

Libri, cucina e sanzioni

Quando, a causa dell'invasione dell'Etiopia, il 18 novembre 1935 la Società delle Nazioni condannò l'Italia all'embargo economico, essa rispose con una vastissima e capillare propaganda a favore delle merci autotone sollecitando i cittadini a prestare la massima collaborazione affinché la politica del "far da sé", del "bastare a se stessi" sconfiggesse il consenso internazionale. In tale frangente il saper cucinare divenne una virtù indispensabile all'altra metà del cielo, non solo perché "angeli del focolare" per definizione, ma anche perché "angeli del fronte interno" in nome del duce. L'editoria che, come la comunicazione in generale, durante il Ventennio acquistò nuovo slancio, fu sul tema prodiga di pubblicazioni. Se nella seconda metà dell'800, con l'affermarsi di un ceto borghese cittadino, si assistette all'esplosione di quella parte di manualistica indirizzata ai "nuovi ricchi", grazie alla quale impararono a "muoversi" in una società fino ad allora di quasi esclusivo dominio dell'aristocrazia, negli anni successivi alla crisi del 1929 lo stesso genere di editoria insegnò sempre più spesso a questo ceto che cosa mettere nel piatto, senza dichiarare apertamente il progressivo aumento del loro livello di povertà. Accanto ai cosiddetti "ricettari eleganti", compilati da «signore, cuoche dilettanti, che si collocano nell'ambiente raffinato e mondano degli anni definiti dei "telefoni bianchi"»¹, si sviluppò, intorno agli anni '30, un genere molto specifico di manualistica culinaria, attraverso il quale è oggi possibile ricostruire non solo un momento importante della storia dell'editoria italiana, ma anche della storia sociale del paese.

Tra i primi ricettari pubblicati, dopo i provvedimenti del novembre 1935, vi fu *Le massaie contro le sanzioni*², edito da Lattes, a firma della torinese Lidia Morelli³, nota anche con lo pseudonimo di donna Clara, che suggeriva come utilizzare le bucce per fare le minestre o gli acini di uva tostatati per fare il caffè e chiudeva il suo libro con un mussoliniano "credere obbedire combattere". A questo seguì, per i tipi de La diffusione della stampa di Milano, *La cucina du-*

¹ A. CASTIGLIONI, *Cesare Tirabasso e la cucina del ventennio*, «Appunti di gastronomia», (2006), n. 49, p. 123.

² L. MORELLI, *Le massaie contro le sanzioni*, Torino, S. Lattes e C., 1935.

³ Su Lidia Morelli cfr. *Archivio biografico italiano*, Monaco, Saur, 1987, *ad vocem*; P. SALVATORI, *I ricettari femminili del primo novecento* (vedi www.pellegrinoartusi.it/Atti%20convegno%202002.rtf) p. 48. La Morelli, attiva dal 1907, fu in tema di "saper vivere" un'autrice molto prolifica. Nel 1937 firmò, tra l'altro, la terza edizione di *Le massaie e l'autarchia* (Torino, S. Lattes e C.), un approfondito compendio sui tagli che ogni famiglia era auspicabile facesse al proprio bilancio; i consigli riguardavano tutti gli aspetti della vita quotidiana.

FdL

rante le sanzioni, a cura del cuoco Battista Bassanelli, del dott. Mario Donati e di Vincenzo Baggioli, celebre per essere l'autore dei testi di Dick Fulmine, il poliziotto italoamericano creato a immagine di Primo Carnera. Il manuale, che esordiva con un excursus storico su come la Società delle Nazioni era giunta a punire l'Italia, proponeva già nelle prime pagine alcune soluzioni, in seguito sostenute da tutti, per contrastare l'assedio economico. «Abbiamo [...] pronto, e sicuro il rimedio: abbiamo il pesce, dono elargito da Dio col cingere di mari la nostra terra [...] Né col pesce [...] si esaurisce la nostra possibilità di resistenza: abbiamo il latte ed i formaggi [...]. Né si può tacere di un altro prodotto tipicamente nostro: il riso»⁴. A queste soluzioni seguiva una tabella di “cucina sanzionata” che copriva l'intero mese di dicembre: accanto ad ogni pietanza vi era l'apporto calorico e il costo. La spesa media per i tre pasti giornalieri⁵, secondo questo prospetto, oscillava tra le 8 e le 5 lire circa⁶ e consentiva di assumere tra le 2900 e le 2700 calorie. Neppure l'ombra di un caffè, di un dolcetto o di un bicchiere di vino! Se questi dettami erano conformi alle parole del duce – «Fortunatamente il popolo italiano non è ancora abituato a mangiare molte volte al giorno»⁷ – i successivi ricettari furono invece più “sibaritici”. Quasi contemporaneamente alla guida milanese venne dato alle stampe *La cucina economica in tempo di sanzioni*. Ad assumersi l'onore di illustrare l'opportunità di questo «manuale epitomizzato»⁸ di cucina popolare fu l'editore stesso, Nerbini, che affrontò la questione della necessità di rinnovare la gastronomia nazionale dal punto di vista medico ed economico. La novità di questo ricettario consisteva, secondo lui,

