

1. Premessa

Che la forma “ricetta”, come ogni testo prescrittivo, possieda una sua intrinseca e profonda narratività è per la semiotica acquisizione nota, almeno a partire dalla celebre analisi della zuppa al pesto di Greimas (1983). Altra questione, tuttavia, è la narratività canonica che caratterizza, almeno nella sua variante moderna, la forma “ricettario”¹. A partire dal celebre compendio dell’Artusi, non c’è infatti raccolta di ricette destinata al pubblico che non accompagni la pura accumulazione di pietanze e le nude operazioni di manipolazione materica a un vero e proprio racconto di contorno, che solitamente vede come protagonista il cuoco stesso e al quale viene affidato il compito di esplicitare le valenze culturali e sociali legate ai modelli e alle pratiche del gusto che tali operazioni sottintendono.

Grazie alla presenza di questa cornice narrativa in prima persona, il libro di cucina sviluppa e propone al suo lettore un discorso epistemico, una visione del mondo, per quanto limitata al contesto del quotidiano e affidata a una tipica logica del concreto. Oltre a mettere in scena una serie di micro-narrazioni più o meno stereotipate, la cornice è anche il luogo in cui possono essere rintracciate e apprezzate le caratteristiche propriamente estetiche del testo – la sua piacevolezza – e la sua specificità discorsiva – lo stile complessivo che lo caratterizza.

Lungi dal contenere prescrizioni esclusivamente operazionali e pragmatiche, il genere ricettario presenta insomma, pur se in forma minimale, tutti gli aspetti di un discorso sul “valore dei valori” (Geninasca 1997), fino a configurarsi come una forma letteraria a pieno titolo, seppure “minore”.

Ma che tipo di valori sono in questione all’interno di questo genere discorsivo? Senza dubbio, una delle variabili più significative riguarda la valorizzazione delle rappresentazioni di *gender* e, in particolare, del ruolo della donna.

Va subito sottolineato a questo proposito che la presenza di cuoche donne nei ricettari, prima come semplici destinatarie poi come autrici esse stesse, si registra piuttosto tardi, solo a partire dall’800, e quasi esclusivamente limitata ai compendi di cucina familiare ed economica². Le ragioni sono ovviamente di carattere socio-culturale, così come lo sono i fattori che porteranno, nel ’900, a un ribaltamento della situazione, con l’assoluta prevalenza dell’immagine tutta domestica della donna ai fornelli. Sono però i cambiamenti semiotici che ci interessano in questa sede. Come scrivono Capatti e Montanari (1999):

Sicuramente il destinatario femminile del ricettario ha modificato, nel corso dell’Ottocento, il linguaggio e l’identità stessa dell’autore. Si intensifica il rapporto di familiarità a spese del carattere professionale dell’insegnamento e con la crescente assimilazione dell’aiuto domestico alla padrona di casa la comunicazione si fa più diretta, intima. Anche la



Da Petronilla a Benedetta: come (non) cambia la donna ai fornelli

Daniela Panosetti

scrittura si spoglia del piglio didattico, cerca, in un italiano non terminologico, la complicità donnesca (p. 212).

Come si vede, il cambiamento del ruolo tematico nell’enunciatore o nell’enunciatario (da grande chef a cuoca domestica) introduce immediatamente una serie di mutamenti stilistici significativi. Parte di tali cambiamenti andranno a stabilizzarsi in una sorta di sotto-genere, quello appunto dei ricettari femminili; altre dimensioni stilistiche resteranno invece libere di accogliere ed esprimere in modo variabile all’interno di tale sottogenere l’evolversi della figura femminile e del suo ruolo sociale nel corso del ’900.

È lecito infatti supporre che per il genere ricettario, in assenza di un esplicito discorso di valori, la dimensione epistemica sia affidata a una serie di indicatori stilistici, a partire proprio dalle strategie enunciazionali. In questa prospettiva, si metteranno qui a confronto due ricettari facenti parte di altrettante collane di successo in epoche piuttosto distanti – gli anni ’30 del XX secolo e il presente – all’interno di una cultura fortemente orientata al valore del cibo come quella italiana. Cercheremo di metterne in luce analogie e differenze in particolare rispetto alla rappresentazione della donna quale emerge dal simulacro enunciazionale presente, in entrambe le collane, in alcuni casi fin dal titolo dei volumi.

Le due collane in questione sono infatti quella firmata da Amalia Moretti nel ventennio fascista con lo pseudonimo di Petronilla e la serie *bestseller* di Benedetta Parodi che dal 2009 a oggi domina a ogni uscita le classifiche di vendite della categoria. La prima serie, inaugurata da *Le ricette di Petronilla* del 1935, è proseguita con *Altre ricette di Petronilla* (1937), *Ancora ricette di Petronilla* (1941), *Ricette di Petronilla per temi eccezionali* (1941), *Petronilla: 200 suggerimenti per...* (1943) (figg. 1-4); la seconda, dopo l’*exploit* di *Cotto e Mangiato* (2009), ha continuato con cadenza annuale con *Benvenuti nella mia cucina* (2010), *I menu di*



Fig. 1 - Le copertine di alcuni volumi della serie di Petronilla e quelle dei bestseller di Benedetta Parodi.

Benedetta (2011) e *Mettiamoci a cucinare* (2012) (figg. 5-8). In questa sede verranno confrontati i volumi inaugurali di entrambe le collane, ovvero *Le ricette di Petronilla* e *Cotto e mangiato*.

In particolare si cercherà di riflettere sul tipo di proiezione identitaria della donna che emerge non tanto dalle ricette, quanto dallo *storytelling* e dal discorso “informale” che le accompagnano, introducendo e contestualizzando ogni proposta attraverso quadretti di vita familiare e quotidiana. L’ipotesi è che al di sotto delle differenze di superficie, che evidenziano con fin troppo zelo il presunto percorso di emancipazione femminile dell’ultimo secolo, la costruzione narrativa e soprattutto il sistema di valori di riferimento legati al binomio “donne e fornelli” non siano profondamente mutati, dando luogo a un effetto complessivo di “falsa emancipazione”.

