

# **Cinema e Storia 2025**

Storia del cibo e consumi alimentari  
nei media italiani

a cura di

Francesca Cantore, Stefano Magagnoli, Gabriele Rigola

RUB3ETTINO

**RUB3ETTINO**

## CINEMAeSTORIA

Rivista di studi interdisciplinari

Anno XIV n. 1

Registrazione al Tribunale di Lamezia Terme n. 9 del 30 luglio 2012

### Direzione scientifica

Paolo Mattera (Università degli Studi Roma Tre), Christian Uva (Università degli Studi Roma Tre)

### Comitato scientifico

Sandro Bernardi (Università degli Studi di Firenze); Gian Piero Brunetta (Università degli Studi di Padova); Pietro Cavallo (Università degli Studi di Salerno); Simona Colarizi (Sapienza Università di Roma); Elena Dagrada (Università degli Studi di Milano); Tiziana Maria Di Blasio (Pontificia Università Gregoriana); Elio Frescani (Università degli Studi di Salerno); Marco Gervasoni (Università del Molise); Pasquale Iaccio (Università di Napoli Federico II); Manfredi Merluzzi (Università degli Studi Roma Tre); Andrea Minuz (Sapienza Università di Roma); Giancarlo Monina (Università degli Studi Roma Tre); Peppino Ortoleva (Università degli Studi di Torino); Stefano Pisu (Università degli Studi di Cagliari); Vanessa Roghi (Sapienza Università di Roma); Ermanno Taviani (Università degli Studi di Catania); Vito Zagarrìo (Università degli Studi Roma Tre)

### Comitato scientifico internazionale

Bénédicte Deschamps (Université Paris Diderot – Paris 7); David Forgacs (New York University); Millicent Marcus (Yale University); Alan O’Leary (Aarhus University)

### Direttore responsabile

Chiara Gelato

### Comitato direttivo

Damiano Garofalo (Sapienza Università di Roma); Mariangela Palmieri (Università di Salerno); Maurizio Zinni (Sapienza Università di Roma)

### Comitato di redazione

Samuel Antichi (Università della Calabria); Agnese Bertolotti (Università della Toscana); Francesca Cantore (Sapienza Università di Roma – caporedattrice); Valerio Coladonato (Sapienza Università di Roma); Giulia Crisanti (Sapienza Università di Roma); Fancesco D’Asero (Università degli Studi di Bari Aldo Moro); Malvina Giordana (Bibliotheca Hertziana – Max Planck Institute for Art History); Dom Holdaway (Università degli Studi di Urbino); Gianmarco Mancosu (Università di Macerata); Pietro Masciullo (Sapienza Università di Roma); Margherita Moro (Sapienza Università di Roma); Luca Peretti (University of Richmond – caporedattore); Ilaria Puliti (University of Warwick); Matteo Santandrea (Università degli Studi Roma Tre)

La sezione monografica di questa pubblicazione è composta da saggi scientifici che vengono sottoposti ad una doppia *peer review* anonima

ISSN: 2281-1729

Finito di stampare nel mese di giugno 2025

da Rubbettino print

per conto di Rubbettino Editore Srl

88049 Soveria Mannelli (Catanzaro)

[www.rubbettinoprint.it](http://www.rubbettinoprint.it)

© 2025 – Rubbettino Editore

88049 Soveria Mannelli

Viale Rosario Rubbettino, 10

tel (0968) 6664201

[www.rubbettino.it](http://www.rubbettino.it)



«L'immaginario è storia tanto quanto la Storia». Questo è quanto scrive Marc Ferro nel suo *Cinema e Storia*, caposaldo delle prime indagini sulle due discipline che questa rivista intende tornare a fare dialogare nell'orizzonte di un comune interesse nei confronti appunto dell'immaginario e delle sue interazioni con la realtà, quale ideale luogo di incontro e dialogo tra il cinema, gli audiovisivi, la cultura visuale e la storia.

Il cinema e la storia si profilano così come aree di riferimento di una pluralità di saperi, approcci e metodologie tutti da indagare in relazione a una molteplicità di fini: per esaminare le diverse modalità di "testualizzazione" della realtà storica messe in atto dal cinema; per esplorare e interpretare i meccanismi produttivi, le forme e il linguaggio del film con riferimento alle dinamiche storico-culturali e all'elaborazione dell'identità di un'epoca; per verificare come i film siano "agenti di storia"; per studiare le opere audiovisive quali testi capaci, in un orizzonte mediale sempre più plurale e proteiforme, di restituire la complessità di una stagione storica in confronto dialettico con le tradizionali fonti scritte.

Secondo questa prospettiva, *Cinema e Storia* si colloca su una "terra di nessuno" ancora in buona parte da esplorare.

Una sezione intitolata *Stile libero* completa la rivista. *Libero* nella forma e nella pluralità degli approcci, tale spazio ospita interventi di critici, studiosi e cineasti, interviste, recensioni, strumenti di studio – come un Osservatorio permanente su una selezione di film "storici" della stagione e una bibliografia critica annuale – slegati dal tema del numero monografico, ma sempre collocati lungo il filo rosso del binomio centrale Cinema-Storia.

