



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC - tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Il ruolo della tavola nella costruzione stereotipica dell'italianità all'estero

Luigi Virgolin

Abstract

La relazione tra la tavola, nella fattispecie il consumo di pasta, e la cultura italica ha assunto l'evidenza di un fatto naturale. Eppure questo modello alimentare è il frutto di un lungo processo di trasformazioni e valorizzazioni che hanno finito per connotare l'italianità in quanto forma di vita. Dal punto di vista interno alla cultura data, va ricordato come la pasta non abbia sempre rivestito la centralità che le viene riconosciuta e che è semmai da imputare sia a ragioni di ordine di storia dell'alimentazione, sia alle vicende sociali e politiche del Paese; in tal senso, l'emigrazione di massa ha giocato un ruolo dirompente contaminando l'immaginario mondiale, oltre che modificando quello nostrano di partenza. Con riguardo alla rappresentazione visiva, invece, si ravvisa l'azione modellizzante dello sguardo altrui nell'intreccio di stereotipi che si sono alimentati e consolidati grazie a un'incessante intertestualità tra pittura, fotografia e cinema delle origini, a partire dalla stagione fondativa del vedutismo e del pittoresco.

1. Premessa

Ogni popolo si riconosce, e viene riconosciuto dall'esterno, in un inconfondibile universo alimentare fatto di selezioni paradigmatiche e di consuetudini sintagmatiche che contribuiscono a definire il *sapore* della sua cultura.

Nel caso italiano, di cibo e cucina troviamo traccia un po' ovunque, nei discorsi come nelle pratiche. Probabilmente nessun popolo come il nostro conosce così tanti epiteti etnogastronomici, ossia appellativi marcati lessicalmente dalle sue abitudini alimentari: per citare gli esempi più noti "Maccaroni" in Francia e Belgio, "Spaghettifresser" in Germania, "Chianti" negli Stati Uniti, "mangiamaccheroni" e "Pizza" un po' in tutto il mondo.

A cosa si deve tanta abbondanza culinaria nella testualizzazione linguistica? Perché la focalizzazione sulla pasta? Soprattutto: è sempre stato così? Probabilmente vale la pena ripercorrere la relazione tra cibo e cultura italica, prestando attenzione al ruolo giocato dall'intreccio di stereotipi che si sono alimentati e consolidati grazie a un'incessante quanto ambigua intertestualità tra pittura, fotografia e naturalmente cinema.



Da un lato l'evoluzione dei mezzi di comunicazione, eredi di una tradizione visiva che all'alba del XX secolo può ambire a un pubblico potenzialmente mondiale, dall'altro l'emigrazione di massa, fenomeno che incide in profondità sulla storia economica e sociale italiana, concorrono nella costruzione di un modello alimentare nazionale, fino ad allora pressoché sconosciuto agli stessi italiani, e addirittura di un'identità italiana per certi versi inedita. Si tratta dunque di ricostruire le relazioni e le operazioni di integrazione lungo il percorso generativo dei piani di immanenza, dai testi alle pratiche fino ad arrivare a una riconoscibile forma di vita dell'italianità.

2. Il pittoresco: lo stereotipo ha inizio

La presenza del cibo, e in particolare della pasta, come tratto identitario dell'italianità si è cristallizzato in un immaginario visivo che nutre la prima produzione litografica, tanta fotografia dell'Ottocento, fino ad influenzare il cinema delle origini e oltre. Dietro alla marea montante di immagini che invadono la modernità possiamo riconoscere in filigrana una catena di stereotipi, il primo dei quali appartiene al campo della rappresentazione visiva.

La stratificazione di sguardi affonda le sue radici nell'esperienza culturale ed estetica del *Grand Tour*, ossia il viaggio di iniziazione delle élite europee in Italia e itinerario obbligato per letterati ed artisti. Tale pratica trova la sua manifestazione espressiva più rappresentativa nella pittura vedutista, che nel corso del Seicento si costituisce come un genere autonomo, e nell'evoluzione del pittoresco, il cui soggetto è appunto il paesaggio visto come in un ritratto (*picture*). Così, infatti, alla voce *Pittoresco* nell'*Enciclopedia della pittura*:

Propriamente, di pittore, di pittura: degno di esser ritratto in un quadro. In pittura indica una qualità gradevole della composizione, dovuta alla presenza di elementi piacevolmente interessanti, caratteristici, insoliti, bizzarri, esotici (Myers, a cura, 1965, p. 401).