Le differenze tra le due “voci” e i relativi simulacri di genere verranno essenzialmente rilevate nei termini del confronto tra due “stili”, al contempo discorsivi, enunciazionali, narrativi e valoriali.

2. Le autrici e i loro alter ego

Normalmente, com’è noto, l’analisi semiotica rifugge da qualsiasi considerazione riguardo gli autori empirici di un testo, rivolgendosi invece a quell’insieme di proiezioni simulacrali interne al discorso, raramente corrispondenti all’enunciatore reale, che vanno sotto il nome di “autore modello”. Nel caso in analisi, tuttavia, un richiamo alle autrici reali è necessario per comprendere a pieno l’operazione di autorappresentazione della figura femminile sottesa (più o meno consapevolmente) ai due testi.

Trattandosi per entrambe le autrici di figure pienamente “culturalizzate”, ovvero variamente presenti in altri testi circolanti nella semiosfera, diventa possibile considerare entrambi i profili come dotati di un’identità transmediale, ovvero come costruzioni attoriali intertestuali, emergenti dall’insieme delle rappresentazioni riflesse all’interno della società attraverso diversi media³ e in quanto tali confrontabili con la loro versione “letteraria” e narrativa.

Il confronto è peraltro favorito da alcuni tratti comuni, che possiamo considerare alla stregua di variabili indipendenti: entrambe donne, entrambe giornaliste, entrambe personalità “costruite” in primo luogo attraverso un discorso mediale (la *Domenica del Corriere* per Moretti, la rubrica televisiva omonima per Parodi).

A fronte di questo ristretto ma significativo nucleo di analogie tra i due profili reali – per quanto ovviamente da ponderarsi rispetto al differente *esprit du temps* – emergono tuttavia significative differenze nel rapporto tra ciascuno di questi e il proprio alter ego letterario. Da un lato, infatti, siamo di fronte a uno scarto significativo tra autore empirico e autore modello: l’identità “fittizia” di Petronilla appare fortemente dissonante con quella dell’autrice empirica Amalia Moretti. Dall’altro, invece, si assiste a una sostanziale assimilazione: i tratti della figura “reale” di Benedetta Parodi sono ampiamente richiamati e valorizzati all’interno dei suoi testi. A dispetto del suo *alter ego* da massaia irreprensibile, Amalia Moretti Foggia Della Rovere⁴ è stata una figura femminile fortemente indipendente e anticipatrice di alcune istanze di emancipazione successiva. “Modernissima donna di altri tempi”: così la definisco-

no in un recente volume Roberta Schira e Alessandra De Vizzi, che ne ricostruiscono l'intensa attività sociale e culturale. Tra le prime donne laureate in medicina in Italia, assistente di anatomia patologica a Bologna sotto la guida del celebre prof. Augusto Murri, dopo il matrimonio Moretti si divide tra i migliori salotti letterari milanesi (tra le sue amiche più care Ada Negri, Matilde Serao, Anna Kulisciuff), il lavoro d'ambulatorio e il volontariato nei quartieri più miseri, dove presta non solo cure gratuite, ma consigli e aiuti di ogni genere. Giornalista, a partire dal 1926, grazie anche all'amicizia con il direttore editoriale dell'epoca Eugenio Balzan, firma due seguitissime rubriche sul periodico illustrato più popolare dell'epoca, *La Domenica del Corriere*: una di cucina, appunto, intitolata "Tra i fornelli" e una di consigli medici. Colpisce naturalmente – ma neanche troppo considerati i tempi – che nella veste di medico il suo pseudonimo fosse rigorosamente maschile, "il dottor Amal": di famiglia altoborghese, dalle pagine della rivista Moretti si rivolgeva infatti alle signore piccoloborghesi dell'epoca fascista, che mai avrebbero preso in considerazione consigli medici dispensati da una voce femminile.

Parzialmente analogo per certi aspetti, ma decisamente differente nel complesso, il profilo di Benedetta Parodi. Tra i volti televisivi italiani più noti degli ultimi anni, a partire dal 2008, prima su Mediaset, poi su LA7, conduce con successo la propria rubrica di cucina, con differenti titoli anno per anno ma impostazione sostanzialmente simile, a parte lievi aggiustamenti. Dal grande successo delle rubriche televisive nascono i libri di cucina, quasi tutti entrati nella *top ten* dei libri più venduti. Giornalista e conduttrice di telegiornali all'inizio della carriera, anche nella nuova veste di "casalinga mediatica" Parodi resta fortemente associata all'universo professionale di provenienza, grazie al legame familiare, frequentemente evocato, con la sorella Cristina, celebre conduttrice, e il marito, cronachista sportivo.

Al netto ovviamente delle notevoli differenze culturali e sociali intercorse in quasi un secolo di storia recente, come Moretti, anche Parodi si presenta dunque come una donna professionalmente affermata che per vari motivi si presta a dedicarsi a un campo – la cucina – tipicamente percepito come depositario dello stereotipo diametralmente opposto: quello della donna ai fornelli. Dopo quasi un secolo, tuttavia, la contraddizione che vietava alla brillante dottoressa mantovana di mostrarsi per quel che era – donna lavoratrice e abile in cucina – decade del tutto nella cucina *pret-à-porter* di Parodi, rivolta elettivamente a giovani donne professionalmente impegnate ma che non vogliono rinunciare alla dimensione e, perché no, a quella forma ambigua e controversa di potere derivato loro dall'onere/onore di "far da mangiare".

L'effetto immediato, a un primo livello di interpretazione, è quello di una raggiunta (almeno in parte) emancipazione della figura femminile: i due ruoli – donna che

lavora e donna ai fornelli – al tempo di Moretti considerati incompatibili, possono oggi convivere alla luce del sole; la donna madre e moglie non deve più nascondere o minimizzare il proprio ruolo professionale, ma può mostrarlo senza remore e addirittura permettersi di sospenderlo più o meno indefinitamente per lasciare spazio all'espressione consapevole di una propria passione. Come dire: la donna di oggi cucina (se cucina) non perché deve, ma perché ama farlo.