Questo numero di «Cinema e Storia» esplora il legame tra il sistema mediale italiano e la storia del cibo, della cucina e della gastronomia, ancora poco studiato nell'ambito dei Media studies, se si eccettuano episodici studi sulle rappresentazioni del cibo nel cinema di finzione. Il fascicolo analizza l'impatto delle culture gastronomiche sulla società e sull'identità italiana indagando i consumi alimentari, l'evoluzione dell'*eating-out*, le strategie di messa in scena della questione culinaria e dei luoghi di produzione e distribuzione degli alimenti su riviste e media audiovisivi. Negli articoli pubblicati vengono affrontate anche le differenze di classe nei consumi e il modo in cui cinema, televisione, periodici specializzati e generalisti, hanno costruito gli immaginari alimentari del paese, dal cibo di guerra all'opulenza del miracolo economico, fino ad arrivare al panorama contemporaneo, costituito da un'estrema disseminazione dell'immaginario gastronomico. Si esplora infine l'evoluzione della cultura gastronomica e la sua diffusione nei media, adottando prospettive interdisciplinari e proponendo nuove fonti archivistiche per approfondire la storia culturale del cibo nei media italiani. La sezione *Stile libero* contiene, tra gli altri contributi, anche una conversazione con Maura Delpero, regista di *Vermiglio* (designato a rappresentare l'Italia agli Oscar), e un'intervista inedita a Ettore Scola su cinema e cibo.

RUBBETTINO

*Il numero è finanziato con i contributi dei seguenti progetti:*

PRIN 2022 PNRR *GOLA. Representation of gastronomic culture, nutrition and food in the Italian media system. Stardom, material culture, taste (1954-1990)*, finanziato dall'Unione Europea Next Generation EU, Missione 4 - Istruzione e Ricerca, Componente C2, Codice del progetto P2022NWC3W, CUP D53D230I975000I, unità dell'Università degli Studi di Genova.

PRIN 2022 PNRR *Rethinking Made in Italy. Food and wine savoir faire and storytelling in the construction of the Italian myth (1950 - today)*, finanziato dall'Unione Europea Next Generation EU, Missione 4 - Istruzione e Ricerca, Componente C2, Codice del progetto P2022WHPAT, CUP D53D230I43000I, unità dell'Università degli studi di Parma.

I saggi di Alessandra Cantagalli e Daniele Ognibene, Gaia Messori, Stefania Portioli e Beatrice Toti sono stati realizzati nell'ambito del PRIN 2022 PNRR *Rethinking Made in Italy. Food and wine savoir faire and storytelling in the construction of the Italian myth (1950 - today)*, finanziato dall'Unione Europea Next Generation EU, Missione 4 - Istruzione e Ricerca, Componente C2, Codice del progetto P2022WHPAT, CUP D53D230I43000I (unità dell'Università degli studi di Parma) e CUP J53D230I78I000I (unità dell'Università di Bologna).

## Indice

Introduzione di Francesca Cantore, Stefano Magagnoli, Gabriele Rigola	9
Commercianti e mangiatori di spaghetti. Cibo e fotografia di costume nei cataloghi dei fotografi fra XIX e XX secolo di Greta Plaitano	15
Tradizioni, pubblicità e abitudini alimentari come strumento di italianizzazione e di conservazione dell'identità comunitaria in Libia (1911-1943) di Gabriele Bassi	31
La fabbrica del cibo. L'ascesa della ristorazione aziendale professionale nelle riviste tecniche, 1950-1980 di Marco Rota	53
Viaggio in Italia gastronomico. Gli italiani a tavola sulle pagine di «Epoca» di Arianna Laurenti	65
Alla ricerca di un'altra cucina. Alimentazione e innovazione gastronomica nella televisione italiana tra gli anni Sessanta e Settanta di Giuliana Caterina Galvagno	79
La congiuntura e l'incrinatura. Il consumo alimentare dall'euforia alla disforia nel cinema degli anni post-boom (1965-1978) di Federico Giordano	93
L'appetito vien filmando. A tavola nel cinema amatoriale (tra anni Cinquanta e Ottanta) di Paolo Simoni	III

Dallo «zuppone alla porcara» al «risotto oro e zafferano»: la rappresentazione del cuoco sul piccolo e grande schermo di Alessandra Cantagalli, Daniele Ognibene	127
Italian Fast Food: La società italiana degli anni Ottanta tra paninari e nuove culture alimentari di Giulia Crisanti	141
Cibo e media negli anni Ottanta: tra gusto dell'eccesso e riscoperta identitaria di Beatrice Toti	161
Mangiare dietro le sbarre: simbologie e rappresentazioni del cibo in carcere nel cinema italiano di Gaia Messori	173
Viaggio lungo l'Italia. Il travelogue enogastronomico in tv: dal documentario d'autore alle food series contemporanee di Alessia Francesca Casiraghi	187
Il pranzo è servito. Dispositivi di rappresentazione e repertori discorsivi del cibo in TV di Luisa Stagi	203
<i>Little Big Italy</i> : rappresentazioni della cucina italiana all'estero di Stefania Portioli	217

## Stile libero

a cura di Chiara Gelato

### INCONTRI

«Sento che si possa ancora raccontare tanto»: le vite escluse dalla storiografia ufficiale della regista di <i>Vermiglio</i> . Conversazione con Maura Delpero di Chiara Gelato e Raffaele Riviaccio	239
TRACCE Lavorare per l'umanità Rossellini, Marx e la cometa di Halley di Elena Dagrada	249

EDITORIA

Oltre i limiti della rappresentazione

*L'invenzione del cinema. Rappresentazione  
e Grande Guerra*

di Samuel Antichi

257

OSSERVATORIO\_IMMAGINARI

di Samuel Antichi, Damiano Garofalo,

Pietro Masciullo, Luca Peretti

261

OSSERVATORIO\_LIBRI

Bibliografia critica su cinema e storia.

