazione dati, sul modello del *Vademecum per il trattamento delle fonti orali*.

Nella terza fase le classi visitano l'Archivio di Stato di Palermo per esaminare alcuni documenti sulla tradizione culinaria siciliana del periodo 1830-1930, provenienti dai fondi «Santa Caterina d'Alessandria» e «Alliata Principi di Villafranca». In tal modo i partecipanti possono confrontare le informazioni contenute nei documenti d'archivio con quelle ricavabili dalle interviste.

La fine del percorso prevede la raccolta dei materiali multimediali prodotti e delle schede di rilevazione, per produrre un ricettario digitale che ricomprenda le testimonianze orali ed eventuali altre fonti reperite nelle case. Nel complesso il laboratorio propone di innescare una riflessione sui diversi tipi di fonti primarie e sul loro utilizzo critico. L'attività ha finora coinvolto tre scuole di Palermo, ICS «Sperone Pertini», ICS «Silvio Boccone» e «Montegrappa» per un totale di circa 70 studenti-intervistatori coinvolti.

Nota per il pasticcio, [1837], in Archivio di Stato di Palermo, «Alliata di Villafranca», b. 80z.

Pasticcio

Vitella due rotola (0.80)
 Due petti di gallotta (0.75)
 Lardo e prigiotto (0.40)
 Tartufi ½ rotolo (0.60)
 Uova (0.30)
 Tizza di vitella (0.20)
 Fiore (0.15)
 Carna e coscio di gallotta per consumi (1.00)
 Droche per detto (0.10)
 Carboni e legna per detto (0.40)

Tot. 4,70

Fiore per ravioli (0.10)
 Ova per detto 80.15)
 Petto di pollo per la falsa (0.28)

Pane per detto (0.04)
Spenaci per detto (0.04)
Palmigiano e caciocavallo (0.20)
Butiro e carna per suco (0.25)
Patate (0.04)
Uova per gatto (0.12)
Muzzarelle per detto (0.08)
Prigiotto per detto (0.06)
Palmigiano per detto (0.06)
Latte e butiro per detto (0.12)
Vitella per arrosto 1/2 (0.60)
Fuoco (0.30)
Tacchino (0.15)

Tot. 7,29

Nota di spesa per la preparazione del Gelo di mellone [gelatina di anguria] e della Cucuzza Piena [zucchina ripiena], [1839], in Archivio di Stato di Palermo, "Alliata di Villafranca", b. 2010.

Gelo di mellone:

Zucchero (2.8)
Ciocolatte (0.10)
Cannella (0.12)
Pistacchi (0.5)
Amito (0.7)
Milone (2,0)

Sommano: 6,2

Cucuzza Piena:

Cucuzzi (0.8)
Cacio e sassime (1.8)
Pomodoro e cipolli (0.10)
Carne (1.0)
Ova (0.6)
Carnone (0.1)
Zucchero (0.5)
Pasta per latorico (0.5)
Ova per detta (0.6)

Sommano: 4,18

Registro del Monastero di S. Caterina – Introito ed esito

Introito per la vendita di dolci del Monastero di S. Caterina nel 1936 in Registro di introito ed esito (1936-1954), Archivio di Stato di Palermo, “Corporazioni religiose soppresse”, “S. Caterina di Alessandria”, reg. 238b.

Cannoni n. 300 a 1,6 lire tot. 480 lire
 Dolci natalizi hg 12 a 12 lire tot. 144 lire
 Mustaccioli hg 5 a 7,50 lire tot. 37,50
 Pasticci n. 20 a 1,40 lire ciascuno tot. 28
 Cannoli n. 25 tot. 40 lire
 Cassata n. 1 tot. 50 lire
 Cannoli n. 19 tot. 30,40 lire
 Biscotti hg 1 tot. 7 lire
 Pasticci n. 10 tot. 12 lire
 Cannoni n. 20 tot. 32 lire
 Cannoli n. 39 tot. 48 lire
 Pasticci n. 3 tot. 4,20 lire
 Panotti hg 1,50 a 14 lire tot. 21 lire
 Cannoli n. 100 tot. 160 lire
 Pasticci n. 6 tot. 8,40 lire
 Cannoli n. 20 tot. 32 lire (più n. 10 di 1 lira ciascuno tot. 10 lire)
 Cannoli n. 8 tot. 12,80 lire (più n. 5 di 1 lira ciascuno tot. 5 lire)
 Biscotti hg 3 a 7 lire tot. 21 lire
 Pasticci n. 21 a 1,40 lire tot. 29,40
 Cassata n. 1 tot. 30 lire

Totale incasso: 1360,70 lire

Introito 2.

Cannoli n. 13 a 1,60 lire tot. 20,80 lire
 Bocconcini, cardinoli, panotti tot. 17,50 lire
 Cannoli n. 40 tot. 68 lire
 Pasticci n. 17 tot. 23,80 lire
 Panotti hg 1 tot. 14 lire
 Cannoli n. 6 tot. 8,40 lire
 Cassata n.1 tot. 15 lire
 Boscotti hg 1,750 lire tot. 12,25 lire
 Pasticci n. 7 tot. 9,80 lire
 Cannoli n. 21 tot. 33,60 lire
 Pasticci n. 6 a 1,40 lire tot. 8,40 lire
 Cannoli n. 19 tot. 30,40 lire
 Cassata n.1 tot. 15 lire
 Cannoli n. 20 tot. 31,60 lire

Biscotti hg 1 tot. 7 lire
Pasticci n. 2 tot. 2,80 lire
Cannoli n. 12 tot. 20,80 lire
Biscotti grammi 500 tot. 7 lire
Cannoli n. 26 tot 41, 60 lire
Biscottini per battesimo hg 6 a 7 lire tot. 42 lire
Pasticci n. 3 tot. 4,20 lire
Cannoli n. 47 tot. 75, 20 lire
Cardinoli hg 1 tot. 14 lire
Biscotti hg 1 tot. 7 lire
Pasticci n. 8 tot. 11,20 lire
Pasta reale grammi 200 tot. 3,20 lire
Pasticci n. 7 tot. 9,80 lire
Cannoli n. 19 tot. 30,40 lire

Totale: 1953,80

*Alice De Matteo – Roberto Ibba**

A TAVOLA CON GARIBALDI E MAZZINI

Consumare cibo è un atto politico. Durante il processo di unificazione nazionale, l'identificazione di una cucina italiana – culminata nella sintesi di Pellegrino Artusi del 1891 – ha contribuito a definire appartenenze regionali e nazionali, rispondendo ad un processo di «invenzione patriottica» a cui hanno contribuito diversi attori. Se Camillo Cavour si avvale di metafore gastronomiche per rivolgersi alle diverse componenti territoriali della penisola, quali «arance» e «maccheroni» per indicare rispettivamente siciliani e napoletani, gli emigrati politici coltivarono la memoria ed il mito della patria anche attraverso il cibo.