Ora, non sta certo alla semiotica stabilire se all'emancipazione rappresentata *sub specie textus* corrisponda una emancipazione effettiva nel corpo vivo della società; rientra però nei suoi possibili compiti stabilire se l'effetto di emancipazione prodotto da un testo resti tale anche sottoponendolo a una lettura critica più attenta. La "donna lavoratrice che non rinuncia alla propria femminilità" rappresenta, infatti, una rappresentazione ideologizzata del nostro tempo – un "mito d'oggi" – tanto quanto lo era quella dell'angelo del focolare un secolo fa. Vale la pena chiedersi se la sua apparente naturalezza non nasconda una caratterizzazione differente e, se è il caso, fornire gli strumenti per demistificarla. È quello che cercheremo di fare in questo contributo.

3. Stile enunciazionale: una voce per tutte

Come si è detto, dal *Talismano della felicità* (1929) al *Cucchiaio d'argento* (1950), tutti i ricettari rivolti al pubblico femminile tendono ad adottare uno stile enunciazionale simile: informale, colloquiale, quasi sempre in prima persona.

I due testi in questione non fanno eccezione, adottando tutti i *topoi* del genere, a partire dall'interpellazione diretta dell'autore verso i lettori: la premessa in cui si spiega perché sotto varie insistenze, e con una certa riluttanza l'autrice abbia deciso di dare alle stampe le proprie ricette, conferendo alle stesse un carattere di "sapienza dispensata". Così, di seguito, Petronilla e Benedetta in apertura dei rispettivi volumi:

[...] Spinta, dunque, da tutti questi... domestici perché mi sono decisa ad ascoltare quest'altra preghiera giuntami da più parti: "Riunisci, o Petronilla, in un volumetto (che però non costi un occhio della testa!) le tue praticissime ricette!". E così il volumetto eccolo qua.

Esso è per Voi, che avete trascurato di ritagliare ogni settimana, dalla *Domenica del Corriere* il prezioso pezzetto di carta!

Voi che, al parti di certa mia amica Damia, non avete scelta la fantasia nel saper introdurre un po' di varietà nel quotidiano desinare e che, tanto meno, sapete preparare un pranzo... per invitati. [...] (Moretti 1935, p. 8).

Cucinare non vuol dire solo eseguire dei buoni piatti, ma significa anche saper offrire sempre il menu appropriato all'occasione e al portafogli! Ecco perché ho voluto suddividere il mio ricettario proprio in base all'utilizzo che ne faccio io, [...]. Non avrete sorprese: le ricette contenute in questo libro sono state tutte provate da me e "promosse" dalla mia famiglia e dai miei amici! (Parodi 2009, p. 5).

Vanno immediatamente rilevati, oltre alla determinazione di genere assegnata all'enunciatario modello, i ruoli tematici che la sovradeterminano.

Come si vede, similmente all'Ada Boni del *Talismano della felicità*, Petronilla individua senza esitazione come unico destinatario la donna, per di più nella sua veste esclusiva di moglie e madre. Così come donne, massaie, bottegaie, mogli e madri (se non addirittura "servette") sono le altre figure femminili con cui Petronilla di tanto in tanto interagisce: la cognata invadente, l'amica Leda, la macellaia Nene.

Io ho una cognata; una cara cognata piuttosto grassa; tanto buongustaia; molto esperta nell'arte culinaria; [...]. (Moretti 1935, p. 21).

Ieri mattina avevo chiesto alla mia rubiconda e sempre sorridente macellaia un chilo di polpa di manzo per farne uno stufato. (*ivi*, p. 108).

Nel ricettario di Benedetta, invece, l'interpellazione è attentamente neutrale: una generica seconda persona, sotto la quale sembra potersi scorgere l'indifferenziazione tipica della comunicazione generalista. E tuttavia, una più specifica individuazione di genere e di ruolo socio-culturale emerge comunque all'interno, dove la stragrande maggioranza dei "comprimari" evocati sono di sesso femminile – l'amica Francesca, la madre, la suocera Laura, le nonne rievocate nel ricordo – e spesso appartenenti all'universo professionale televisivo – la collega giornalista, la truccatrice. La figura dell'uomo ai fornelli, di par suo, non è affatto assente – il marito esperto di cucina romana, l'amico single, il direttore Mulé – è anzi piuttosto frequente, per quanto sempre presentata come una presenza eccezionale, suppletiva, non abituale.

A tavola, la Zizzi, la vecchia tata di mio padre, ci presentava immancabilmente una montagna di meravigliosi gnocchi fatti a mano, conditi con burro, fontina filante e grana. (*ivi*, p. 38).

La ricetta di questo tipico piatto toscano mi arriva indirettamente da una toscana doc. Mia madre, infatti, la ottenne da Cesara Buonamici, collega di mia sorella al Tg5, una sera che era ospite a casa sua a Roma. (Parodi 2009, p. 41).

Devo essere onesta: è Fabio, il mio romanissimo marito, il vero maestro in fatto di supplì. (*ivi*, p. 9).

La presenza di questi "comprimari" non è un semplice espediente di ammobiliamento del mondo possibile, ma contribuisce in modo determinante alla costruzione del simulacro enunciazionale secondo una particolare forma di aspettualizzazione attoriale, che travalica i confini del testo appuntandosi su quella identità transmediale di cui si parlava poc'anzi.

Nell'introduzione entrambe le autrici fanno infatti

frequente riferimento all'origine esterna del volume – *Domenica del Corriere* e *Studio Aperto* – Petronilla immediatamente, già nell'apertura, Benedetta in modo sporadico all'interno del testo e più direttamente in chiusura, a mo' di ringraziamenti. Entrambe sanciscono dunque l'affidabilità e bontà delle ricette proposte facendo appello al processo di costruzione e valorizzazione condivisa delle stesse permesso dalla loro diffusione mediatica e presentandosi, di fatto, in virtù di tale condivisione, come parte di un attore collettivo.