Biennio 2023-2024

di Francesco D'Asero e Matteo Santandrea

267

INEDITI

A tavola con Ettore Scola

di Chiara Gelato e Mario Di Martino

273

RUB3ETTINO

**RUB3ETTINO**

# Viaggio in Italia gastronomico. Gli italiani a tavola sulle pagine di «Epoca»

di Arianna Laurenti\*

*Questo saggio si propone di analizzare il fotodocumentario *Gli italiani a tavola* con testo di Ezio Colombo e fotografie di Mario De Biasi apparso sulla rivista «Epoca» nel 1959. Il reportage si presenta come un inventario delle specialità regionali che, fotografate sullo sfondo di scorci pittoreschi secondo i topoi della veduta pittorica, diventano parte di quel paesaggio italiano che i periodici illustrati cercano di (ri) costruire e mostrare ai lettori. In questo viaggio gastronomico si impone una riflessione sul valore identitario riconosciuto alla cucina italiana, percepita come custode e depositaria di antiche pratiche e memorie, a cui volgere lo sguardo in un momento segnato da profonde trasformazioni politiche e sociali.*

This essay aims to analyze the photo documentary *Gli italiani a tavola* with text by Ezio Colombo and photographs by Mario De Biasi, which appeared in the magazine «Epoca» in 1959. The news story presents itself as an inventory of regional specialties, which, photographed against picturesque backgrounds following the topoi of pictorial views, become part of that Italian *landscape* that illustrated magazines seek to (re)construct and show to readers. In this gastronomic journey through Italy, there is a reflection on the recognized identity value attributed to cuisine, perceived as a guardian and repository of ancient practices and memories, to which one should turn one's gaze at a time marked by profound political and social transformations.

Periodical Studies; Culinary Journey;  
Patrimonialization; Italian Landscape; Nostalgia

«Mangiare e mangiare bene sta diventando sempre più difficile»<sup>1</sup>. Così esordisce l'articolo *Donne, piatti e buoi dei paesi tuoi* a firma di Ezio Colombo, parte del servizio *Gli italiani a tavola* che, corredato da un sontuoso apparato fotografico realizzato

\* Università Iulm - arianna.laurentil@studenti.iulm.it

<sup>1</sup> E. Colombo, *Donne piatti e buoi dei paesi tuoi*, in «Epoca», a. X, n. 480, 13 dicembre 1959, p. 68.

da Mario De Biasi, compare sul numero 480, datato 13 dicembre 1959, di «Epoca». L'articolo muove all'insegna di una difesa della tradizione gastronomica italiana, assediata dalle novità provenienti dagli Stati Uniti e dalla sempiterna concorrenza della cucina francese. Come nello stile dei patinati reportage di «Epoca»<sup>2</sup>, la narrazione è affidata quasi del tutto alle immagini che si dispiegano in una galleria di ritratti “ambientati” dove alcuni piatti delle diverse cucine regionali – accompagnati da una didascalia che riporta piccoli aneddoti, accenni di ricette e i nomi dei ristoranti da cui provengono – sono fotografati sullo sfondo di scorci pittoreschi. Il servizio è un singolare “Viaggio in Italia”, ennesima declinazione di quell'inventario del paese che ritroviamo spesso in questi anni sulle pagine dei periodici illustrati, qui nella relazione gastronomia-paesaggio. La rivista aveva infatti ospitato nel 1954-55 le puntate del *Viaggio in Italia* di Guido Piovene e Mario De Biasi, ed era impegnata in diversi viaggi di attraversamento del paese, ricostruito nei suoi usi, nelle sue tradizioni e nei suoi itinerari turistici<sup>3</sup>. L'articolo si sviluppa secondo una dialettica tra tradizione e modernità in cui lo spirito d'osservazione che informa i lunghi reportage di «Epoca» e numerosi altri prodotti dell'industria culturale dello stesso periodo, si indirizza al patrimonio gastronomico concepito come depositario di pratiche e memorie che ne fanno uno strumento dirimente nella costruzione dell'identità collettiva nazionale.

Inquadrando questo reportage culinario all'interno delle strategie editoriali di «Epoca» e del suo posizionamento nel panorama della stampa periodica italiana del dopoguerra, ci si propone di leggerlo come espressione della qualificazione politica che la rivista esprime attraverso il suo editore, Arnoldo

<sup>2</sup> Per un approfondimento sui supplementi dei periodici illustrati si veda M. Andreani, *Foto-documentari: note sui supplementi illustrati italiani del dopoguerra*, in E. Menduni, L. Marmo (a cura di), *Fotografia e culture visuali del XXI secolo*, RomaTrE-Press, Roma 2018, pp. 305-319.

<sup>3</sup> Tra i tantissimi, non limitati al contesto di «Epoca», si ricorda come esempio oltre a *Viaggio in Italia* («Epoca» 1954-1955); *Viaggio in Sardegna; Viaggio in Sicilia* («L'Illustrazione italiana» 1947); *Fotoinchiesta sulle spiagge italiane* («Tempo» 1950); *Servizio speciale su Venezia in 104 pagine* («Epoca» 1951); *Italia magica* («Tempo» 1952).

Mondadori, in un momento storico segnato dalla fine del centrismo e dall'avvento del miracolo economico. In particolare si rifletterà sulla sopravvivenza di spinte nostalgiche che, sottese a diversi servizi del numero qui preso in esame, si traducono in un conservatorismo gastronomico, che esplicita i segni di quella tensione tra il rimpianto e la celebrazione retorica dei modi di mangiare e di vivere “di una volta” e l'euforica corsa verso i nuovi consumi che attraversa la società italiana alla fine degli anni Cinquanta.

### Inventario delle cose italiane

La nascita di «Epoca» nel 1950 si inserisce in una strategia di rafforzamento dei prodotti editoriali a pubblicazione periodica con cui Mondadori mira a conquistare il canale delle edicole<sup>4</sup> e delle vendite per abbonamento. Nel 1948 esce «Selezione», edizione italiana dell'americano «Reader's Digest» a cui si affiancheranno - tra gli altri - nel 1955 i “romanzi condensati” della “Selezione dei narratori stranieri” attraverso cui l'editore raggiunge quel pubblico «piccolo e medio borghese, sensibile al messaggio politico atlantista e anticomunista, all'allure conferita dal made in USA e alla possibilità di un'infarinatura culturale ad ampio spettro»<sup>5</sup>, che coincide anche con il target dei lettori di «Epoca».