Politica, stereotipi e mito culinario italiano intercettarono le scelte gastronomiche quotidiane di Giuseppe Garibaldi e Giuseppe Mazzini. Attraverso l'analisi dei rispettivi epistolari e memorie, la difficoltà di Mazzini nel riprodurre le ricette genovesi a Londra e l'importazione della cucina sudamericana nel menù garibaldino sono solo alcuni degli esempi che si inseriscono nella più ampia esperienza dell'esilio e del volontariato in armi che, accomunando generazioni di patrioti italiani, restituiscono la dimensione transnazionale di una costruzione politico-identitaria.

Il progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* si è posto l'obiettivo di interrogarsi sul rapporto tra costruzione nazionale e cucina rivolgendo appuntamenti seminariali a pubblici non specializzati con cui contestualizzare, assaggiare e cucinare le ricette mazziniane e garibaldine a cui si richiamano le lettere ed i ricordi di Garibaldi e Mazzini. Tra la tipologia di incontri organizzati dal progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* abbiamo selezionato

* Alice De Matteo è dottoranda in Studi letterari, linguistici e storici presso l'Università degli Studi di Salerno.

Roberto Ibba è dottore di ricerca in Storia moderna e contemporanea all'Università degli studi di Cagliari.

il programma di due appuntamenti tenuti rispettivamente nelle regioni dove è attivo il progetto: Sardegna e Liguria.

Il 6 ottobre 2023, nella sala lettura della Biblioteca Comunale di Flumini di Quartu (Quartu Sant'Elena) si è svolta l'iniziativa *Garibaldi e Mazzini dal pensiero alla tavola*. L'appuntamento culturale, finanziato dal Comune di Quartu Sant'Elena e dalla Fondazione di Sardegna, è stato avviato da Emanuela Locci (presidente ANVRG-Cagliari) che ha introdotto e coordinato i lavori. Sono seguiti gli interventi di saluto da parte dell'assessora comunale Tiziana Cogoni e della presidente nazionale dell'ANVRG (Associazione Nazionale Volontari e Reduci Garibaldini) Raffaella Ponte. L'obiettivo di questo appuntamento è stato quello di presentare al pubblico non specializzato le figure dei principali protagonisti del Risorgimento e il loro legame con le rivendicazioni emancipatorie della popolazione femminile.

Nella prima relazione Federica Falchi, docente di Storia delle dottrine politiche presso l'Università di Cagliari, ha focalizzato il tema della questione di genere nel pensiero di Mazzini e Garibaldi. L'attenzione di Mazzini verso la questione femminile venne a strutturarsi durante il suo esilio londinese, occasione in cui ebbe la possibilità di confrontarsi con le esponenti del movimento femminista britannico. Per l'Esule non esiste alcuna superiorità dell'uomo nei confronti della donna che ha subito nel corso della storia un processo di oppressione dovuto soprattutto ad una diseguale o mancata offerta educativa. Alla donna deve essere restituito un ruolo eguale all'uomo nella vita culturale e politica, come nella sfera privata. Mazzini teorizza l'unità della famiglia umana, che non potrà realizzarsi fin quando metà della famiglia sociale vive in condizioni di ineguaglianza civile, politica e sociale. L'emancipazione delle donne e degli operai dovrebbe andare di pari passo per la consacrazione della verità universale.

Giuseppe Garibaldi sviluppa invece la sua sensibilità verso la questione femminile quando combatte in Sudamerica e ha il fatidico incontro con Anita. Dalle memorie dell'Eroe emerge che la figura di sua moglie sia stata fondamentale nella definizione del ruolo paritario della donna. Anche Garibaldi rimarca la questione educativa che fino ad allora (e per molti decenni successivi ancora) vedeva escluse le donne che, se avessero la possibilità di istruirsi, sarebbero sicuramente adatte al governo dei popoli. L'uomo nei momenti di difficoltà non sarebbe in grado di avere la risolutezza e l'energia della donna.

Alice De Matteo, dottoranda di ricerca all'Università di Salerno, ha presentato infine primi risultati del progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* che ha l'obiettivo di raccontare e comunicare al pubblico la storia del Risorgimento attraverso le abitudini alimentari dei principali protagonisti. Al pari del prisma della questione femminile, l'osservazione del processo unitario

italiano attraverso la storia del cibo è uno dei tanti sguardi possibili per comprendere e raccontare il XIX secolo. La ricerca su Mazzini si è concentrata principalmente sull'epistolario e le lettere che invia alla madre e ai compagni, per Garibaldi le fonti principali sono state le sue Memorie e le testimonianze raccolte dalla figlia Clelia che ha vissuto nella casa di Caprera per molti anni dopo la morte del padre. Se i punti in comune delle abitudini alimentari dei due protagonisti del Risorgimento si possono ritrovare nell'area ligure-provenzale, per Mazzini l'esperienza dell'esilio è un confronto difficile con i cibi d'oltremarica che lo spinge a ricordare e replicare i piatti della tradizione genovese, mentre Garibaldi è molto influenzato dall'esperienza americana che introduce nella sua dieta la carne arrostita alla brace. L'attività del progetto, in questo senso, si è orientata verso gli istituti scolastici alberghieri e turistici dove, dopo una lezione teorica, gli studenti e le studentesse possono confrontarsi direttamente con gli ingredienti e i piatti risorgimentali che, come nel caso dell'Istituto turistico di Arma di Taggia, sono stati proposti in una cena aperta al pubblico.

Il 27 ottobre 2023, in occasione di un incontro scientifico-divulgativo e gastronomico organizzato dal Museo del Risorgimento di Genova, Alice De Matteo ha presentato la figura di Mazzini attraverso l'analisi della sua alimentazione quotidiana durante gli anni dell'esilio. La prima parte dell'intervento è stata dedicata ad una breve ricostruzione storico-politica della formazione di un riconoscibile movimento democratico ligure che affonda le sue radici identitarie nell'esperienza repubblicano-aristocratica del XVIII secolo, si struttura nella stagione repubblicano-napoleonica e nell'opposizione alla fusione piemontese dettata dal Congresso di Vienna nel 1815; sono state inoltre ricostruite le basi ideologiche della *Giovine Italia*. Al resoconto dell'attivismo antimonarchico del giovane Giuseppe Mazzini e la conseguente condanna all'esilio del 1830-31, storia politica e storia dell'alimentazione si incrociano. Nel 1835 inizia ad essere riprodotta a Genova la ricetta della rinominata *torta Mazzini* che l'Esule fece recapitare alla madre dopo essere stato invitato a cena da una famiglia politicamente rilevante della zona svizzera dello Jura. La replicazione e la trasmissione della famosa torta a base di mandorle e limone, nello spazio chiuso delle case dei genovesi, diventa un momento di omaggio alla causa per cui combatte il corregionale Mazzini.