All'interno di tale attore collettivo, tuttavia, l'aspettualizzazione oscilla in entrambi i casi tra un'opposizione io-voi, affidata al *topos* dell'interpellazione, dove l'autrice si pone come *unità partitiva* in grado di dispensare un /saper fare/ esclusivo secondo le modalità della rivelazione ("vedrete che bontà!"), e un'assimilazione di tutte le figure femminili in un "noi" implicito, attraverso la frequente evocazione di una condizione condivisa ("voi donne che come me..."). Si costituisce così una più ampia e indifferenziata *totalità partitiva* di "pari", composta dall'autrice stessa nel suo essere "donna come le altre" e da una serie di comprimarie, anch'esse fornitrici di consigli e ricette da condividere, e soprattutto dalle lettrici, che passano così dal ruolo di destinatarie a quello di giudici-destinanti del /saper fare/ condiviso.

Se dunque in quanto enunciatori le figure delle autrici funzionano come *primum inter pares*, rappresentanti privilegiati di una differenza rispetto al gruppo, sotto forma di competenza specifica in attesa di una sanzione (implicitamente positiva), in quanto destinanti si fanno giudici di se stesse, assimilandosi alla totalità partitiva composta dal un soggetto "donne" che, soprattutto nel testo più recente, finisce per apparire come vedremo ben più vago e stereotipato di quanto sembrerebbe a un primo sguardo.

4. Stile discorsivo: percorsi figurativi e ruoli tematici

Come anticipato, in entrambi i volumi, secondo una modalità inaugurata ancora una volta dall'Artusi, le singole ricette sono introdotte da una breve presentazione che ne esplicita alcune caratteristiche – occasioni di preparazione, costo, difficoltà – costituendo una vera e propria cornice enunciazionale.

Tale premessa è costruita in modo prettamente narrativo; sono in altri termini esempi minimali di *storytelling*, che nel complesso vanno a comporre una serie di configurazioni discorsive culturalmente riconoscibili. In *Cotto e mangiato* i diversi *frame* sono addirittura utilizzati come titoli delle tre sezioni: "In famiglia", "Tra amici", "Romanticamente in due"; ciascuna a sua volta declinata secondo la tradizionale scansione per tipologie di pietanza (primi, secondi ecc.).

Medesima scansione sintattica si ritrova in Petronilla (minestre, piatti di carne ecc), mentre il *frame* è (né potrebbe essere altrimenti) uno solo: la vita familiare, quotidiana, per di più presentata nella sua variante

parsimoniosa – sono infatti tempi di ristrettezze (“tempi eccezionali” come recita uno dei titoli) quelli in cui si muove la brava massaia fascista.

La differente contestualizzazione delle due narrazioni si riflette naturalmente nei percorsi figurativi rappresentati: Benedetta si muove in un’abbondanza, oltre che di beni, di occasioni d’uso, tra serate-partite, cene di San Valentino e festicciole per i bambini; la giornata di Petronilla è invece scandita da appuntamenti canonici e rigorosamente riferiti al nucleo familiare nella sua interezza: la festa comandata (“gli inevitabili tradizionali solenni pranzi”), la visita della suocera, la spesa mattiniera al mercato, la villeggiatura estiva.

Del tutto coerente con queste micro-sceneggiature stereotipate è naturalmente l’allestimento figurativo delle due narrazioni, dove lo scarto è evidente soprattutto nella rappresentazione degli attrezzi di cucina: mezzelune, mortai, pignatte e forno alla brace (“se lo possedete”, si premura sempre di specificare l’autrice) nel mondo di Petronilla; mini-pimer, affettatrici e microonde nella cucina di Benedetta.

Osservazioni interessanti sarebbero da fare anche sulla spazializzazione e temporalizzazione delle due narrazioni: posta la comune identificazione del luogo topico con la cucina, differisce naturalmente lo spazio paratopico, coincidente per l’una con scenari figurativamente e tematicamente coerenti con il primo – il mercato, la bottega, la casa di amiche – per l’altra con contesti appartenenti a tutt’altro ambito simbolico, quello appunto professionale – il camerino, lo studio televisivo, la città dove si è fatta la prima esperienza lavorativa. Analogamente, ai tempi dilatati di Petronilla, che si alza all’alba per procacciarsi le migliori animelle dal macellaio, corrispondono i tempi istantanei e mediatizzati, scanditi prevalentemente da ritmi esterni alla vita familiare, di Benedetta (che addirittura in una delle ultime trasmissioni si cimenta nella preparazione, con tanto di cronometro, di un “piatto salvacena”, da realizzare in soli otto minuti prima dell’inizio del telegiornale...).

Il tutto si riflette naturalmente nei ruoli tematici rivestiti dalle due figure, che almeno a prima vista appaiono modellati in modo più o meno esclusivo sugli stereotipi della “casalinga” e della “donna che lavora”. Ma questa identificazione immediata non basta a risolvere la questione: entrambi i ruoli, infatti, vanno ulteriormente articolati e specificati nei loro tratti stereotipici in base alla rispettiva collocazione storica; e una volta posti in una logica di osservazione diacronica, ovvero letti l’uno alla luce dei modelli femminili successivi e l’altro alla luce di quelli antecedenti, appaiono più complessi di quanto potrebbe sembrare di primo acchito.

La donna dell’universo di Petronilla è infatti indubbiamente la massaia piccolo borghese, moglie e madre, per la quale il lavoro fuori casa non è che un’esperienza formativa eventuale, rigorosamente transitoria e presto abbandonata in favore della desiderata vita domestica e familiare.

Per Voi, che foste per anni condannate (povere figliole!) a lavori non adatti alla vostra femminilità ma che (gran fortuna!) siete di colpo passate alla docile realtà di un sogno lungamente vagheggiato; alla realtà, cioè, della casetta tutta vostra e tutta sorriso dell’amore di lui che amate tanto per voi insomma, che pur essendo profonde in latino od in computisteria, di cucina... ve ne intendete veramente un acca!

Per Voi che, pur avendo, al pari di me, non troppo lauto il mensile assegnetto maritale, vorreste ugualmente fare buona e varia, ma all’economica, la mensa, per poter così alla chetichella (senza che il marito sappia!) soddisfare anche quei certi capriccetti dei vostri figlioli adorati. (Moretti 1935, p. 8).