È proprio l'obiettivo di una divulgazione che si esprime attraverso spettacolarizzazione e semplificazione dei contenuti la cifra della politica perseguita negli anni Cinquanta da Mondadori «imprenditore nostalgico della tradizione ma anche desideroso di essere all'avanguardia»<sup>6</sup>.

Gli studi sulla fotografia e sulla stampa periodica riconoscono universalmente a «Epoca» il ruolo di «settimanale che incarna maggiormente il cambiamento di prerogative della stampa tra

<sup>4</sup> B. Pischetta, *La competizione editoriale. Marchi e collane di vasto pubblico nell'Italia contemporanea (1860-2020)*, Carocci, Roma 2022, p. 170.

<sup>5</sup> I. Piazzoni, *Il Novecento dei libri. Una storia dell'editoria in Italia*, Carocci, Roma 2021, p. 183.

<sup>6</sup> D. Forgacs, S. Gundle, *Cultura di massa e società italiana 1936-1954*, il Mulino, Bologna 2007, p. 170.

dopoguerra e anni Cinquanta»<sup>7</sup>. La rivista compare nel 1950, ultimo tra i periodici del dopoguerra, e si distingue da subito per una particolare attenzione al linguaggio fotografico: è interamente illustrata da fotografie, al contrario di altre riviste coeve che ancora ricorrono a tavole illustrate<sup>8</sup>, accredita, fino al 1952, il nome del fotografo di ciascun servizio, segnalato in calce nel tamburo redazionale. È anche il primo settimanale a crearsi una propria squadra di fotografi<sup>9</sup>. Contribuisce, inoltre, al riconoscimento dello statuto professionale del fotoreporter con l'inserimento in redazione, per la prima volta in Italia per un fotografo, di Mario De Biasi che dal 1958 sarà a capo della sezione fotografica di «Epoca».

La vocazione fotografica di «Epoca» è resa possibile dalla disponibilità di due rotative offset Cottrell, in grado di stampare in cinque colori, importate dagli Stati Uniti, grazie ai prestiti del piano Marshall<sup>10</sup>, da Arnoldo e Giorgio Mondadori che visitano il paese tra il 1948 e il 1949 con l'obiettivo di studiarne il sistema di produzione e organizzazione della stampa periodica<sup>11</sup>. La qualità della carta, l'impaginazione grafica curata e la rilevanza assegnata al colore fanno di «Epoca» un settimanale *patinato*<sup>12</sup> che esprime tutta la sua forza seduttiva nei lussureggianti inserti a colori di divulgazione scientifica, storica e artistica che, soprattutto a partire dalla metà degli anni Cinquanta, diventeranno una formula editoriale di successo. Nella sua spettacolarità visiva e chiarezza discorsiva, «Epoca» svolge così sul mercato dei settimanali «il ruolo di un moderno atlante visivo, cercando di soddisfare l'esigenza di una spiegazione a base di colori e di

<sup>7</sup> U. Lucas, T. Agliani, *La realtà e lo sguardo. Storia del fotogiornalismo in Italia*, Einaudi, Torino 2015, p. 203.

<sup>8</sup> A. Russo, *Storia culturale della fotografia italiana dal Neorealismo al Postmoderno*, Einaudi, Torino 2011, p. 67.

<sup>9</sup> *Vivono come nomadi ma nessuno cambierebbe professione*, in «Epoca», a. XIX, n. 919, 5 maggio 1968, p. 46.

<sup>10</sup> D. Forgacs, S. Gundle, *op. cit.*, p. 155; per una ricostruzione dei viaggi negli Stati Uniti di Mondadori e dei rapporti con la stampa periodica americana si rimanda a E. Decleva, *Arnoldo Mondadori*, Mondadori, Milano 2007 e G. Lopez, *I verdi, i viola e gli arancioni*, Mondadori, Milano 1972.

<sup>11</sup> E. Decleva, *op. cit.*, pp. 398-402.

<sup>12</sup> E. Gipponi, *Una rivoluzione inavvertita. Dal bianco e nero al colore nello scenario mediale della modernità italiana*, Mimesis, Milano 2020, p. 63.

esempi, per immagini e formule mnemoniche, di fatti elementari e tuttavia “misteriosi” della storia e della scienza»<sup>13</sup>.

Il patinato e sontuoso reportage sulle specialità regionali della cucina italiana rientra anch'esso nell'obiettivo di allargamento del panorama del visibile operato dai rotocalchi che, soprattutto negli anni della ricostruzione, sono animati da uno *spirito d'inchiesta*<sup>14</sup> con cui si propongono di tracciare un inventario del paese, mappato anche nei suoi aspetti più minuti e marginali con uno sguardo da cui non è aliena una componente di nostalgia<sup>15</sup>, in cui «la realtà è avvertita come qualcosa da rivelare e, insieme, da salvare»<sup>16</sup>. In questa finalità enciclopedica oltre all'esotico e al lontano, ampio spazio viene riservato alla (ri)scoperta dell'Italia, soprattutto del suo patrimonio artistico e architettonico, in una chiave di lettura che privilegia il pittoresco e che ricalca spesso i topoi figurativi della veduta pittorica. Si inscrivono in questo filone, tra i tanti, i reportage *Viaggio in Italia* (1954-1955), *L'Italia meravigliosa* (1963-1964), *I bei posti* (1966), tutti assegnati a Mario De Biasi che, sia pur noto per i servizi di drammatica attualità, ha frequentato in tutta la sua carriera di fotografo il filone narrativo della fotografia di illustrazione sul paesaggio<sup>17</sup>.