Alla presenza di un pubblico genovese, al termine dell'intervento è stato offerto l'assaggio della torta Mazzini, quotidianamente sfornata dalla storica pasticceria Cavo, adiacente allo stesso Museo. Assieme alla torta, gli ospiti hanno potuto gustare attraverso la presentazione storica altrettanti dolci tipici della tradizione ligure a cui richiama Mazzini nell'epistolario, preparati dalla centenaria attività della famiglia La Iacona, proprietaria dell'omonimo

locale situato nella poco più lontana via Paolo Bensa. Ad accompagnare la conclusione della serata, le lettere originali di Mazzini sono state esposte in speciali teche tra le stanze del museo, assieme agli strumenti centenari della produzione dei dolci a base di cioccolato dei pasticceri La Iacona.

Stoccafisso alla garibaldina:

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di stoccafisso; 2 cipolle; 50 g di pomodori maturi; 50 g di acciughe; olive, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva, sale e pepe q. b.

Preparazione: Acquistate lo stoccafisso secco e dopo averlo battuto con un bastone, come usava mio nonno, mettetelo a bagno per almeno 36/48 ore cambiando più volte l'acqua. Poi

lo pulite e lo liberate della pelle. Preparate un battuto di cipolla e mettetelo in padella con abbondante olio. Quando la cipolla ha preso colore, aggiungete il pomodoro poi lo stoccafisso e lasciate cuocere a fuoco lento. A metà cottura, aggiungete le olive ed il tritato di prezzemolo, aglio e acciughe. Continuate la cottura per circa due ore¹.

Torta Mazzini:

Ingredienti per 4 persone: 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda; 80 g di zucchero; 80 g di mandorle; 1 limone; 2 uova; 80 g di zucchero semolato fine; sale q. b.

Preparazione: macinate finemente le mandorle ed un cucchiaino di zucchero. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, aggiungete la buccia grattugiata, le mandorle macinate, il succo di limone e gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Coprite con carta da forno la teglia. Rivestite con la pasta sfoglia, versate il composto e ripiegate i bordi. Infornate a 180° per 30 minuti. Terminata la cottura sfornate, cospargete la superficie, che deve avere un colore mattoncino, con lo zucchero a velo. Lasciate raffreddare prima di tagliarla².

¹ A. De Simone (a cura di), *Padri della Patria. Il Risorgimento tra Storia e Cucina*, Gutenberg Edizioni, Salerno, 2023, p. 130.

² Ivi, p. 37.

Igor Pizzirusso*

LA STORIA IN TAVOLA

L'idea di analizzare e raccontare l'intenso rapporto tra alimentazione, territorio e contesto storico in cui le ricette e gli ingredienti si sono consolidati nell'uso comune nasce principalmente da un concetto basilare della *public history*: con quali strumenti far avvicinare alla storia del territorio o di una comunità un pubblico nuovo rispetto a chi è già sensibile all'argomento? Il cibo e la convivialità della tavola sono stati la risposta, concretizzata nel progetto *La storia in tavola* di PopHistory. Partendo da una solida ricerca storica, *La storia in tavola* propone un percorso cronologico che dal Cinquecento arriva al primo Novecento, in cui viene raccontata l'introduzione e la diffusione di alcuni ingredienti tipici nelle pietanze di determinate zone italiane, intervallate dalla degustazione di cibi che hanno alla base proprio quegli stessi ingredienti.

LA RICERCA STORICA

Finora sono quattro le narrazioni preparate da PopHistory: alla prima sulla cucina del contado milanese, da cui il progetto si è originato, sono seguite quelle sulla cucina piemontese, lombarda ed emiliana (significativamente separata da quella romagnola, profondamente e non casualmente diversa).

Tutte e quattro le narrazioni hanno alla base una ricerca storica approfondita, operata a partire dai ricettari. Solo questa particolare fattispecie di documenti permette infatti di comprendere con certezza documentale quando

* Igor Pizzirusso è studioso di digital history, public history e didattica della storia. Caporedattore della rivista online *Novecento.org*. È componente del direttivo di AIPH (Associazione Italiana di Public History) e di PopHistory ETS. Pizzirusso ha di recente sviluppato interesse per il gioco come efficace veicolo di divulgazione storica e di coinvolgimento del pubblico e per Wikipedia come strumento di storia pubblica.

un determinato ingrediente è stato introdotto nella convenzione culinaria di un luogo o quando una determinata pietanza ha iniziato a essere codificata, al netto delle successive modifiche. E proprio le modifiche sono un altro importante elemento che i ricettari restituiscono, offrendo una panoramica delle differenti versioni di un piatto, da quelle precocemente abbandonate fino a quelle che – dopo una serie più o meno lunga di passaggi – si sono consolidate fino a entrare nell’uso comune e ad arrivare sulle nostre tavole oggi. È attraverso questo tipo di analisi che, per esempio, si riesce a scoprire come il vitello tonnato nelle ricette originali non avesse traccia di tonno, introdotto (e poi divenuto ingrediente canonico) a partire dalla celebre opera di Pellegrino Artusi. Nel costruire la narrazione, tuttavia, non si escludono la portata e l’importanza di miti e leggende popolari, così come di alcuni brani di opere letterarie (ad esempio la celebre cassoeula manzoniana). Sono fonti di certo meno solide e attendibili dei ricettari, eppure rappresentano elementi utili per supportare il racconto, naturalmente prestando sempre la massima cura a contestualizzarle e, quando necessario, a demistificarle.

Ricettari e leggende sono poi messi in stretta relazione con la storia geopolitica ed economica della nostra penisola, essenziale per comprendere i motivi per i quali l’uso di un ingrediente si consolida in un determinato momento (e non prima o dopo) e in una determinata zona. È infatti necessario, per esempio, conoscere il percorso delle principali rotte commerciali del XVI e XVII secolo per comprendere come mai la polenta di mais si diffonda prima in Veneto e in Lombardia e solo molto dopo in Piemonte (e nemmeno ovunque); o in che modo il sistema di dazi della Repubblica di Genova e il relativo contrabbando del sale siano fondamentali per capire la grande diffusione delle acciughe nelle cucine del cuneese, dell’astigiano e del torinese; o ancora perché in Romagna si consumi molta più carne ovina rispetto alla contigua Emilia, molto più legata al suino.

IL LEGAME CON I LUOGHI

Se le narrazioni sulla cucina piemontese, lombarda ed emiliana possono essere replicate in diverse sedi anche fuori dalle regioni di pertinenza, la narrazione sulla cucina del contado milanese – la prima preparata nel contesto del progetto – acquista un senso e un valore maggiore solo quando viene realizzata all’interno di una struttura che del contado faceva parte, ovvero la cascina. Essa è un segno del passato che tuttora rimane ben presente, visibile e distinguibile nel paesaggio del capoluogo lombardo, compreso quello urbano (e in particolare della zona occidentale). Non è un caso che il luogo scelto per il primo appuntamento con *La storia in tavola* sia stata Cascina

Torrette, ristrutturata una decina di anni fa e attualmente gestita dall'impresa Mare culturale urbano, che l'ha trasformata in un polo sociale e culturale molto vivace e ricettivo rispetto alle istanze del suo municipio e della città di Milano ben oltre la presenza di una sala adibita alla ristorazione. In questo modo si è cercato di offrire al pubblico una prospettiva che rispecchiasse l'identità del luogo che avrebbe ospitato l'evento e di ottenere un'esperienza che fosse il più immersiva possibile.

