



IL GIORNANTE

DELL'UMBRIA

ANNO III NUMERO 250
Mercoledì 23 ottobre 2002

dal 1819 il Quotidiano indipendente del mattino

€ 0,52
(Lire 1.000)

Quotidiano con Cronaca di Approfondimento Nazionale e Internazionale a totale copertura Regionale: Perugia, Terni, Trasimeno - Pievese, Città di Castello, Alta via Tiberina umbra, Todi, Marsciano, Assisi, Foligno, Nocera Umbra, Spoleto, Valnerina, Eugubino - Gualdo, Orvieto, Direzione, redazione e amministrazione: Gruppo Editoriale Umbra 1819 srl - Via M. Angeli 51 Perugia Tel. 075.501168/69 Fax 075.5011172 - Rifondata nel 1997 da Luigi Piccolo, Diretori responsabili: Bruno Brunori (condirettore), Sergio Benincasa (redazione), Città di Castello, Foligno, Spoleto, Terni. Pubblicità Media World via Mario Angeloni 51 Perugia Tel. 075.5011275 Fax 075.5011173 Registrazione Tribunale PG n.89/7 del 14/02/97, Sped. a.p. 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 Fil. PG - Prod. grafico esecutiva-Gigi Piccolo ad-v. St. Coop. Editoriale Pg

E' uscito il primo volume della collana curata dall'Isuc "Quaderni del Museo dell'Emigrazione" **L'alimentazione: memoria storica e cultura** *Tra gli autori Alberto Sorbini, responsabile della ricerca per il museo gualdese*

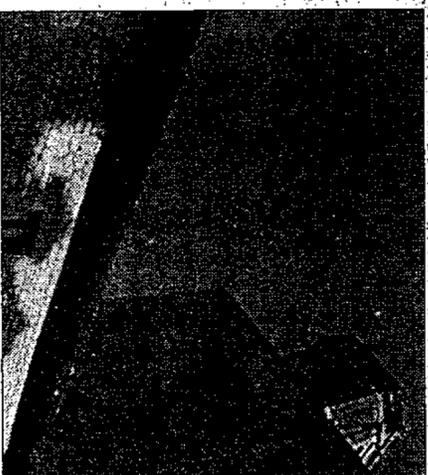
Gianni Peoletti

Grande curiosità ha suscitato un libro di recente uscita "Migrazioni e culture alimentari", pubblicato per i tipi dell'Editoriale Umbra da Davide Paolini, Tullio Seppilli e Alberto Sorbini.

Il pregio di questo studio, oltre alla sua solida struttura storiografica e antropologica, del tutto rigorosa da un punto di vista puramente scientifico, è quello di mostrare come un fattore storico di grande rilievo, l'emigrazione italiana verso le Americhe e gli Stati Uniti in particolare, abbia generato nelle mentalità e negli usi alimentari alcuni paradossi estremamente singolari. Gli autori, nel tentativo, molto ben documentato per altro, di rispondere ad alcune domande sulla storia dell'alimentazione in una fase cruciale dell'emigrazione italiana (a cavallo fra Ottocento e Novecento), conducono il lettore alla scoperta di un percorso per certi versi bizzarro, quanto alle sue dinamiche di attuazione. Il nocciolo della questione, l'elemento paradossale, sta nel fatto che il "mangiare all'italiana" non fu una conseguenza diretta dell'ondata migratoria, ma piuttosto una "invenzione" o una riscoperta maturata, in alcuni casi, addirittura dalla terza generazione degli emigranti. La seconda generazione fu quella, invece, che risentì di più del contrasto fra la cultura, anche alimentare, che caratterizzava la vita familiare e gli usi tipici americani, per esempio nell'ambiente scolastico o in quello del lavoro. Il disagio

sorto dallo scontrare fra le usanze italiane, ancora pienamente vive e vissute in casa, e lo stile di vita americano, che creava inevitabilmente uno squilibrio e una scissione nei singoli individui, non più italiani e non ancora statunitensi. La maggior parte di coloro che si imbarcarono alla volta dell'Argentina o degli Stati Uniti provenivano da contesti di radicale povertà alimentare, caratterizzati da diete assolutamente prive degli elementi tipici di quella che sarà scoperta, nelle terre di approdo, come cucina italiana per eccellenza. L'emigrante, già a bordo della nave, scopre cibi diversi, in certo modo comincia ad aprirsi ad un nuovo universo di gusti. Giunto, poi, nelle Americhe diventa un consumatore abituale di cibi che in patria ha conosciuto del tutto sporadicamente o affatto, come, ad esempio, la carne: un alimento che nell'Italia del primo Novecento è presente in rare occasioni, legate per lo più alle grandi festività religiose.

Il modificarsi delle abitudini alimentari o la loro conservazione da parte degli emigranti passa attraverso una vicenda di cambiamenti talora casuali, generati da circostanze accidentali - i pasti consumati nella mensa di Ellis Island, già profondamente diversi dalle abitudini secolari consolidate in patria, ad esempio - talora, invece, da un'intenzionalità psicologica e sociale ben precisa, come il voler appropriarsi, tramite una mimesi chiaramente volta a mostrare il miglioramento delle condizioni di vita, di un modello di alimentazione che, in Italia, appartene-



alle classi medio-borghesi, per niente conforme, invece, agli usi contadini e proletari. Il saggio mostra, in altri termini, come l'emigrante, partendo da una situazione di alimentazione originaria povera e ripetitiva, faccia del cibo da un lato il baluardo di un processo di riconoscimento dell'identità, di conservazione della memoria e di paligenesi della comunità, spesso afflitta da un ambiente totalmente altro, in cui l'individuo risente fortemente di un radicale senso di spaesamento; dall'altro un tentativo di ascesa sociale, da presentare come modello a chi è rimasto in Italia, e a cui, sovente, si scrivono lettere dove molto si parla di un'alimentazione ricca, di un'abbondanza mai conosciuta prima.

L'emigrante, insomma, dà vita ad un nuovo percorso di abitudini alimentari che non ha più alcun legame con la povertà precedente, il viaggio e che, in molti casi, non ha a che fare neppure con un modello consolidato di cucina italiana, giovandosi tutt'al più di qualche elemento regionale e locale, mescolato, molto spesso, ad ingredienti e modalità di preparazione trovati nel nuovo mondo.

Solo la terza generazione riscopre quello che gli autori chiamano "Il mangiare all'italiana", per il bisogno, generato dal forte delle attività di ristorazione che vogliono presentarsi come tipicamente italiane, di entrare a far parte di uno sceltissimo e severo circuito di alta cucina, in cui un posto d'onore viene riconosciuto ai ristoranti italiani soprattutto negli Stati Uniti, solo negli anni Settanta.

L'emigrante parte dall'Italia ignorando, di fatto e per necessità, in cosa consista la cucina propriamente italiana. Allora, o ne conserva quei pochi elementi regionalistici che conosce, come simboli che diminuiscono una lontananza altrimenti poco tollerabile, oppure tenta di crearne una nuova, che abbia come scopo l'esibizione di un successo, si elementare, ma già enorme, spia di una piccola, ma orgogliosa opulenza.

Se il mangiare alla maniera dei vecchi lascia viva la memoria dell'identità, l'introdursi ai nuovi sapori segna il passo del cambiamento, della degustazione all'americana way of life, dell'integrazione nel mito nebuloso, ma socialmente efficace del "sogno americano".