I reportage sembrano porsi come obiettivo quello di stilare «un inventario delle cose italiane»<sup>18</sup>, una tassonomia di usanze e tradizioni popolari che, da una parte mira a mostrare la diversità e la ricchezza del territorio italiano, dall'altra a sottolineare come da questa pluralità sia sempre possibile desumere un carattere nazionale. La forma del viaggio fotografico in puntate è particolarmente adatta a scomporre in frammenti e accostare questa molteplicità di repertori che costituiscono nell'insieme l'identità italiana. Un'identità a cui è sottesa una costante ricerca del “bello”, che passa anche per la cucina, come dimostra la pagina

<sup>13</sup> N. Ajello, *Il settimanale d'attualità*, in V. Castronovo, N. Tranfaglia, *La stampa italiana del neocapitalismo*, Laterza, Roma-Bari 1976, p. 206.

<sup>14</sup> L. Malavasi, «Ogni curiosità va soddisfatta». *Spirito d'inchiesta e industria culturale*, in E. Dagrada (a cura di), *Anni Cinquanta. Il decennio più lungo del secolo breve*, «Cinema e Storia», 2016, pp. 137-149.

<sup>15</sup> *Ivi*, p. 137.

<sup>16</sup> *Ivi*, p. 142.

<sup>17</sup> U. Lucas, T. Agliani, *op. cit.*, p. 358.

<sup>18</sup> G. Piovene, *Viaggio in Italia*, Bompiani, Milano 2017, p. 7.

introduttiva del servizio qui in esame. In essa campeggiano un piatto di spaghetti al pomodoro, simbolo di una italianità dalle origini in realtà piuttosto contaminate<sup>19</sup>; una brocca dipinta a mano, verosimilmente contenente vino; un cesto di pomodori freschi e, sullo sfondo, il tempio di Nettuno a Paestum. Il quadro condensa così icasticamente quegli aspetti di artigianato, genuinità alimentare e antichità storica-archeologica che connotano la costruzione dell'immagine dell'Italia, oltre a fornire già il modello iconografico che verrà poi riproposto nella galleria di fotografie.

L'importanza attribuita a *Gli italiani a tavola* è segnalata già dal suo richiamo sulla copertina dove viene presentato come un ricettario completo di tutta la cucina italiana in ventotto pagine a colori. In realtà il reportage non è un ricettario<sup>20</sup> prescrittivo: dei diversi piatti non vengono fornite, quando presenti, che indicazioni sommarie di preparazione, privilegiando altre informazioni, relative soprattutto al contesto geografico di provenienza degli ingredienti e alle origini storiche delle pietanze. Un ricettario, finalizzato a un'esecuzione pratica, sarebbe stato poco coerente con la politica di «Epoca», soprattutto con quella dei suoi divulgativi documentari illustrati. Il richiamo al colore (tutti i servizi in copertina vengono reclamizzati come “a colori”) agisce nella direzione di quella spettacolarizzazione che costituisce una delle caratteristiche più evidenti di «Epoca»<sup>21</sup>. I piatti della cucina italiana, ripresi sullo sfondo di paesaggi che nel loro “pittoricismo” cromatico rassomigliano a fondali di cartapesta<sup>22</sup>, finiscono per ammantarsi di un'aura fiabesca che li proietta in una dimensione mitologica del patrimonio gastronomico nazionale. Che anche la gastronomia italiana sia inserita in una lettura che ne esalta gli aspetti spettacolari e meravigliosi è evidente dalla decisione di pubblicare il servizio

<sup>19</sup> M. Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari 2019, p. 10.

<sup>20</sup> Si intende qui con ricetta «una doppia lista di ingredienti e di operazioni, con premesse e conclusioni relative alla sua esecuzione». A. Capatti, *La ricetta della ricetta. Storie e percorsi attraverso 500 anni di testi gastronomici*, Slow Food, Bra 2020, p. 17.

<sup>21</sup> Per il ruolo del colore nei servizi di «Epoca» si veda E. Gipponi, *op. cit.*, pp. 57-78.

<sup>22</sup> *Ivi*, p. 73.

nel numero natalizio, solitamente riservato agli inserti tematici più accattivanti, spesso affidati proprio a De Biasi<sup>23</sup>.

Questo viaggio in Italia gastronomico segue un andamento nord-sud-isole. Si inizia con Milano, rutilante epicentro dell'editoria italiana nel dopoguerra e simbolo del miracolo economico. Nell'identità tipicamente cittadina della gastronomia italiana<sup>24</sup> la città raccoglie i prodotti di tutto il territorio circostante arrivando a significarlo e a riassumerne il senso<sup>25</sup>: al risotto allo zafferano è affiancato infatti un piatto di bresaola della Valtellina. Se Milano è la raffinatezza, Pavia è la buona tavola un po' rustica - la didascalia parla infatti del piatto di ogni giorno cucinato secondo le antiche ricette - a cui rimandano la tovaglia a quadri bianchi e rossi e il piccolo mazzo di margherite un po' squalcite. Attraverso questi e altri indicatori - la barca, la vegetazione fluviale - De Biasi realizza un quadretto da pranzo domenicale in stile *tableaux* impressionista. Di tono opposto le immagini piemontesi dove le scelte figurative sono improntate a comunicare un'impressione di magnificenza e di opulenza, evidente nel riferimento al castello di Pavone dei marchesi d'Andrate che entra nella composizione sotto forma di sfondo dipinto, nella selezione delle pietanze e nel loro allestimento con torri di cacciagione e volatili impagliati che ricordano la pratica del ripiumaggio dell'uccellazione arrostita<sup>26</sup>. È, quella piemontese, una tavola altamente decorativa, in cui il cibo sembra appartenere più a una dimensione esornativa, memore delle strategie celebrative dei banchetti rinascimentali<sup>27</sup>. Per alcune località (Portofino-Costiera amalfitana) viene proposto lo stesso schema compositivo: un fondale paesaggistico su cui si staglia una tavola sinottica da «servizio all'italiana»<sup>28</sup> che rivela allo sguardo l'abbondanza scenografica delle portate<sup>29</sup> «intra-

<sup>23</sup> P. Morello (a cura di), *Mario De Biasi*, Istituto superiore per la storia della fotografia, Palermo 2003, p. 39.