IL PERCORSO

Esaminato come la narrazione viene preparata e costruita, è il momento di descrivere in dettaglio come essa si svolge: ogni percorso prevede una cena di tre portate, ciascuna introdotta da un breve racconto sulla storia della pietanza o dell'ingrediente alla sua base e sulle ragioni del suo consolidamento nella regione o nella zona oggetto della narrazione. Lo sguardo però non è confinato solo all'alimentazione: molto spazio è infatti dedicato anche alla storia dei territori, partendo dal Cinquecento per arrivare fino agli inizi del Novecento. L'esposizione è rigidamente diacronica: si è ritenuto infatti che fosse l'impostazione più corretta per rendere fluida l'esposizione, più coerente e quindi più facilmente assimilabile da parte del pubblico. La scansione dei vari momenti prevede di affrontare il XVI-XVII secolo prima della prima portata della cena, il XVII-XIX prima della seconda e l'inizio del XX prima della terza.

La narrazione è stata pensata anche per lasciar spazio all'ironia, un elemento immancabile della convivialità, e all'interazione con il pubblico, sollecitato a partecipare attraverso rapidi quiz intesi a concentrare maggiormente l'attenzione su alcuni punti chiave della storia dell'alimentazione senza spezzare il ritmo del racconto né allungarlo troppo. In fondo a nessuno interessa ascoltare un pamphlet storico mentre ha del cibo pronto a essere consumato sotto al naso.

Risotto alla Milanese giallo

49. Tagliate colla mezzaluna una cipolla, unitevi della grassa e midolla di manzo, poco burro fate il tutto tostare, e passatelo al sedaccio, mettetevi quella quantità di riso eh'è necessario, poco zafferano, poco noce moscata, e fatelo cuocere in buon brodo rimettendolo di mano in mano; a mezza cottura mettetevi un mezzo cervellato, e quasi cotto mettetevi del formaggio grattugiato e servitelo.

Giovanni Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, 1853, pag. 27

Risotto alla milanese De.Co.

La seguente ricetta ha ricevuto il riconoscimento di Denominazione Comunale (De.Co.) del risotto alla milanese. L'acronimo *De.Co.* in Italia sta a indicare l'appartenenza di un piatto a un territorio e viene riconosciuto dai Comuni ai prodotti gastronomici più connessi al territorio e alla comunità locale.

Ingredienti: per 6 persone

550 g di riso

30 g di midollo di manzo o di bue tritato

2-3 l di brodo bollente ristretto: non deve essere "di dado"

Due cucchiaini di grasso d'arrosto di manzo chiaro e scuro (se manca aumentare il midollo fino a 60 g)

Una piccola cipolla tritata finemente

Un ciuffo di pistilli di zafferano o una bustina di zafferano

Sale

Abbondante formaggio grana grattugiato

50 g di burro

Preparazione

Mettere in una casseruola il midollo, il burro, il grasso d'arrosto e la cipolla, cuocere a fiamma bassa finché la cipolla non avrà preso un colore dorato. Aggiungere il riso e rimescolarlo bene perché possa assorbire il condimento. A questo punto alzare la fiamma e iniziare a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaio di legno. Man mano che il brodo evapora e viene assorbito, continuare a cuocere sempre a fuoco forte aggiungendo man mano altro brodo a mestolate fino a cottura ultimata, facendo attenzione che il riso resti al dente (cottura da 14 a 18 minuti approssimativamente, a seconda della qualità di riso utilizzato). Arrivati a due terzi di cottura, aggiungere i pistilli di zafferano preventivamente sciolti nel brodo: se però si usa zafferano in polvere, è necessario aggiungerlo a fine cottura per non perderne il profumo. A cottura ultimata aggiungere il burro e il grana e lasciar mantecare per qualche minuto. Aggiustare di sale. Il risotto deve essere piuttosto liquido ("all'onda"), con i chicchi ben divisi, ma legati fra loro da un insieme cremoso. Importante è non aggiungere mai del vino, che ucciderebbe il profumo dello zafferano. Non cuocere più di sette/otto porzioni per volta.

Delibera della Giunta Comunale del Comune di Milano, 14 dicembre 2007

LO SCAFFALE DELLE RECENSIONI

Antonella Campanini

Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale

Roma, Carocci, 2019, pp. 160

La Convenzione UNESCO del 2003 ha abilitato l'impiego del titolo di «patrimonio culturale immateriale» all'universo dell'alimentazione. A questo processo di patrimonializzazione del cibo è dedicato il volume di Antonella Campanini, edito per Carocci (2019). Come spiega l'autrice, i prodotti alimentari necessitano di alcuni elementi fondamentali per ricevere la tutela dell'UNESCO, tra i quali la certificazione del luogo di origine e la dimostrazione di una produzione temporale che affonda le sue radici nelle epoche passate (p. 9). Associare un prodotto o un uso gastronomico ad un contesto geografico ha dato vita al fenomeno della localizzazione dell'alimento. Questo aspetto viene analizzato nel secondo capitolo del libro dove l'autrice si domanda come nel corso dei secoli si sia giunti alla consuetudinaria unione tra il nome del prodotto e la sua denominazione di origine. Ad inserire nel linguaggio comune i cosiddetti "gastroponimi" sono stati fundamentalmente i libri di ricette, copiati e ristampati nel corso dei decenni (p. 65). Tuttavia, i gastroponimi entrati nel linguaggio comune hanno implicato allo stesso tempo numerose insidie in quanto non garantiscono la reale autenticità della localizzazione assegnata alla ricetta o al prodotto alimentare (p. 69).

L'interesse del volume *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, a partire dal quarto capitolo, si focalizza sulle strategie di valorizzazione dei prodotti alimentari. Questo processo sottende alla costruzione dello *storytelling* (p. 79). La trasmissione di un immaginario attorno ad un prodotto reale o di una specifica ricetta sfrutta il fascino generato dalle sensazioni legate alla sua origine geografica e storica (p. 93). Lo sforzo nella ricostruzione delle origini cronologiche e locali dell'alimento, oltre ad essere inteso come veicolo di promozione del prodotto stesso, ha "inventato" narrazioni che si sono configurate con il passare del tempo come dei veri e propri *miti gastronomici* (p. 109). Miti che, come quello della pasta di Marco Polo, hanno finito per avere una notevole diffusione. L'ultima sezione del volume di Antonella Campanini – soffermandosi con particolare attenzione al contesto italiano – è dedicata all'analisi della nascita e dello sviluppo degli inventari gastronomici moderni, realizzati allo scopo di conoscere e salvaguardare i prodotti alimentari.

Attraverso il suo libro, Campanini offre ai lettori una prospettiva del tutto nuova sul cibo e la sua storia. L'interesse al centro del volume non è il cibo, ma il cibo come ente "pensato": oggetto immateriale, esito di azioni e costruzioni dell'uomo che l'hanno reso tale. Il cibo come idea, quindi, è il nodo delle riflessioni di Antonella Campanini, identificato per spiegarne l'evoluzione nella storia.