E tuttavia, non è ancora la casalinga sorridente e ignara che verrà negli anni 50-60, quanto piuttosto la “brava massaia”, dove “brava” non significa affatto docile e ubbidiente, ma al contrario “valente”, consapevole e indipendente: non è la massaia sottomessa, ma colei che regge le fila dell’economia domestica con piglio quasi contabile. Anche quando appare piegarsi del tutto ai capricci di marito e figli e dichiara con candore una dipendenza dall’amore maritale che farebbe inorridire qualsiasi donna contemporanea, lo fa più con l’orgoglio di chi ribadisce un potere che con la rassegnazione di una domestica, più come una padrona che blandisce che come una serva che ubbidisce; consapevole di dispensare sapere attraverso sapore, e traendo da questo spirito di servizio una forma di rispetto che, se oggi appare inconcepibile, allora era, se non certamente per tutte accettabile, del tutto e pacificamente rappresentabile.⁵

Presentare di tanto in tanto in tavola una minestra che non sia il solito riso in brodo, né la solita pasta asciutta è pratica molto saggia per ogni donna di casa.

Si ha infatti un bel predicare l’emancipazione, nonché l’istruzione superiore femminile, ma la sacrosanta verità sarà sempre questa: che noi donne, per essere felici, dobbiamo *sentirci* amate dai nostri mariti; e per *sentirci* dai nostri mariti amate e apprezzate, più della filosofia, della letteratura, della politica e della... emancipazione, sempre ci è valso – e sempre ci varrà – il saper preparare una buona, e soprattutto *varia*, mensa familiare. (*ivi*, p. 42).

La figura protagonista dell’universo di Benedetta è invece la donna *multitasking* del presente: madre e moglie, certamente, ma anche lavoratrice, amica, collega, “ragazza” attenta alla linea e amante pronta a preparare cene a lume di candela e romantiche colazioni *lête-à-lête*. Una donna che cucina perché ama farlo, non perché deve; che non disdegna l’uso di verdure surgelate e mionesi industriali, se aiuta a essere più “veloci e pratiche”. La dimensione del riciclo – fortissima nel quotidiano di Petronilla – non è assente, è però legata non certo a qualche forma di necessità, quanto piuttosto a una certa sensibilità (non aliena a fenomeni di moda) verso i modelli contemporanei di consumo sostenibile, consapevole e politicamente corretto.

Sono presenti e legittimamente esibiti, invece, i gusti

personali, spesso ispirati e riadattati da altre culture: una dimensione egoistica del tutto assente nell'universo del "dovere" di Petronilla. Coerentemente con questo emergere di soggettività, ai piatti viene assegnata una connotazione sentimentale: la pasta preparata nei primi tempi di convivenza con il marito, la torta ereditata dalla nonna, i cibi del periodo universitario ecc.

Dal momento che il tacchino ripieno è uno dei miei piatti preferiti, anche se obiettivamente un po' impegnativo da proporre nel menu di tutti i giorni, mi sono studiata questa variante veloce per godermi il mio Thanksgiving tutto l'anno. (Parodi 2009, p. 59).

Esattamente all'opposto di quanto fa Petronilla, che ricorda spesso e volentieri la sua "superiorità di cuoca", Benedetta non disdegna affatto di copiare ricette da amici, colleghi e, spesso, telespettatori. Più in generale, tanto Petronilla è abile e talora saccente, tanto Benedetta è amabilmente imbranata, disponibile e a tratti persino autoironica nel far mostra dei suoi errori. In sintesi, così come Petronilla non è ancora la casalinga sottomessa che comparirà negli anni 60, la donna lavoratrice di Benedetta non è più la monolitica donna in carriera degli anni 80 e 90. In entrambi i casi, il ruolo prevalente non è esclusivo, ma contaminato sottotraccia, agli occhi del lettore degli anni Zero, da altri stereotipi femminili contigui registrati in enciclopedia, indifferentemente percepiti come superati o anticipatori rispetto al tempo del racconto.

5. Stile narrativo: ruolo attanziale e profilo modale

La caratterizzazione narrativa prevedibilmente conferma questa ambiguità tematica con una corrispondente ambiguità modale. Lungi dall'essere muto destinatario delle richieste e manipolazioni di marito e figli, Petronilla è destinante pienamente competente degli equilibri modal e passionali interni della famiglia. Anche quando pare accontentare e assecondare l'autorappresentazione dell'uomo come soggetto dominante, non fa che obliquamente ribadire il proprio potere di controllo: blandire il marito milanese con un piatto fumante di risotto o minestrone che solletica il suo campanilismo è in fondo, per la donna degli anni 30, una forma (forse l'unica) di emancipazione possibile, un modo per confermare la propria capacità di mantenere lo *status quo*; preparare una pietanza nutriente e ricca con pochi mezzi al figlio primogenito "che ha sempre tanto appetito" è l'ennesima, magnanima dimostrazione del proprio potere di dispensatrice materiale di benessere.

Fra tutte voi che leggete [...] ce ne sono alcune che non siano milanesi ma che abbiano milanese il marito? Ebbene, quelle non devono assolutamente lasciar passare l'estate senza fare al marito la dolce sorpresa di trovare un giorno a tavola il *concittadino* minestrone. Ché nulla a noi

mogli vale, a tenerci ben strettamente legati i mariti, quanto il... *blandirti* con una buona mensa casalinga. (Moretti 1935, p. 30).

Naturalmente l'effetto di dominio e controllo (per quanto dissimulato) che emerge dal discorso di Petronilla dipende da una radicale restrizione del suo ambito di influenza ed esercizio: il suo /poter fare/ è incontestabile, ma limitato ai confini del "focolare"; qualitativamente intenso, è anche drammaticamente e quantitativamente esiguo.

E tuttavia, per quanto paradossalmente, appare assai più assoggettato ai micro-contratti e alle costrizioni famigliari l'attore contemporaneo Benedetta, la cui *valentia* dipende in buona sostanza dalla capacità di declinare l'abbondanza di materie prime tipica del nostro tempo in innumerevoli varianti culinarie, direttamente commisurate alle "esigenze simboliche" – e non più prettamente fisiologiche o estetiche – dei diversi membri della famiglia.