<sup>24</sup> M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2010, p. 19.

<sup>25</sup> A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999, p. VIII.

<sup>26</sup> G. Marchesi, L. Vercelloni, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Laterza, Roma-Bari 2001, p. 21.

<sup>27</sup> *Ivi*, p. 20.

<sup>28</sup> *Ivi*, p. 28.

<sup>29</sup> *Ibidem*.

mezzate una cosa con l'altra»<sup>30</sup>. Le immagini del servizio sono composte secondo i topoi vedutistici della cartolina illustrata in cui «segnali architettonici o paesaggistici, isolati dal contesto urbano, sono adoperati per ricordare – dal particolare al totale – la città di cui fanno parte»<sup>31</sup>. Basta così una «porzione famosa»<sup>32</sup> a significare la città (la galleria Vittorio Emanuele per Milano, il Ponte Vecchio per Firenze, la Basilica di Torcello per la laguna di Venezia). I piatti e i prodotti delle cucine locali assurgono così allo statuto di monumenti dei territori proprio attraverso queste operazioni di «patrimonializzazione degli alimenti»<sup>33</sup>.

Al pari dei monumenti o degli scorci paesaggistici il cibo è, infatti, referente materiale, identificativo del luogo che si vuole evocare. Già nel 1908 nelle *100 specialità di cucina italiane ed estere* si pone l'associazione arte-cucina: «Come ogni nostra regione ha avuto una scuola, un'impronta propria, caratteristica, nella pittura, nella scultura, nell'architettura, ecc. ecc., anche nella maniera di preparare i cibi, ossia nell'arte culinaria, ogni parte d'Italia ha le sue esclusive specialità»<sup>34</sup>. Il cibo risulta così inserito «in un quadro in cui pittoresco, storico, artistico ed umano paiono inscindibili»<sup>35</sup>.

### Invito al buon gusto antico

Il numero di «Epoca» qui in esame sembra porsi sotto il segno di una evidente nostalgia nei confronti di un passato sentito come irrimediabilmente perduto o prossimo a scomparire. Un passato dipinto con toni idilliaci, connotato da caratteri “autentici” e “genuini” posti in contrasto con quelli sciatti e frettolosi

<sup>30</sup> F. Priscianese, *Del governo della corte d'un signore in Roma*, 1544, citato in *ibidem*.

<sup>31</sup> M.A. Fusco, *Il «luogo comune» paesaggistico nelle immagini di massa*, in R. Romano, C. Vivanti (a cura di), *Storia d'Italia*, Einaudi, Torino 2018, vol. 5: *Il Paesaggio*, p. 753.

<sup>32</sup> *Ibidem*.

<sup>33</sup> M. Petrella, *Monumenti gastronomici. Cartografia e invenzione della cucina regionale*, Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia, 2019, n. 167, p. 28.

<sup>34</sup> *100 specialità di cucina italiane ed estere*, Sonzogno, Milano 1908, p. 3.

<sup>35</sup> A. Portincasa, *Il Touring Club italiano e la Guida Gastronomica d'Italia. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984)*, in «Food & History», vol. 6, n. 1, 2008, p. 96.

di una modernità incalzante, livellatrice di usanze e abitudini. Su questa direzione oppositiva, strutturata tutta sui binomi tradizione-modernità e artigianale-industriale è costruito il servizio *L'Italia che scompare*, con testi di Massimo Alberini e fotografie di Federico Patellani, di cui già il titolo denuncia la retorica stucchevole e passatista.

Ai modelli di consumo del nuovo benessere, identificati negli oggetti-simbolo della televisione e dell'automobile, più desiderati che realmente posseduti<sup>36</sup>, vengono opposti i valori di «parsimonia e decoro»<sup>37</sup>, tanto cari a quel ceto medio, politicamente centrista, a quella «borghesia che produce e che lavora»<sup>38</sup> a cui «Epoca» si rivolge principalmente<sup>39</sup>. Assecondando questo gusto sentimentalistico, l'articolo è impaginato secondo lo schema di un album dei ricordi di famiglia, esplicitamente richiamato da Alberini in opposizione allo schermo televisivo.

Nel servizio sugli italiani a tavola, invece, il timore è quello della perdita delle specifiche abitudini alimentari italiane a cui attentano le novità provenienti dagli Stati Uniti da cui giunge l'idea di una cucina «essenziale, impersonale, scientifica come un gabinetto di chimica»<sup>40</sup>. Si allude qui a quella cucina in pillole<sup>41</sup>, che, rapida nella preparazione e nel consumo, si pone agli antipodi della cultura tradizionale del “pranzo all'italiana”, legata a un'idea di convivialità e condivisione e a una più generica piacevolezza del vivere. In questa temperie culturale il massimo del disprezzo è riservato alla «barbara usanza statunitense di mangiare in piedi o appollaiati sugli sgabelli di qualche farmacia o emporio»<sup>42</sup>. L'orgoglio nazionalistico con cui

<sup>36</sup> A. Bertolotti, *Bisogni e desideri. Società, consumi e cinema in Italia dalla ricostruzione al boom*, Mimesis, Milano 2021, p. 162.