Marco De Tommasi

Simone Cinotto

Gastrofascismo e impero. Il cibo nell’Africa Orientale Italia, 1935-1941

Milano-Udine, Mimesis, 2022, pp. 422

Gli studi sull’esperienza coloniale italiana, e in particolare sull’AOI, hanno conosciuto negli ultimi anni una nuova stagione di approfondimenti che si sono sempre più concentrati sull’impatto culturale e sociale dell’incontro tra gli italiani e la società etiope. Se molto è stato scritto sugli aspetti politici e militari dell’occupazione fascista, così come numerosi studi si sono concentrati sui progetti di colonizzazione agricola di terre considerate “vergini” e da civilizzare, rimanevano ancora in ombra le relazioni economiche e sociali tra la cultura alimentare italiana (dei colonizzatori) e quella etiope (dei colonizzati).

Nel più generale progetto imperiale fascista, infatti, l’Etiopia acquistava un ruolo di primo piano per realizzare quell’autarchia e quell’impero del cibo che divenne economicamente essenziale per l’espansione demografica italiana ma anche per affrontare le sanzioni economiche comminate dalla Società delle Nazioni. Allo stesso tempo il cibo fu un dispositivo attraverso cui realizzare una società basata su una vera e propria politica di *apartheid* nei confronti degli etiopi. Le pratiche alimentari, infatti, rispondono a varie domande che vanno oltre il «cosa» si mangia o si beve. È presente un «quando», un «dove», un «perché», e un «con chi» e «con chi *non*» si consuma un determinato piatto.

È importante anche considerare chi prepara un cibo, chi lo serve e chi lo può o non può consumare. Famosi, ad esempio, furono i sit-in nei ristoranti degli Stati Uniti da parte degli attivisti del movimento per i diritti civili degli afroamericani, che rivendicavano il diritto di consumare pasti allo stesso modo dei bianchi. È infatti anche attraverso la convivialità che si costruiscono legami o si erigono muri che strutturano rapporti di potere basati sulla razza, così come sul genere, in una determinata società. Spesso, infatti, è nella trasmissione della “tradizione” o dei saperi da genitori a figli che si notano i più espliciti confini di genere.

Nell’esperienza italoamericana, ad esempio, spesso le madri insegnavano alle figlie la corretta preparazione del pane e della passata, mentre i padri trasmettevano ai figli la tradizione legata al vino e ai salumi, perpetrando in questo modo specifiche aree di competenza per donne e uomini. Fu nell’esperienza africana che molti italiani, emigrati spesso come coloni e che si stabilirono perlopiù nelle aree urbane, conobbero una più moderna società dei consumi rispetto a quella che avevano lasciato in Italia, e attraverso essa costruirono la propria alterità e superiorità nei confronti della società locale etiope.

Nello specifico del volume di Cinotto il fascismo tentò di costruire un complesso sistema, definito dall’autore come *Gastrofascismo* che non era solo un modello di consumo alimentare, ma rappresentava un vero e proprio progetto imperiale biologico, fatto di esportazione di sementi e bestiame, oltre che di agricoltori e prodotti finiti dall’Italia. Famose sono le dinamiche descritte nel processo dello scambio colombiano dove, oltre a materie prime e schiavi, prodotti alimentari, agricoli e animali furono al centro di un grande sconvolgimento biologico mondiale portato dai traffici atlantici, fondamentali

per la creazione delle strutture imperiali. In questo caso specifico il regime di Mussolini cercò di trapiantare in Etiopia un sistema agricolo, culturale ed economico moderno da ottenersi tramite una imponente costruzione di strade e infrastrutture che potessero arrivare in ogni angolo dei territori conquistati.

Questo progetto, però, rimase perlopiù incompiuto, anche se permise a molti italiani di avere accesso a prodotti di consumo industriali a cui non erano abituati in Italia. Basandosi su memorie personali e di famiglia, così come sugli studi di agricoltura pubblicati, dalla lettura emerge un quadro complesso fatto di incontri e scontri di sapori e odori, scambi linguistici, economici ed appropriazioni gastronomiche. La presenza di attività economiche che vendevano prodotti alimentari italiani segnava anche il paesaggio lungo le arterie che congiungevano i centri urbani con gli accampamenti o gli angoli periferici dell'impero, e attraverso le quali era anche possibile farsi un'idea della comunità regionale spesso presente in maggioranza nell'area. Nonostante, infatti, l'Italia tendesse a presentarsi all'estero come unità compatta e omogenea, costante era la presenza di una tensione tra il locale e il nazionale, ben visibile nella prima *Guida Gastronomica d'Italia* a cura del Touring Club nel 1931. Il fascismo proprio in questo periodo glorificava le differenze regionali ma le inseriva in un discorso nazionale più ampio.

Nonostante le rigide divisioni razziali, gli italiani poterono sperimentare la cultura gastronomica etiope, così come, anche con resistenze antimperialiste, gli etiopi furono influenzati da quella italiana. Esistevano infatti spazi liminali e porosi di convivenza e ibridazione reciproca, nonostante le rigide norme di segregazione razziale, che furono poi trasportati attraverso le migrazioni dei due popoli nei vari angoli del mondo.

In conclusione, nel volume emergono i due sguardi, quelli del colonizzatore e del colonizzato ma emergono anche gli spazi in cui le due realtà si incontrarono e si scontrarono producendo identità ibride e transnazionali che, allora come oggi, sono costantemente adattate e rielaborate per affrontare le evoluzioni del contesto sociale e della struttura economica globale.

Federico Chiaricati

Massimo Montanari (a cura di)

Cucina politica

Milano, Solferino, pp. 235 (formato Kindle)

Dalla «gastrodiplomazia» al «gastronazionalismo», da Carlo Magno alla febbre da iperproduzione casalinga durante la pandemia da Covid19: questa miscellanea costituisce un'utile panoramica di lungo periodo appartenente al ramo dei *food studies*. Curata da Massimo Montanari, storico del Medioevo e docente di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna che si è avvalso del contributo di specialisti afferenti a periodi e materie diverse, si rivela un'operazione interessante e particolare perché arricchita da punti di vista tra di loro complementari: storico, filosofico, semiotico. Se è vero che la storia offre profondità temporale, la filosofia e in particolare la semiotica servono per ragionare sul cibo come oggetto simbolico in grado di veicolare uno specifico significato a seconda dei contesti. Tanto per fare un esempio di immediata comprensione: se fino a tutto il XX secolo mangiare in grandi quantità e spesso in maniera disordinata senza alcuna attenzione ai grassi o agli zuccheri era sinonimo di ricchezza, oggi, invece, lo è avere accesso a un'alimentazione incentrata sul «mito del *senza*: senza grassi, senza zuccheri aggiunti, senza uova, senza carne, senza carboidrati, senza solfiti, senza olio di palma, senza glutine [...]» (p. 207).