Ne derivano allora due considerazioni: innanzitutto, quello che intendiamo per rappresentazione, ossia la restituzione iconica, è costitutivamente un immaginario plasmato dallo sguardo altrui sul nostro Paese oltreché, lo vedremo, sulle forme di vita che lo abitano. Inoltre, per le sue regole proprie, la codificazione pittoresca è il frutto di un'opera di selezione di quei tratti sul piano dell'espressione ("degnò di esser ritratto in un quadro") atti a veicolare un preciso effetto di senso di curiosità sul piano del contenuto. Con le parole di William Gilpin raccolte nel *Dizionario della pittura*, l'operazione teorica a monte è di "adattare la descrizione dello scenario naturale ai principi del paesaggio artificiale" (Laclotte, a cura, 1993, p. 336). Quali figure allora meglio rispondono alle "regole della bellezza pittoresca"? Secondo Uvedale Price gli ingredienti ideali sono:

[...] una vecchia e pesante quercia o un nodoso olmo piuttosto che una betulla o un frassino [...], un asino o un cavallo, purché da tiro, una capra piuttosto che una pecora, gruppi di zingari e mendicanti accanto a vecchi mulini e povere capanne [...] (*ibidem*).

Sul piano figurativo si privilegiano dunque gli aspetti di irregolarità e varietà, alla ricerca di una natura colta romanticamente allo stato selvaggio; su quello plastico sono i contrasti di colore e di luce a conferire drammaticità alla scena, in opposizione ai valori di armonia e simmetria. Insomma, la traduzione visiva operata dal *Grand Tour*, in grado di riassumere il gusto di un'epoca, ci consegna il Belpaese non come un posto reale bensì come fosse un'immagine, filtrata in confortevoli vedute di fantasia di paesaggi distanti e caratteri tanto bizzarri quanto devianti. Per un rimando esemplare all'area geografica interessata dagli altri riferimenti visivi del contributo si segnala la produzione di Anton Sminck van Pitloo (1790–1837), pittore olandese stabilitosi a Napoli e capostipite della scuola di Posillipo, celebre per i suoi paesaggi dall'atmosfera sognante e irreale.

2.1 La fotografia

Quello che accade al paesaggio naturale, accade sostanzialmente anche al paesaggio umano, ed è la fotografia a raccogliere il testimone. Nel corso dell'Ottocento e agli inizi del Novecento la tradizione elitaria di scoperta del Belpaese lascia il posto ad un turismo borghese, ben presto di massa, che trova espressione e circolazione visiva nelle produzioni dei grandi atelier fotografici dei Fratelli Alinari, nelle imprese documentaristiche dei Sommer e dei Brogi, in seguito nel nascente e inarrestabile cinematografo.

Si pensi al celebre scatto *Mangiatori di spaghetti* (Fig. 1) di Giorgio Sommer (1834–1914), dall'album *Dintorni di Napoli*; quelle che vengono classificate dall'autore come “scene di vita quotidiana” sono, in realtà, pose ricostruite in studio grazie a lunghi tempi d'esposizione fotografica.



Fig. 1 – *Mangiatori di spaghetti*, Giorgio Sommer (© Wikimedia Commons).

Si tratta di un'immagine niente affatto neutra nella sua ricercata iconicità. La raffinata composizione plastica dell'inquadratura dal sapore di artificiosa teatralità, la precisa disposizione degli oggetti nello spazio, lo sguardo in macchina dei soggetti e la loro ostentata gestualità concorrono a inscrivere un oggetto di valore – la pasta – e la pratica che l'accompagna – il mangiarla con le mani – nel novero dei codici di rappresentazione consentiti. Da qui a riconoscere una peculiare forma di vita al popolo cui quei soggetti appartengono, il passo è breve.