Guai a chiedere a casa mia: "Che cosa volete per cena questa sera?". Fabio, mio marito, perennemente attento alla linea, mi risponde: "Pollo alla griglia", Eleonora, mia figlia minore, vivrebbe di minestrina, Mentre per Matilde, la maggiore, il massimo della vita è un panino al salame... Potete immaginare la frustrazione per una come me che vivrebbe ai fornelli! (Parodi 2009, p. 7).

Tale slittamento dall'estesico al simbolico dipende infatti essenzialmente dalla complessificazione dei ruoli tematici per ogni attore del soggetto famiglia: nessuno di loro è più soltanto figlio o padre o marito, ma ciascuno possiede una profondità tematica esterna che entra a far parte integrante della vita famigliare, spesso addirittura sovrastandola e dettandone i ritmi.

La capacità (e volontà) di preparare i bocconcini alla coca cola "che piacciono tanto alle bambine" o una cena in piedi per trenta persone per il compleanno del marito rappresenta, in buona sostanza, un pacifico omaggio agli universi infantile e maschile e alle loro esigenze, segno di un'arrendevolezza al soggetto famiglia forse meno evidente (in quanto differenziata tra i suoi componenti), ma certo non dissimile, nel senso profondo, alla premura ostentata da Petronilla nell'ammannire in poche mosse una minestra gustosa "che faccia leccar le dita alla suocera critica". Ciò che cambia, come vedremo meglio a breve, sono appunto i temi e i valori sottesi a questa subordinazione e il regime modale che la sovradetermina: necessità consapevole nel caso di Petronilla, una forma acritica di concessività per la donna moderna.

6. Stile valoriale: una ricetta a confronto

L'universo di valori di Petronilla può facilmente riassumersi intorno a tre poli epistemici: la *parsimonia*, intesa come bilanciamento di costi/benefici, capacità di controllare le risorse ed evitare sprechi, l'*abilità*, intesa

appunto come /saper fare/, “valentia” pragmatica e cognitiva, e la *sostanziosità*, intesa come pienezza sensoriale e materiale del prodotto di tale fare. Valori che si ritrovano riassunti in una colorita e frequente formula a tre termini, “leste ad ammannirsi, sopraffine al gusto e che non svuotino il borsellino” (“i tre pregi che piacciono tanto a me”, Moretti 1935, p. 188), che si ripete in diverse varianti:

[minestra] lesta a fare, di poca spesa, ottima al gusto (*ivi*, p. 24).

È cascata dal cielo, in casa mia, la ricetta di un piatto che è lesto a fare; che non costa un patrimonio; che è sano e nutriente. (*ivi*, p. 52).

[crema] che ancor meno ti costi, poco tempo ti rubi, e riesca ancor più squisita! (*ivi*, p. 178).

[piatto] spiccio a fare, di poca spesa e molto appetitoso (*ivi*, p. 224).

Diversi i requisiti che danno valore alle ricette di Benedetta, che devono essere (anche in questo caso la formula è ripetuta in diverse varianti) “pratici e golosi”, “alternative sfiziose”, “soluzioni d’effetto, ma non troppo impegnative anche economicamente”; “veloci e d’effetto”, “furbissimi e velocissimi”.

[...] ecco un piattino sfizioso, poco costoso, perché verrà benissimo anche con i tranci di pesce spada surgelati, e assai rapidi da preparare (Parodi 2009, p. 10).

Questa è davvero una trovata furba per mettere insieme un pranzetto veloce e gustoso (*ivi*, p. 44).

Da un lato, dunque, un desinare lesto, economico e nutriente, dall’altro una cucina veloce, poco impegnativa ma sfiziosa. In entrambi i casi, come si vede, fatte salve le differenze di stile culinario, siamo di fronte a una triade di valori pratici, utopici e critici⁶ (e talora ludici, ma solo nelle “grandi occasioni” per Petronilla, più trasversalmente per Benedetta) da manuale. Se la velocità – valore pratico – rimane un requisito comune, muta però la caratterizzazione tematica dei valori utopici – al gusto subentra lo “sfizio” – e critici – alla minima spesa si preferisce il minimo sforzo.

Ne emerge in ogni caso, nel complesso, un’assiologia costante, che restituisce l’immagine sempre stereotipica di una donna che “fa quadrare tutto”, che si tratti dei conti e degli appetiti della famiglia o dell’edonismo e pragmatismo richiesti dalla vita moderna. L’unica grande differenza è nella sovrmodalizzazione di questa capacità di *bricolage* domestico: dovere muliebre per la donna anni 30, “passione per i fornelli” per la donna contemporanea.

L’insieme dello stile semantico e valoriale della cornice enunciativa si riflette naturalmente nel racconto prescrittivo messo in scena nelle singole ricette. Può es-

sere utile in questo senso confrontare le versioni che nei due libri si danno della stessa pietanza – una delle poche che pare aver resistito ai decenni – ovvero il vitello tonnato. Nel passaggio dagli anni 30 a oggi mutano naturalmente gli attrezzi utilizzati – dalla lenta manualità del setaccio all’efficienza meccanica del frullatore (l’uso dell’affettatrice, addirittura, è dato così per scontato per la casalinga degli anni Zero che Parodi consiglia addirittura di non usarla, in questo caso) – e gli ingredienti – maionese industriale contro artigianale, *ça va sans dire* – ma soprattutto muta l’universo di valori sottostante. La scelta di entrambe le autrici di proporre una versione alternativa della ricetta classica è in questo caso rivelatrice, proprio perché mostra quali i differenti criteri di valorizzazione della pietanza come oggetto culturale adottati dalle due donne in relazione al mutato contesto storico e sociale.

Per Petronilla, cuoca di “tempi eccezionali”, l’alternativa è, prevedibilmente, tra una preparazione più o meno dispendiosa. La discriminante è l’uso di spezie e verdure all’epoca più ricercate e costose (alla combinazione base di tonno, capperi, olio e limone si aggiungono basilico fresco, rosmarino, due chiodi di garofano, cipolle, qualche sardella), mentre il gusto è esattamente ciò che non deve essere sacrificato.

Vitello tonnato all’economica

Questa [la salsetta] la preparo tritando bene con la mezzaluna (se non ho tempo di passare per il setaccio) un etto di tonno e mezz’etto di capperi, e unendo il succo di 3 limoni e un etto e mezzo d’olio.