Il cibo e l'alimentazione possono essere analizzati e declinati tenendo come punti di riferimento alcune strutture capaci di riproporsi nel corso del tempo: la discrepanza tra classi sociali che si esplica anche, e soprattutto, nei piatti e nelle materie prime a disposizione; il ruolo dei pasti come momento di socializzazione specialmente politica; la funzione espressiva del banchetto; le ricette nazionali e la formazione di una *tradizione*. Con la comparsa dello Stato-nazione, la cucina è divenuta uno dei molteplici canali con cui va strutturandosi un patrimonio comune: la rivendicazione della paternità di una materia prima o di una ricetta, il *food labelling*, inteso come etichettatura per certificare qualità e provenienza, la sua diffusione sui *mass media* e il conseguente dibattito fanno dell'atto del mangiare una questione *calda*. Prova ne siano i numerosi programmi, articoli, diatribe che quotidianamente riempiono i social network e creano *engagement*.

L'ottica, tra l'altro, non è solo europea: compaiono anche scritti sull'America Latina in età moderna e sulla Cina maoista. Non si guarda solo alle fonti scritte, sono un campo d'indagine primario per la storia contemporanea anche gli audiovisivi o le fotografie proprio perché restituiscono un immaginario enogastronomico preciso. Per citare un film ben descritto nel libro, *Un'ottima annata* del 2006, girato da Ridley Scott con protagonista Russell Crowe nei panni di un *business man* londinese oberato dal lavoro che sceglie di mollare tutto per andare a vivere in Provenza nelle tenute con vigneti ereditate in seguito alla morte dell'amato zio, ci testimonia di quella tendenza centrifuga, quasi di ritorno alla natura, di cui, all'indomani della pandemia, spesso si è sentito parlare. Il ritorno all'autentico, a ciò che può suscitare un'immediata emozione, come, in questo caso, la produzione di vino all'interno di un luogo del cuore lontano dal caos cittadino, fa parte di una tendenza oggi ben consolidata, che preferisce la ricerca o la riscoperta della semplicità.

Camilla Zucchi

Daniel Aquillué

España con honra. Una historia del siglo XIX español 1793-1923

Madrid, La Esfera de Los Libros, 2023, pp. 328

Sulla scia del “nazionalismo banale” di Micheal Billing, Daniel Aquillué, nel suo *España con honra. Una historia del siglo XIX español 1793-1923*, individua degli emblemi della nazione spagnola al di fuori del “classico” novero dei simboli identitari (ovvero l’educazione e la memoria storica promossa dallo Stato). L’autore, infatti, si chiede cosa vi sia di «más español» (p. 248) di due portate tutt’ora amatissime dalla popolazione iberica: le *croquetas* e le *tortillas de patatas*. Entrambe le portate sono legate indissolubilmente alla dieta e alla cultura spagnola. Esse sono parte integrante dell’immaginario collettivo, entrando in espressioni colloquiali e idiomatiche, ma le loro ricette, con ogni probabilità, nacquero all’estero, per poi consacrarsi come “piatti spagnoli” solamente nel XIX secolo. Le *croquetas*, ad esempio, furono un piatto importato dai francesi, che le crearono come dolce negli anni del regno di Luigi XIV. Nella penisola iberica fu nel corso dell’Ottocento che iniziò la sua diffusione in qualità di cibo salato, sia nella forma di cibo a base di carni bianche che in quella di pesce (basti pensare alle *bolinhos de bacalau* portoghesi).

La *tortilla de patatas*, invece, è un piatto le cui origini sono legate alla figura di Tomás de Zumalacárregui, il generale legitimista fautore della creazione dell’esercito di Don Carlos V (prima guerra carlista 1833-1840). Si hanno, però, notizie della portata risalenti a molto prima, già sul finire del XVIII secolo, seppur Aquilloué specifichi che, spostando l’attenzione su fonti anteriori, il termine *tortilla* fosse meno presente, mentre era più comune il non meglio specificato *pan de patatas*. Il XIX secolo ha visto la *tortilla de patatas* consolidarsi come uno dei piatti principali e più amati dal popolo spagnolo. La sua ricetta tradizionale fu codificata solo nel 1918, nel testo di Carmen de Burgos *La cocina moderna*.

Identificare nei piatti nazionali degli elementi identitari pone l’attenzione su come alcuni elementi del vissuto quotidiano delle persone possano nascondere delle peculiarità e dei rimandi specifici all’appartenenza a una comunità nazionale. Il caso della *tortilla de patatas* presenta numerose analogie con quello italiano della pizza. Essa è parte integrante dell’immaginario collettivo e del rapporto tra la popolazione iberica e il loro senso di appartenenza alla Spagna. L’opinione pubblica è stata tradizionalmente divisa sul fatto se essa vada cucinata con o senza cipolla (nonostante la ricetta del 1918 esplicitasse che deve essere cucinata senza). Di recente un sondaggio del *Centro de investigaciones sociológicas* ha confermato la preferenza del popolo spagnolo, con maggioranza assoluta del 70%, per la *tortilla de patatas con cebolla* (*El CIS zanja la polémica: los españoles prefieren la tortilla con cebolla y poco hecha*, in «www.elpais.com», 15 septiembre 2023). Il dibattito è interpretabile così il radicamento di un simbolo della vita di una comunità nazionale non è un elemento cristallizzato e immutabile, ma è parte di un costante processo di elaborazione e adattamento.

Giuseppe Carrieri

Massimo Montanari

Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro

Bari-Roma, Laterza, 2019, pp. 104

Quella che Montanari, il massimo studioso della storia della cucina e dell'alimentazione in Italia, propone in questo libriccino è una riflessione molto puntuale e ragionata sulla costruzione di un mito, sul racconto delle leggendarie origini di un'identità nazionale e popolare, su quella ambiguità di fondo che si porta dietro il termine *origine*: è un qualcosa da cui ha origine una vita, un processo culturale, una dinamica storica con caratteri fissi e inamovibili sin dall'inizio, oppure per *origine* si deve intendere "soltanto" un principiare, l'avvio di un processo che poi nell'evolversi del tempo e dello spazio può assumere forme ed aspetti diversi, finanche opposti a quelli iniziali? Le origini dell'identità sono quindi inamovibili, come certe narrazioni contemporanee vorrebbero far pensare, con una data di nascita certa (e quindi rassicurante) fissata nella Storia oppure sono figlie di processi, incontri, mescolamenti ed allontanamenti nel corso della Storia, come le radici di un albero che si allargano ed allontanano dalla pianta per donarle stabilità e nutrimento?

Montanari pone queste domande che intersecano la storia, la filosofia e la politica al piatto forse più iconico ed identitario della cucina italiana, gli spaghetti al pomodoro. In Italia come nel mondo è infatti impossibile non associare l'immagine degli spaghetti al Belpaese, nel bene quasi tendente al cliché come negli stereotipi negativi. Seguendo la storia di questo piatto, Montanari illustra al lettore quanto sia fallace l'idea che le origini della nostra identità siano sempre state fisse e chiare, e non invece il prodotto di altre culture, altri popoli, altre tradizioni che unendosi e confrontandosi nel corso dei secoli hanno portato a ciò che siamo diventati, e, in questo caso, agli spaghetti al pomodoro che noi tutti oggi conosciamo ed apprezziamo.