La salienza dello stereotipo trova riscontro in un aneddoto riportato da Arthur Rubinstein, secondo il quale il celebre Caruso, spazientito di sentirsi osservato speciale nei ristoranti di New York per il modo di stare a tavola in quanto italiano, una sera abbandonò l'etichetta e si mise a mangiare gli spaghetti con le mani (Niola 2009, p. 130). La cultura alta, cui il tenore italiano appartiene, si appropria per un

momento di una pratica alimentare depositata nella cultura popolare, conferendole così facendo piena legittimità.

È sintomatica parimenti la condotta dell'azienda dei Fratelli Alinari; introdotta presso le massime istituzioni museali e istituzionali italiane, abituata del resto a ritrarre figure di primo piano dell'establishment culturale e politico, per il Sud opera scelte tematiche distanti dall'autorialità: scene di strada, lazzaroni, mangiatori di maccheroni, insomma un'etnografia antropologica sulla soglia della modernità.

Nel solco della tradizione pittoresca, il ritaglio culturale effettuato sulla natura umana seleziona di preferenza i tratti semantici di singolarità e di irregolarità. È un processo che vale sia per le codificazioni più alte e legittimate, com'è per gli Alinari, sia per le produzioni meno note. È il caso per es. della vicenda imprenditoriale di Fausto Correrà, regista, fotografo e titolare della ditta di produzione e distribuzione cinematografica Napoli Film¹. Nei suoi scatti la popolazione della città di Napoli è scandagliata e ripartita per tipi umani, in un'operazione a metà strada tra lo studio etnografico e la tassonomia lombrosiana. Si pensi ai ritratti del venditore ambulante o del popolano (Figg. 2 e 3): per le modalità di ripresa, sia essa frontale o di profilo, e la fissità ieratica dei soggetti, ricordano le foto segnaletiche degli identikit criminali. Dietro l'enunciato si staglia come un'ombra l'istanza sanzionatoria di controllo dell'enunciazione.



Fig. 2 – Napoli: venditore ambulante
(© Fondo Fausto Correrà/Cineteca di Bologna).

¹ Il Fondo Correrà è conservato presso la Cineteca di Bologna ed è costituito da una molteplicità di materiali cinematografici e fotografici provenienti dalla Napoli del secolo scorso (Correrà, Virgolin 2014, p. 270). Si ringrazia la Cineteca per la gentile concessione del materiale fotografico e filmico.



Fig. 3 – Napoli: ritratto di popolano
(© Fondo Fausto Correr/Cineteca di Bologna)

In questo senso l’“utopia naturalizzante” (Marrone 2003, p. 298), cioè l’idea che gli oggetti (e le persone) ci siano dati come appaiono ancor prima di un investimento di senso, se è particolarmente strategica nel discorso pubblicitario, essa è costantemente all’opera in ogni rappresentazione stereotipica attraverso l’iscrizione del piano connotativo in quello denotativo, cosicché “la natura sembra produrre spontaneamente la scena rappresentata” (Barthes 1964, p. 35). Osservata da vicino e scomposta in unità minime di significazione, la connotazione si palesa nel lavoro dei *semi connotativi*, “elementi di significazione addizionali rispetto ai significati denotativi” (Traini 2001, p. 72).

2.2 Il cinematografo

L’avvento concomitante del cinema, con l’enorme popolarità raggiunta negli anni immediatamente successivi alla nascita ufficiale del 1895 e la conquista dei mercati mondiali, farà il resto. Quando gli operatori Lumière e i loro discepoli discendono la penisola per immortalare Napoli e il Meridione elaborano una rappresentazione della città potenzialmente mobile e in trasformazione, ma che è già il calco di un patrimonio iconografico codificato e storicizzato a partire dalla tradizione vedutista.