<sup>37</sup> M. Alberini, *L'Italia che scompare*, in «Epoca», a. X, n. 480, 13 dicembre 1959, p. 50.

<sup>38</sup> A. Mondadori, citato in U. Lucas, T. Agliani, *op. cit.*, p. 209.

<sup>39</sup> G. D'Autilia, *Storia della fotografia in Italia dal 1839 a oggi*, Einaudi, Torino 2012, p. 276.

<sup>40</sup> E. Colombo, *Donne piatti e buoi dei paesi tuoi*, in «Epoca», a. X, n. 480, 13 dicembre 1959, p. 68.

<sup>41</sup> H.A. Levenstein, *I pericoli dell'abbondanza: cibo, salute e moralità nella storia americana*, in J.L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, vol. I, Laterza, Roma-Bari 2016, p. 681.

<sup>42</sup> A. Boni, *Introduzione*, in *Ricettario Casadoro*, Liebig, Milano 1956, p. 3.

nell'articolo Colombo rivendica alla cucina italiana e alle sue varietà regionali un carattere esemplare, «nostro in maniera inconfondibile»<sup>43</sup> che la distingue da altre gastronomie nazionali, pur raffinate e piacevoli come quella francese, tematizza la questione del cibo, percepito come strumento di costruzione di un senso di identità stabile<sup>44</sup> proprio in quanto legato a una dimensione collettiva e popolare<sup>45</sup>.

Si adombra nei confronti della Francia la contrapposizione tra due civiltà gastronomiche antitetiche. Da una parte una gastronomia canonizzata, centralizzata<sup>46</sup>, risultato di una codificazione<sup>47</sup>, in cui gli ingredienti sono sottoposti a manipolazioni e trasformazioni, una gastronomia avvertita come elitaria, incarnata nella figura di Escoffier; dall'altra, quella italiana, “autodidatta” di cui Colombo ribalta la definizione dispregiativa di “casalinga” e che viene impersonificata nell'immagine rassicurante della “buona massaia”. È, quella italiana, una cucina meno autoriale di quella francese, di lingua non nazionale ma dialettale<sup>48</sup>, vernacolare, più collettiva che, anziché trovare i suoi luoghi d'elezione nelle cucine professionali, si radica nel territorio, «nelle case stesse, modeste ma nutrite»<sup>49</sup>, una cucina che nasce e «rinasce dalla memoria e dalla pratica»<sup>50</sup>. Si afferma così il topos della “semplicità” della cucina italiana che trova il suo luogo ideale di consumo nelle trattorie a conduzione familiare<sup>51</sup>.

<sup>43</sup> E. Colombo, *Donne piatti e buoi dei paesi tuoi*, in «Epoca», a. X, n. 480, 13 dicembre 1959, p. 68.

<sup>44</sup> I. Porciani, *Mappe mentali, confini e politiche: tra nazionalismo e sovranismo*, in M. Montanari (a cura di), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari 2021, p. 98.

<sup>45</sup> K.J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, Reaktion Books, London 2006, p. 178, citato in *ivi*, p. 100.

<sup>46</sup> P. Capuzzo, *Food and locality. Heritagization and commercial use of the past*, in I. Porciani (a cura di), *Food Heritage and nationalism in Europe*, Routledge, London-New York 2020, p. 66.

<sup>47</sup> M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, cit., p. 58.

<sup>48</sup> *Ivi*, p. 70.

<sup>49</sup> A. Capatti, *op. cit.*, p. 148.

<sup>50</sup> *Ibidem*.

<sup>51</sup> F. Buscemi, C. Comunian, *Mario Soldati and his Viaggio nella Valle del Po*, in A. Tomnic (a cura di), *Food and cooking on early television in Europe. Impact on postwar foodways*, Routledge, London-New York 2022, p. 93.

Come già accennato, il tono nostalgico di cui è intessuto il servizio non costituisce un fenomeno isolato. Nel secondo dopoguerra, infatti, il recupero di ricette e la “riscoperta” di piatti tradizionali fanno parte di una strategia di difesa di un patrimonio alimentare che si vede minacciato dall'avanzata della standardizzazione nella produzione e nei consumi<sup>52</sup>. Al consumismo di massa guardano con disapprovazione sia la subcultura cattolica che quella comunista<sup>53</sup> entrambe ostili ai miraggi e alle lusinghe dell'*american way of life*. Di qui il recupero di una tradizione gastronomica, espressione il più delle volte di tradizioni inventate<sup>54</sup>, intesa come collante sociale, in cui la tavola rappresenta «uno dei pochi luoghi in cui gli italiani potevano trovare simboli di ciò che li univa»<sup>55</sup>. Da questa sensazione di smarrimento nei confronti di uno scenario di rapidi cambiamenti nel panorama politico e sociale, scaturisce la nostalgia per un passato – gastronomico e non – storico, privo di contorni identificabili, vagheggiato come confortante «ancora di salvezza»<sup>56</sup>, a cui «si guarda, più che con la lente della storia, con quella della memoria»<sup>57</sup>. A questo passato “genuino”, termine che entra proprio in questi anni nel vocabolario gastronomico moderno<sup>58</sup>, guarda Mario Soldati, erede della tradizione dei «ghiottoni erranti»<sup>59</sup> con il suo *Viaggio nella valle del Po*, primo programma di cucina trasmesso sulla Rai nel 1957 che, descrivendo le trasformazioni alimentari negli anni immediatamente precedenti al boom economico depreca l'industrializzazione del cibo, responsabile di «un tipo di omogeneizzazione dei sapori e della perdita di tradizioni preziose»<sup>60</sup>. A

<sup>52</sup> L. Di Fiore, *Cibo e patrimonio, una questione politica*, in M. Montanari (a cura di), *Cucina politica*, cit., p. 163.