Attraverso le pagine di Montanari possiamo quindi percorrerne la storia. La pasta come noi la conosciamo nacque in tempi antichissimi in Medio Oriente come una variante del pane, sottile e a volte fatta essiccare per favorirne la conservazione, ed arrivò nel bacino del Mediterraneo nei primi secoli del Medioevo. Certo, già la cultura gastronomica greca e poi romana avevano conosciuto qualcosa di simile alla pasta, ma quest'ultima non veniva riconosciuta come un genere alimentare, era per lo più trattata (fresca o secca che fosse) come accompagnamento/ingrediente di altre ricette. Fu con gli arabi e con la loro dominazione in Andalusia e soprattutto in Sicilia che la pasta iniziò ad assumere i tratti che conosciamo oggi. Non a caso fu proprio sull'isola che in tempi ancora più antichi era stata il granaio dell'impero di Roma che tra dominazione araba e l'arrivo dei normanni nacque e si consolidò una prima industria della pasta secca e di tutto il suo ciclo produttivo: dalla coltura del grano alla molitura, dalla fabbricazione al suo commercio sia sul mercato interno siciliano che proiettato all'esterno, verso le coste e i porti di tutto il Mediterraneo. Fu in Sicilia che iniziarono a comparire con una certa frequenza tagli di pasta lunghi e sottili, gli antenati dei moderni spaghetti. Proprio la storia della Sicilia, con il passaggio di imperi e dominazioni diverse dalla Grecia a Roma

fino ad arrivare agli arabi e ai normanni, dimostra quanto le identità siano originate da processi di incontro tra diversi popoli e culture nel corso dei secoli. Del resto, la cucina siciliana è ancora oggi lì a dimostrarlo, piena com'è di ricette con influenze arabe, persiane, ebraiche, normanne, un *melting pot* di sapori che rispecchia la sua storia.

A partire dal XII secolo la cultura e la fabbricazione della pasta si diffusero in tutta Italia, e soprattutto essa iniziò ad essere non solo un prodotto da commerciare, ma incominciò pure ad avere una certa importanza nell'alimentazione, che fino ad allora (lo abbiamo visto coi greci e i romani) le aveva riservato un ruolo piuttosto marginale. Furono beninteso processi che durarono secoli, come Montanari ci dimostra nel raccontarci le difficoltà della pasta di imporsi nei trattati di dietetica, di medicina e nei libri di cucina fino alla fine del Medioevo ed oltre, con i dubbi sul come, quando e perché cuocere la pasta, sul come condirla. E qui Montanari racconta uno di quegli aspetti che a rigor di logica dovrebbe sembrare ovvio, ma che appunto nelle narrazioni e convinzioni identitarie spesso si danno per certi e fissati nella Storia: la presenza del pomodoro come condimento. Che è chiaro comparve solo e soltanto con l'arrivo di questo ultimo dalle Americhe, ma che nella realtà fino almeno ad Ottocento inoltrato non diventò di uso comune. A farla da padrone sulla pasta furono infatti per lunghi secoli il formaggio, il cacio e il burro, tant'è che il *cacio sui maccheroni* entrò subito in proverbio, finendo anche nei racconti sui paesi di Bengodi e della Cuccagna presenti in Boccaccio e in tante altre storie/rappresentazioni medievali e moderne.

Anzi, raccontando la storia del condimento alla pasta Montanari illustra al lettore altri aspetti forse meno conosciuti. Fu proprio grazie al diffondersi della pasta che il parmigiano e gli altri formaggi conquistarono una dignità anche presso le classi alte e nobiliari, che fino ad allora avevano considerato i formaggi un'alimentazione legata alla dieta povera dei contadini e dei pastori. Fu grazie al diffondersi della pasta nelle cucine popolari ma pure borghesi e di corte che si sentì il bisogno di creare uno strumento che ne facilitasse il consumo, e quindi la forchetta si diffuse prima in Italia che negli altri paesi europei.

Fu però a Napoli che gli spaghetti al pomodoro assunsero la centralità simbolica della cucina italiana fino ad oggi incontrastata e forse affiancata da quella della pizza. Alla metà del XVII secolo il malgoverno spagnolo e la grande frequenza di carestie portarono ad un drastico cambiamento nella dieta popolare dei napoletani, fino ad allora basata sul consumo di verdure e carne. Negli stessi decenni si assistette però ad una grande diffusione dell'industria pastaria a Napoli, con le due innovazioni della gramola, cioè l'impastatrice meccanica, ed il torchio, dentro il quale la pasta veniva pressata per ottenere le forme desiderate. Con queste due innovazioni in quegli anni a Napoli la pasta, fino ad allora considerata un bene di lusso o comunque da cucinare per occasioni speciali, diventò così il cibo base, preparato a buon prezzo anche in cucine di strada e favorendone così il definitivo ingresso nella dieta popolare di tutti i giorni.

Non solo, la necessità di smerciare in fretta gli spaghetti tra i banchi allestiti per le strade popolari introdusse un'ennesima novità, fino ad allora rimasta vaga e diversa da ricettario a ricettario, ovvero la cottura al dente, l'unica maniera per rispondere in fretta alla grande e pressante domanda di spaghetti pronti al consumo. E fu sempre nella Napoli tra Sette e Ottocento che il connubio tra spaghetti e salsa al pomodoro divenne indissolubile, facendo uscire il pomodoro da almeno due secoli di sguardi sospettosi,

maldicenze e pregiudizi dei trattati dietistici e medici del tempo, che vedevano nella pianta arrivata dalla Americhe solo qualità negative e tossiche. La consacrazione definitiva si sarebbe infine avuta nel 1891 con la pubblicazione di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, il libro che fondò la cucina italiana moderna, quando gli spaghetti al pomodoro avrebbero affiancato i tradizionali piatti di pasta conditi con burro e parmigiano (i ravioli, gli gnocchi) per poi conquistare definitivamente le cucine italiane nel corso del Novecento.

Il piatto che quindi certe mitologie e narrazioni vorrebbero come l'eterno simbolo della cucina italiana, con tratti e caratteristiche immutabili dalla notte dei tempi, in realtà ha poco più di un secolo di vita consolidata ed anzi, come racconta Montanari, un ruolo importante è stato giocato anche dagli italiani all'estero, che nel mangiare spaghetti vedevano un legame con il loro paese d'origine ormai lontano. Gli spaghetti quindi come simbolo degli italiani ma pure di quegli italiani emigrati all'estero e che quindi non erano più tanto italiani, o ormai non lo sono più da generazioni. Se non è un mescolamento di identità questo! Cosa ci dimostra quindi questa piccola grande storia? Che le identità non corrispondono quasi mai alle origini, ma sono sempre un processo in fieri frutto della Storia.