Tra i film “dal vero” dell’epoca, ossia quelle riprese che possiamo considerare dei brevi documentari *ante litteram*, sfilano così titoli eloquenti come *Eating Macaroni in the Streets of Naples*, produzione statunitense della Edison Manufacturing datata 1903. Nel breve volgere di un minuto, di fronte alla macchina da presa un gruppo di uomini e ragazzi vestiti poveramente, assiepati lungo un marciapiede, si abbuffano compulsivamente di spaghetti portandoseli alla bocca con le sole mani (Bernardini 2008). Lo sguardo dello spettatore altrettanto vorace (di curiosità) è servito. Come riscontrato per le

fotografie, ritroviamo nelle immagini in movimento un'umanità in posa, qui per via dell'ostentazione di un gesto divenuto pratica da esibire.

Qualche anno più tardi ecco *Italien 1911: Napoli*, di nuovo una produzione straniera intenta a cogliere lo spirito della città. Nel bel mezzo del *travelogue*, che alterna vedute cittadine, tra piazze strade e giardini, a scorci costieri, fa capolino una scena analoga alla precedente (Fig. 4).



Fig. 4 – Italien 1911: Napoli (© Cineteca di Bologna)

Tra il divertimento compiaciuto degli astanti alcuni ragazzi, nel ruolo tematico del lazzaro felice, si producono nell'azione di mangiare la pasta con le mani. Lo stereotipo trova nuovamente realizzazione, a uso e consumo di uno sguardo che si è fatto estetizzante e che narcotizza il coté sociale di povertà e miseria generale in cui è calato.

3. Variazioni diacroniche

Se ci spostiamo dal campo della rappresentazione visiva, quindi da un certo modo di selezionare i tratti significanti dell'oggetto della visione, a un ambito più genericamente storico-culturale, siamo in grado di ripercorrere il costituirsi di un altro stereotipo, che vorrebbe gli italiani tutti, e in specie i napoletani, da sempre consumatori di pasta.

In realtà, seppur presente in configurazioni e pratiche diverse sia nella cultura gastronomica romana che in quella araba, nel corso dei secoli la pasta conosce in Italia una progressiva contaminazione e rielaborazione soprattutto ad opera dei siciliani, rimanendo tuttavia a lungo un cibo fra i tanti (Capatti, Montanari, a cura, p. 66). È solo in età moderna infatti, precisamente nel XVII secolo, che essa diventa autenticamente popolare, tanto da far parlare di “invenzione della pasta” (*ivi*). Si deve a Emilio Sereni l'aver colto il passaggio dei napoletani da “mangiafoglia”, ossia dediti a un'alimentazione a dominanza di verdure (“foglia”), a “mangiamaccheroni”, dove la pasta di grano duro, con le sue proprietà combinate di massa materica e valori energetici, diviene il piatto di largo consumo più idoneo a sopperire alle esigenze alimentari fondamentali della popolazione.

La risposta alla domanda di cambiamento, dettata da sovrappopolamento demografico e crisi economica dell'epoca, giunge da un'innovazione tecnica: dapprima la progressiva diffusione della gramola, seguita quindi dall'impiego del torchio trasformano la produzione domestica e manuale della pasta in moderna e meccanica, innescando la “rivoluzione nell'alimentazione delle popolazioni meridionali che ha fatto di Napoli la capitale dei maccheroni” (Sereni 1981, p. 293).



4. Variazioni geopolitiche

Oltreché mutare in funzione dell'arco temporale, il valore assunto dall'oggetto pasta varia anche in rapporto alle spinte che si producono nella spazialità, secondo un doppio movimento dapprima interno al Paese, in seconda battuta oltre confine.

4.1 Primo movimento: l'Unità

L'adozione della pasta come piatto italico per eccellenza si compie infatti soltanto a seguito dell'Unità d'Italia, perché se è il Nord ad annettere politicamente il Sud, in termini culturali è il meridione a colonizzare di rimando l'immaginario del resto della penisola.

Per nulla estraneo a questo processo di unificazione del gusto è il ricettario di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), che con l'enorme fortuna delle sue successive ristampe codifica una sintagmatica della tavola italiana, al cui centro siede la pasta nelle diverse declinazioni. A tal proposito, è nota la massima di Camporesi in merito al superamento della regionalità a favore dell'italianità operata da Artusi:

L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani (Artusi 1970, p. XVI).