<sup>53</sup> C. Helstosky, *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy*, Berg, Oxford-New York 2004, p. 146.

<sup>54</sup> E.J. Hobsbawm, T. Ranger, *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino 2002, p. 4.

<sup>55</sup> J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Laterza, Roma-Bari 2009, p. 322.

<sup>56</sup> M. Alberini, *Storia del pranzo all'italiana*, Rizzoli, Milano 1966, p. 13.

<sup>57</sup> L. Di Fiore, *op. cit.*, p. 164.

<sup>58</sup> F. D'Ausilio, *A tavola. Gli italiani e il cibo tra il 1945 e «i lunghi anni Ottanta»*, Diano, Modena 2021, p. 40.

<sup>59</sup> J. Dickie, *op. cit.*, p. 327.

<sup>60</sup> F. Buscemi, C. Comunian, *op. cit.*, p. 101.

dimostrazione della capillarità di questo sentimento nostalgico, il giornalista Carlo Silva, rimproverando a Soldati di aver mostrato troppe macchine moderne nella sua trasmissione, sostiene di voler vedere «ciò che abbiamo dimenticato: il calore e il colore di certe osterie di campagna, il profumo di certi piatti “alla buona” ma entusiasmanti»<sup>61</sup>.

*Gli italiani a tavola* esce nel 1959, durante il governo di centrodestra guidato da Segni, quasi al termine della direzione di Enzo Biagi, che aveva assicurato a «Epoca», grazie alla formula dei sontuosi inserti a colori promossi da Mondadori stesso che mirava ad attrarre un pubblico sensibile al fascino delle fotografie spettacolari e dei supplementi da collezionare<sup>62</sup>, un deciso successo di pubblico e un significativo aumento delle vendite. Il tono passatista del numero è riconducibile anche alle posizioni filogovernative che Mondadori esprime tramite «Epoca» e che saranno causa dell'allontanamento di Biagi dalla rivista l'anno successivo<sup>63</sup>. Come sostenuto da Nello Ajello, infatti, il periodico illustrato, a differenza del quotidiano, «rafforza e sfrutta più o meno apertamente le tendenze politico-culturali dei propri lettori»<sup>64</sup>. *Gli italiani a tavola* con le sue rassicuranti immagini domestiche di pasti preparati in casa si rivolge proprio a quel pubblico medio, timoroso e cauto, che si identifica con la famiglia, centro dell'ideologia tradizionale di stampo cattolico ma anche perno della rivoluzione dei consumi<sup>65</sup>.

## Conclusioni

«Epoca» dedicherà l'anno successivo un servizio lungo, sempre con foto di De Biasi, alla cucina europea dal titolo *L'Europa a tavola*<sup>66</sup>. A differenza dell'esempio italiano appena esaminato, qui la galleria fotografica dispiega un repertorio di immagini ambientate all'interno delle sale dei ristoranti che, invece, in

<sup>61</sup> G. Crainz, *Storia del miracolo economico. Culture, identità, trasformazioni fra anni cinquanta e sessanta*, Donzelli, Roma 1996 p. 85.

<sup>62</sup> E. Decleva, *op. cit.*, p. 417.

<sup>63</sup> *Ivi*, pp. 466-470.

<sup>64</sup> N. Ajello, *op. cit.*, p. 176.

<sup>65</sup> G. Crainz, *op. cit.*, p. 84.

<sup>66</sup> E. Colombo, fotografie di M. De Biasi e A. Scarnati, *L'Europa a tavola*, in «Epoca», a. XI, n. 500, 1 maggio 1960, pp. 63-74.

*Gli italiani a tavola* si vedono raramente. Questa scelta, apparentemente singolare per un reportage che ha tutti i caratteri della guida gastronomica, è motivata, a parere di chi scrive, dalla volontà di inserire visivamente le specialità regionali nel loro contesto di provenienza, sottolineando così quel legame tra paesaggio e cibo che caratterizza il panorama enogastronomico italiano.

Questo viene presentato secondo una duplice direttrice: da una parte si inneggia alle peculiarità regionali, dall'altra queste vengono comunque ricondotte, se non a un canone, a un'identità italiana sempre percepibile nelle sue declinazioni<sup>67</sup>. All'identità alimentare nazionale si fa riferimento sia esplicitamente – i rimandi al passato rinascimentale, il piacere della condivisione del momento del pasto – che in filigrana, attraverso scelte stilistiche che sembrano, se non riproporre, quanto meno tenere in considerazione alcuni dei moduli iconografici della storia della pittura italiana.

Tutta la narrazione è caratterizzata da evidenti accenni nostalgici. La ricorrenza lessicale di espressioni quali «come ai bei tempi», «uno dei ristoranti più antichi d'Italia», «vecchia osteria» traduce un'operazione di costruzione di un passato idealizzato in cui si inserisce «la favolistica dei cibi genuini di una volta»<sup>68</sup>. Alla codificazione visiva di questa «età dell'oro della cucina popolare»<sup>69</sup> collocata in un periodo storico remoto e antico, contribuisce la stampa a colori che, stendendo una patina mitizzante sulle immagini, conferisce loro un aspetto fiabesco e idilliaco che ben si concilia con questa narrazione di un passato mitico che il presente, incalzato da stravolgimenti nel paradigma familiare e dall'avvento di nuovi modelli alimentari, si propone di difendere e recuperare.

<sup>67</sup> M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, cit., p. 17.

<sup>68</sup> M. Alberini, *op. cit.*, p. 13.

<sup>69</sup> P. Meldini, *L'emergere delle cucine regionali: l'Italia*, in J.L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *op. cit.*, p. 663.

**RUBETTINO**