Ti assicuro, Damia, che dopo tre o quattro ore quella carne, con quell’acidetto del limone e con quel grasso dell’olio, e con quella abbondante razione di salsetta così piccante, costituisce un tale piattino che, quando ognuno si è presa la sua, io debbo togliere subito il piatto dalla tavola e metterlo sotto chiave [...]! (Moretti 1935, pp. 122-123).

... e non all’economica!

Ebbene mia cara Damia, se puoi non badare all’economia, e se hai tempo e pazienza... [...], cucina il tuo chilo di polpa di vitello [...] non già in acqua e con solo verdure... delicate, ma anche con un bicchierino di buon aceto, droghe e verdure... piccanti (cioè basilico fresco, rosmarino, due chiodi di garofano, sale, pepe, due cipolle), e infine, anche con sei sardelle di barile tagliuzzate, ben fine... [...]

Così ammannito il piatto... si sa, ti costerà parecchio, ma ti riuscirà molto abbondante; ti farà fare una figurona; e persino la tua cara suocera... persino lei, ci scommetto, la vedrai poi leccarsi... di nascosto, la punta delle dita! (*ivi*, pp. 124-125).

Per Benedetta, cuoca glamour in tubino fasciato, la variante è invece, altrettanto prevedibilmente, con maionese o senza, dove la differenza si basa essenzialmente sul minore apporto calorico della seconda. Colpisce tuttavia un dettaglio: nel mondo di Benedetta si può all’occorrenza fare a meno della pienezza di gusto (che può sì stupire, ma certo non “far leccare le dita”), ma

non della cremosità, attributo più visivo e tattile che gustativo, in quanto tale decisamente più estetizzante e consumistico del puro “sapore”.

Vitello tonnato

Il vitello tonnato è il classico piatto che si compra in gastronomia, eppure è così facile da preparare. [...] In questa ricetta ho optato per la carne bollita con maionese, che trovo più semplice. Se poi, come me, userete la maionese già pronta, sarà veramente un gioco da ragazzi, e sentirete che risultato! (Parodi 2009, p. 10).

Vitello tonnato (senza maionese)

Il gusto di questa seconda versione del vitello tonnato vi stupirà. Con questo procedimento otterrete una salsa cremosa e vellutata, proprio come quella a base di maionese, ma naturalmente più leggera (*ivi*, p. 11).

In entrambi i casi si produce insomma un certo effetto illusionistico, volto a sostituire da un lato la ricchezza di materie prime con la pienezza di gusto, dall'altro la pienezza di gusto con una piacevolezza visiva e tattile. Si conferma dunque, anche a livello pragmatico e operativo, lo scarto fondamentale tra un universo semantico a prevalenza estetica, dominato da sapori e sostanze, e uno a prevalenza estetica, dominato da visioni e apparenze.

7. Conclusioni: una falsa emancipazione?

Come si diceva in apertura, in un'ottica sociosemiotica che consideri l'insieme delle pratiche e delle rappresentazioni mediate dell'autore reale come un macro-testo che dialoga con quello principale, diventa possibile interrogarsi sul rapporto tra le rispettive *intentio* (*auctoris* e *operis*) in questo caso evidentemente finiscono per coincidere) alla ricerca di una qualche *ratio* significativa nella strategia di autorappresentazione sociale messa in atto trasversalmente nell'intertesto di riferimento.

Nel caso di Petronilla ad esempio dal confronto tra i due profili – reale e simulacrale – emerge un'ipotesi di strategia enunciativa che, coerentemente con la vocazione formativa e filantropica dell'autrice empirica, pare mossa da un obiettivo educativo e – per quanto possa sembrare paradossale – persino emancipatorio, quello cioè di rendere le lettrici comuni (quelle cioè che non potevano contare su un'istruzione superiore e sull'amicizia delle profemministe dell'epoca) consapevoli dell'importanza del proprio ruolo sociale. Importanza che risiedeva (e per i tempi non poteva che risiedere altrove) nell'essere depositarie quasi esclusive di un /saper fare/ dal valore allora tutt'altro che secondario: la capacità di amministrare le poche risorse materiali senza sacrificare il piacere dei sensi e la dignità della forma, di coniugare valori d'uso e valori di base, per dirla ancora con Floch.

I tratti opposti di indipendenza e autodeterminazione propri della figura extratestuale di Amalia Moretti traspaiono infatti in più di un passaggio tra le righe della

casalinghitudine di Petronilla, ad esempio quando rivendica l'insindacabilità della propria competenza culinaria da parte di ogni soggetto esterno, a partire proprio dal marito, i cui giudizi sono sbrigativamente (e orgogliosamente) liquidati come “impertinenti”, nel doppio senso di scherzosi e inopportuni, in quanto emessi da chi non possiede affatto l'autorità per contestarli. Ne emerge, per quanto sottotraccia, un misurato spessore epistemico, che conferisce una certa inattesa profondità all'autorappresentazione femminile proposta nel volume: anche quando esprime opinioni e convinzioni di sorprendente e ingenuo maschilismo, Petronilla sembra farlo più con una certa lieve superiorità che con la gravosità dell'ideologia, con consapevolezza più che con rassegnazione. Così del resto la descrive in *Pane Nero* Miriam Mafai, che certo non poteva esser tacciata di scarsa sensibilità femminista, parlando della fondamentale funzione consolatoria di “travestimento della penuria” svolta in tempi di guerra dagli illusionismi culinari di Amalia Moretti:

Petronilla suggerisce nuove tecniche e accorgimenti che consentano di mettere in tavola gli stessi piatti di prima ma senza gli stessi ingredienti ormai introvabili. È un vero e proprio inganno al palato, che permette, con qualche virtuosismo, di servire una *crème caramel* senza latte né uova, una maionese senza olio, una cioccolata in tazza senza cioccolata, una polenta senza polenta, una torta margherita senza farina, e così via (Mafai 1987, p. 90).