Con Greimas potremmo parlare di efficacia, in termini identitari, di un testo programmatore qual è un ricettario, cioè un testo che produce altri testi, in questo caso le innumerevoli pratiche realizzate in cucina.

Lo spostamento semantico della pasta dalla periferia al centro del sistema culinario italiano è reso possibile anche dalle debolezze e dalle fragilità endemiche del sistema, che sono di ordine linguistico, culturale ed economico: l'estrema frammentazione interna, non solo gastronomica, facilita l'adozione di un modello che si appresta a diventare dominante. A proposito della questione della lingua nazionale, va ricordato che essa veniva intesa e parlata da una piccola minoranza. Negli anni dell'unificazione nazionale, ma ciò vale anche per i decenni successivi, gli italofoeni erano poco più di seicentomila su una popolazione di 25 milioni, ossia il 2,5% del totale (De Mauro 1965, p. 38).

4.2 Secondo movimento: l'emigrazione

Ad una dinamica tutta interna ai confini nazionali, fa eco nei decenni successivi l'epocale stagione dell'emigrazione di massa, un movimento verso l'esterno che dal 1876 al 1915 porta ad espatriare oltre 14 milioni di italiani. Il picco dell'intera storia migratoria viene raggiunto nel 1913, quando solo quell'anno si contano più di 870.000 espatri (Golini, Amato 2001). Si tratta di un esodo che, a differenza di quanto si crede comunemente, riguarda tutte le regioni italiane. I numeri dell'emigrazione sono eloquenti: fino al 1900 è il nord, e di gran lunga, il principale bacino d'emigrazione con in testa Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Piemonte; in particolare nei primi dieci anni, due emigranti su tre provengono dalle regioni centro-settentrionali. Dal 1901 il rapporto si inverte e il sud, con Sicilia, Campania e Calabria, diventa preminente nelle partenze oltreoceano.

Con il fenomeno dell'emigrazione il rapporto tra cibo e identità etnica e culturale si fa ancora più stretto (Corti 2009), al punto tale che "il consumo di pasta fu riconosciuto come elemento distintivo della 'diversità' italiana" (Montanari 2010, p.53).

Ciò che qui è significativo rilevare è il fatto che, come già per la stagione del vedutismo e del pittoresco, ritorni ancora lo sguardo altrui in funzione modellizzante. Uno sguardo probabilmente che non ci ha mai abbandonato nell'elaborazione del nostro stesso immaginario, se abbiamo finito per credere che sia così: la centralità della pasta nell'economia dei valori culturali nostrani è diventata la marca dell'italianità in quanto forma di vita.



Eppure, come abbiamo visto, il consumo della pasta è un'abitudine alimentare piuttosto recente se soppesato in rapporto al tempo lungo della tradizione, ed è peraltro l'espressione di un solo segmento demografico tra i tanti. Non solo: all'estero la cucina considerata italiana anche dagli stessi immigrati è ancora diversa rispetto a quella di partenza, in quanto risultato di un'ulteriore rielaborazione (Corti 2009, p. 715). Ma a questo punto il discorso potrebbe continuare a lungo.

5. Conclusioni: una storia di posizionamenti

Le vicende legate al piatto simbolo dell'italianità, la pasta, ci dicono che ragionare di identità culturali, anche quando si tratti di identità alimentari, significa farlo in termini di posizionamento e di relazioni reciproche, insomma di processi di costruzione più che di supposte tradizioni di origine o di lasciti genetici. L'Italia è il Paese della pasta non perché la inventa ma perché si trova al centro di scambi tra culture del Mediterraneo, che arricchiscono e rielaborano i modelli iniziali.

Infine, nella proliferazione di stereotipi legati alla relazione tra cibo e identità possiamo ravvisare la peculiare collaborazione semiotica tra strutture interne e influenze esterne:

La dinamica culturale non può essere presentata né come un isolato processo immanente, né in qualità di sfera passivamente soggetta a influenze esterne. Entrambe queste tendenze si realizzano in una tensione reciproca, dalla quale non potrebbero essere astratte senza un'alterazione della loro stessa essenza (Lotman 1993, p. 166).