Filippo Gattai Tacchi

Massimo Cerulo

Andare per Caffè storici

Bologna, Il Mulino, 2021, pp. 141

Da qualche anno la prestigiosa casa editrice bolognese de Il Mulino presenta nel suo grande e variegato catalogo la collana *Ritrovare l'Italia*, una serie di libri che con grande cura e gusto del particolare unisce una divulgazione colta ed uno stile da guida di viaggi assai particolare, capace di far dialogare storia e cultura, arte e letteratura, facendo riscoprire o conoscere per la prima volta al lettore le bellezze e i tesori nascosti delle città etrusche, delle cattedrali medievali, dei fari, degli eremi francescani, dei luoghi del Risorgimento, dei palazzi e delle regge... Tra questi piccoli ed agili volumi troviamo il gustoso (è proprio il caso di dirlo) *Andare per caffè storici*, scritto da Massimo Cerulo, studioso e professore di sociologia.

È quindi questo un libro che ci invita a viaggiare per l'Italia alla ricerca dei suoi caffè storici, diventati ormai luoghi iconici carichi di fascino, gusto (sia estetico che culinario/dolciario) e tradizione. I criteri selezionati dall'autore, nostra guida in queste pagine, per definire con l'aggettivo *storico* un caffè sono i seguenti: avere almeno un secolo di vita; avere ospitato al proprio interno eventi di rilevanza sociale, letteraria, politica e culturale per la storia d'Italia; essere ancora oggi fruibili dagli avventori; conservare parte o la totalità degli arredi originali.

Quale ruolo hanno ricoperto questi caffè nella storia italiana? Sono luoghi dove essenzialmente si è sviluppata la rivoluzione borghese tra Sette e Ottocento, andando poi ad intrecciarsi alle dinamiche romantiche e patriottiche che avrebbero condotto al risorgimento nazionale, al nazionalpatriottismo ottocentesco, all'interventismo/neutralismo per la Prima guerra mondiale, all'antifascismo. I caffè avrebbero quindi affiancato passo dopo passo la storia italiana, giocando spesso e volentieri un ruolo determinante e decisivo in alcuni passaggi chiave delle dinamiche nazionali. Ma perché? Perché sin dal loro affermarsi in Europa, in particolar modo in Gran Bretagna, i caffè furono i luoghi per elezione in cui vennero permesse ai frequentanti una libertà ed una socialità mai viste prima di allora: libertà di incontrarsi, di discutere ed informarsi, di leggere i giornali, di approfondimento culturale e letterario, di espressione artistica. Questi locali, spesso al centro delle cittadine nelle loro vie più importanti ed eleganti, diventarono quindi un luogo di crescita individuale e collettiva, dell'affermarsi di una dimensione pubblica prima totalmente assente e foriera di grandissime novità culturali, politiche, sociali.

Se per tutta Europa il modello da seguire fu quello delle *coffeehouses* britanniche, i caffè italiani si caratterizzarono da subito per la loro natura spiccatamente liberale, forse perfino maggiore della libertà e dal clima febbrile di novità respirato nelle sale londinesi: vi si accedeva senza distinzioni di censo, di genere, di cultura, senza invito, senza chiedere alcun permesso. Nei caffè si discuteva di politica, si concludevano affari, si leggevano quotidiani o riviste, venivano ordite trame rivoluzionarie, si costituivano gruppi ed associazioni, si giocava a carte o al biliardo, ci si riparava dal freddo, si scriveva per ore. Nei caffè, soprattutto quelli veneziani, per la prima volta le donne poterono

accedere liberamente, entrare a far parte della società, farsi un'opinione, discutere. Nei caffè, in buona sostanza, caddero tutte le barriere allora esistenti, ed infatti furono di frequente messi sotto controllo dalle autorità come luoghi potenzialmente sovversivi, guardati con diffidenza e sospetto.

Fu anche nelle stanze del *Florian* di Venezia o del *San Carlo* di Torino che si fece la storia d'Italia, perché in quelle sale si discusse di patria, di un'Italia finalmente unita ed indipendente, si organizzarono e vennero alla luce movimenti di opposizione al potere costituito, si costituirono gruppi di volontari pronti a sacrificare la propria vita per l'ideale di nazione. Furono proprio le stanze riccamente decorate del *Florian*, il più antico caffè d'Italia fondato nel 1720 nella centralissima e meravigliosa piazza San Marco di Venezia, i luoghi in cui Casanova portò avanti numerose delle sue "trattative" amorose, dove Manin e Tommaseo proclamarono i propri ideali di libertà e che durante l'insurrezione del 1848 diventarono una sorta di ospedale da campo, perché lì venivano portati i patrioti feriti dai fucili asburgici. Furono i caffè politici e letterari della Firenze a cavallo tra Otto e Novecento quali il *Gilli*, *Le Giubbe Rosse*, il *Paszkowski* ad ospitare il movimento pittorico dei Macchiaioli, la nutrita comunità inglese, i futuristi che vennero alle mani tra di loro e coi fiorentini stessi (tanto per cambiare), la nascita di tutto quel fantasioso e favoloso mondo delle riviste culturali fiorentine di inizio Novecento che animarono il dibattito culturale nazionale.

Fu negli splendidi ed insieme austeri caffè torinesi che Cavour, tra un gustoso e corroborante bicerin e l'altro (proprio nella sala del piccolo ma fondamentale *Bicerin* davanti al Santuario della Consolata), portò avanti i progetti risorgimentali; fu nei floreali saloni liberty del *Baratti&Milano* che nacquero prodotti destinati a segnare la storia dolciaria del nostro paese, quali i gianduiotti o i cremini. Fu nelle artistiche stanze dello storico *Antico Caffè Greco* in via Condotti a Roma che si dettero appuntamento i maggiori letterati, pittori e cineasti italiani del Novecento. Nelle eleganti sale dal sapore tipicamente viennese e mitteleuropeo del *Tommaseo* o del *San Marco* di Trieste, il porto dell'impero asburgico e città del caffè per eccellenza, per lungo tempo si coltivò il sogno irredentista di unione con l'Italia, passarono i loro pomeriggi personaggi quali Svevo e Joyce, Magris scrisse un capolavoro quale *Danubio*. E come dimenticare il *Gambrinus* di Napoli, il nobile luogo di ritrovo della città partenopea e dove è nata l'abitudine solidale del caffè sospeso...

Si potrebbe continuare a lungo con la descrizione di questo viaggio culturale, politico, gastronomico, sociale, letterario. Ma con l'appassionato libro di Cerulo è facile comprendere che nei caffè storici d'Italia non solo venne alla luce quella socialità che Habermas ha definito *sfera pubblica*, ma che appunto da quei tavolini, da quei banconi, da quelle sale è passata anche la Storia come gradita ospite.

Filippo Gattai Tacchi

Finito di stampare nel mese di febbraio 2024
per conto di maria pacini fazzi editore in Lucca