Petronilla cuoca virtuosa, dunque, non nel senso religioso e morale, ma nel senso pratico e materiale del termine. Si produce così, soprattutto per il lettore informato di oggi, consapevole del profilo radicalmente opposto dell'autrice reale, un effetto quasi ironico, una sovrapposizione di istanze per cui, dietro l'eccessiva leggerezza di Petronilla, pare di poter scorgere la voce ben più consapevole di Amalia Moretti, portatrice di un messaggio se non opposto, quanto meno critico rispetto alla realtà che pure va dipingendo.

È dunque una sottomissione solo apparente – o quantomeno relativa – quella che emerge tra le righe del ricettario degli anni '30. Allo stesso modo l'indipendenza e l'autodeterminazione date per acquisite dal lettore modello nella figura di Benedetta come “giovane donna professionista che cucina per passione e non per costrizione” non reggono del tutto all'urto di un'analisi critica del discorso.

Si è visto, infatti, come al di sotto delle differenze di superficie, che evidenziano con fin troppo zelo il presunto percorso di emancipazione femminile dell'ultimo secolo, la costruzione narrativa e soprattutto il sistema di valori di riferimento legati al binomio “donne e fornelli” non siano troppo mutati. Se a livello discorsivo lo scarto in termini di ruoli tematici e figurativi è forte – da un lato la brava massaia parsimoniosa e virtuosa, dedicata a soddisfare marito e piccini, abituata a svegliarsi alle sei per andare al mercato ad accaparrarsi le migliori

animelle e a farsi aiutare da una “servetta” perché tutto sia ineccepibile, dall’altro la donna lavoratrice ma con famiglia, che cucina con i tacchi a spillo e non si preoccupa troppo di usare la maionese pronta anziché quella fatta in casa – a livello semionarrativo i ruoli narrativi e le assiologie sono largamente assimilabili.

In entrambi i casi prevale su tutto la necessità di “reggere il peso” della famiglia, metonimicamente identificata col focolare, che questo prenda l’aspetto di un economico forno di campagna o del microonde di ultima generazione. In entrambi i casi il /saper fare/ culinario si fa metaforicamente indicatore di giudizi di valore su altre dimensioni: la capacità di essere al passo con i tempi, di educare i bambini, di mantenere vivo l’interesse maritale e la rete amicale e familiare. In entrambi i casi la donna è dipinta – meglio ancora, si auto-dipinge – come prodigo destinante di mariti infantili e figli un po’ viziosi, ma anche paziente destinatario dei giudizi più o meno amorevoli o petulantanti delle onnipresenti suocere e amiche o colleghe e telespettatrici.

L’effetto di senso complessivo è in ogni caso quello di una “falsa emancipazione”, che si riflette perfettamente nella caratterizzazione semantica delle ricette che si trovano incorniciate da questa narrazione di vita vissuta e che rivelano un’assiologia di fondo anche sotto questo aspetto non troppo mutata.

In conclusione dunque, e in estrema sintesi, anche alla luce dell’identità transmediale dei due soggetti enunciatori, a fronte di molti aspetti simili, l’unico progresso valoriale degno di nota nella rappresentazione di genere che emerge dai testi sembra essere da un lato l’accettazione del ruolo professionale della donna, che non solo non è nascosto, ma esibito con un certo orgoglio (le amiche di Petronilla sono tutte massaie che si incontrano dal macellaio, quelle di Benedetta quasi tutte “mamme-giornaliste” o colleghe del mondo dello spettacolo), e dall’altro l’inclusione dei gusti e delle esigenze personali della donna nei menu, che a loro volta acquisiscono una connotazione sempre più simbolica e obliqua e meno sostanziale (piatti dietetici, menu “per la festa della donna” e così via).

Troppo poco, tuttavia, perché di reale emancipazione si possa parlare, soprattutto se il ruolo professionale viene presentato ancora più come un problema e un impedimento a “fare le cose come si dovrebbe” che come una componente neutrale e dunque ap problematica dell’identità “tipo” della figura femminile nell’Italia contemporanea.

Note

- 1 Per una sintesi storica dell’evoluzione della forma ricettario cfr. Capatti, Montanari (1999, cap. V “Comunicare la cucina: i ricettari”).
- 2 Cfr. Muzzarelli, Tarozzi (2003).
- 3 Su questo fenomeno, relativo alla creazione di un personaggio intermediale, cfr. anche Marrone (2003).
- 4 Sulla vita di Moretti cfr. Dall’Ara (1999) e Schira, De Vizzi (2010).
- 5 Naturalmente, ancora una volta, non è questa la sede per stabilire se una tale rappresentazione della donna fosse comprensibile, giusta o radicalmente condannabile, alla luce dei tempi e dei contesti; ci interessa qui l’effetto di senso che ne deriva. Vedremo nelle conclusioni come questo profilo così tradizionalista e anti-femminista di Petronilla possa conciliarsi con l’evidente percorso emancipatorio dell’autrice reale.
- 6 Cfr. Floch (1990).

Bibliografia

- Capatti, A., Montanari, M., 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma, Laterza.
- Dall’Ara, R., 1999, *Petronilla e le altre. Il mestolo dalla parte di lei*, Mantova, Tre Lune.
- Floch, J.M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF; trad.it. *Semiologia, marketing e comunicazione*, Milano, Franco Angeli 1992.
- Geninasca J., 1997, *La parole littéraire*, Paris, PUF; trad. it. *La parola letteraria*, Milano, Bompiani 2000.
- Greimas A. J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani, 1984.
- Mafai, M., 1987, *Pane nero: donne e vita quotidiana nella seconda guerra mondiale*, Milano, Mondadori.
- Marrone, G., 2003, *Montalbano. Affermazioni e trasformazioni di un eroe mediatico*, Roma, Rai-Eri.
- Moretti Della Foggia, A., 1935, *Ricette di Petronilla*, Milano, Olivini.
- Muzzarelli, M. G., Tarozzi, F. 2003, *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Milano, Mondadori.
- Parodi, B., 2009, *Cotto e mangiato*, Milano, Vallardi.
- Schira, R., De Vizzi, A., 2010, *Le voci di Petronilla*, Milano, Salani.



CORTES DE
MUAR
QUESO GRASO MADURADO