Le trasformazioni interne alla cultura data, cioè, non sarebbero sufficienti da sole a spiegare la centralità acquisita da ciò che, nel tempo e sotto il profilo geografico, ha ricoperto una posizione perlopiù periferica; è sotto la pressione delle influenze esterne, cui l'emigrazione ha impresso un'enorme accelerazione e di cui le innumerevoli denominazioni etnogastronomiche serbano memoria linguistica, che emerge compiutamente lo stereotipo, a quel punto pronto per essere riconosciuto, accolto e riattivato dalla stessa cultura di partenza.

In altre parole, l'azione combinata dell'evoluzione sistemica del gusto e delle sue pratiche, insieme alla rappresentazione restituita dallo sguardo altrui, hanno fatto sì che la tavola – nella fattispecie la pasta – abbia assunto un significato connotativo inscindibile da quello più generale di *italianità*.

pubblicato in rete il 24 ottobre 2019



Bibliografia

- Artusi, P., 1970, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi.
- Barthes, R., 1964, “Rhétorique de l'image”, in *Communications*, vol. 4; trad. it. “Retorica dell'immagine”, in *L'ovvio e l'ottuso. Saggi critici III*, Torino, Einaudi 1985.
- Bernardini, A., 2008, *Cinema delle origini in Italia: i film “dal vero” di produzione estera, 1895-1907*, Gemona, La cineteca del Friuli.
- Bevilacqua, P., De Clementi, A., Franzina, E., a cura, 2001, *Storia dell'emigrazione italiana. 1: Partenze*, Roma, Donzelli.
- Capatti, A., Montanari, M., a cura, 2002, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Roma, Laterza.
- Correra, E., Virgolin, L., “Il cinema degli emigranti. Il progetto ‘Napoli/Italia e il cinema dell'emigrazione’ della Cineteca di Bologna”, in P. Iaccio, a cura, 2014, pp. 269-291.
- Corti, P., “Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria”, in P. Corti, M. Sanfilippo, a cura, 2009, pp. 687-719.
- Corti, P., Sanfilippo, M., a cura, 2009, *Storia d'Italia. Annali. 24: Migrazioni*, Torino, Einaudi.
- De Mauro, T., 1965, *Storia linguistica dell'Italia unita*, Bari, Laterza.
- Golini, A., Amato, F., “Uno sguardo a un secolo e mezzo di emigrazione italiana”, in P. Bevilacqua, A. De Clementi, E. Franzina, a cura, 2001, pp. 45-60.
- Iaccio, P., a cura, 2014, *Napoli d'altri tempi. La Campania dal cinema muto a Paisà*, Napoli, Liguori.
- Lacotte, M., a cura, 1993, *Dizionario della pittura e dei pittori*, vol. 4, con la collaborazione di Jean-Pierre Cuzin, Torino, Larousse Einaudi.
- Lotman, J.M., 1993, *La cultura e l'esplosione: prevedibilità e imprevedibilità*, Milano, Feltrinelli.
- Manetti, G., Bertetti, P., a cura, 2003, *Semiotica: testi esemplari*, Torino, Testo & Immagine.
- Marrone, G., “Panzani e Camay: due testi esemplari nell'analisi della pubblicità”, in G. Manetti, P. Bertetti, a cura, 2003, pp. 292-308.
- Montanari, M., 2010, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- Myers, B.S., a cura, 1965, *Enciclopedia della pittura*, Milano, Vallardi.
- Niola, M., 2009, *Si fa presto a dire cotto*, Bologna, il Mulino.
- Sereni, E., 1958, “Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da ‘mangiafoglia’ a ‘mangiamaccheroni’”, in *Cronache meridionali*, nn. 4-5-6, poi in Sereni, 1981, *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, Einaudi, pp. 292-371.
- Traini, S., 2001, *La connotazione*, Milano, Bompiani.