nel proporre cibi sani ed economici che richiedono il minimo consumo di combustibile e che sostituiscono egregiamente le solite vivande di carni bovine, [ritenendo] in certo modo di cooperare al magnifico sforzo di tutto il popolo italiano in opposizione alle odiose sanzioni [...]. D'altronde – proseguiva – un cambiamento di regime nutritivo non potrà essere che salubre [...]. Diminuiranno il numero degli artritici, dei gottosi, degli uremici [...]. Continuiamo pure a crepare in tal modo gli inglesi, divoratori di bifsteack e di rostbeaf, e le miss dai denti d'oro rubato ai Boeri e che sgranocchiano con quelli le carni sanguinolente, tale e quale come i loro simpaticoni di abissini. [Noi] ce ne freghiamo e stiamo in piedi decisi, come ha detto il Duce, “a tirar dritto”⁹.

Così come il compendio di Bassanelli e colleghi si concludeva con un patriottico *Resistere!*, anche questo volumetto si risolveva con un altrettanto nazio-

⁴ B. BASSANELLI, M. DONATI, V. BAGGIOLI, *La cucina durante le sanzioni*, Milano, La diffusione della stampa, [1936], pp. 8-9.

⁵ I tre pasti erano così articolati: colazione: pane e latte; pranzo e cena: pane, primo, secondo con verdura, formaggio o frutta.

⁶ Lo stipendio medio di un operaio si aggirava intorno alle 300 lire al mese, mentre quello di un impiegato di alto livello era intorno alle 800. Cfr anche S. BELLEI, *La cucina italiana e del tempo della guerra*, Finale Emilia, CDL, 2007, p. 15.

⁷ Mussolini 18 novembre 1930, cit. in *La cucina del ventennio*, Genova, Mondani editore, [1976], p. 9.

⁸ *La cucina economica in tempo di sanzioni*, Firenze, Nerbini, 1935, p. 12.

⁹ Ivi, p. 2.

nalistico «Massaie limitate i consumi, le vostre giudiziose economie prolungheranno l'efficace resistenza alle odierne sanzioni ginevrine». In mezzo, tra l'affondo iniziale e l'appello conclusivo, trovavano posto le ricette divise in gruppi: minestre, pastasciutte, patate, uova, risotti, pesci, senza dimenticare un discreto numero di istruzioni che riguardavano la preparazione delle carni, spesso carni povere, certo, come la trippa, il maiale, il fegato, le salsicce, ma pur sempre carni, sintomo ancora di una modesta abbondanza.

L'editore Barion, che qui rivelava tutta la sua abilità di *instant publisher*, poneva invece il termine “resistenza” proprio nel titolo. Non è chiaro però quale sia stato il contributo alla lotta italiana contro gli sprechi in cucina di Emilia Zamara, autrice, appunto, de *La cucina italiana della resistenza*, sottotitolato *Difendiamoci contro l'iniquo assedio*, visto che i piatti suggeriti abbondavano di uova, burro e zucchero, generi che da lì a poco avrebbero subito un drastico razionamento. Anche Ada Bonfiglio Krassich nel suo *La cucina italiana in tempo di sanzioni*¹⁰, pubblicato da Sonzogno, spesso dimenticava le ristrettezze in cui erano costrette a vivere le sue lettrici. La prolifica scrittrice¹¹, che introduceva il suo ricettario con un capitolo intitolato *Le sanzioni societarie e i doveri delle donne italiane*, presentava infatti pietanze come «una bella lingua di vitello» e altri che necessitavano di «un grosso pezzo di burro». È anche vero però che a queste “cadute” subito accostava piatti come polpettine di polenta da servire con fettine di fegato impanato e fritto e un capitolo conclusivo su come utilizzare gli avanzi, un *must* dei manuali del periodo. «La massaia intelligente dovrà – precisava la Bonfiglio –, in tempo di sanzioni, rinnovare la sua cultura culinaria cercando di improntare le sue attitudini verso quegli orizzonti di limitazione che varranno a portare il paese alla resistenza»¹². Contrariamente alla maggior parte degli altri libri di cucina, questo della Bonfiglio ha una deliziosa copertina a colori che rivela il tipo di pubblico a cui era indirizzato, quello della buona borghesia. L'immagine rappresenta una bella ed elegante giovane signora che legge – si presuppone – il ricettario medesimo ad una cuoca, con tanto di divisa, intenta a preparare il pranzo. Come sostengono Capatti e Montanari: «È alla donna e subordinatamente alla serva – quadro ben rappresentato da questa copertina – che spetta la concretizzazione del programma fascista, anche a parole»¹³. Via libera, dunque, alla cucina che doveva essere italiana anche nel linguaggio.

Quale altro campo necessitava di una bonifica linguistica se non quello della gastronomia, terreno da sempre di proprietà dei cugini d'Oltralpe? I tentativi di “nazionalizzare” i nomi delle ricette furono molti, ma non moltissimi, e nella maggior parte dei casi fallirono miseramente¹⁴. A parte il “ragout” che divenne

¹⁰ A. BONFIGLIO KRASSICH, *La cucina economica in tempo di sanzioni*, Milano, Sonzogno, 1936.

¹¹ Ada Bonfiglio Krassich scrisse anche, sempre per Sonzogno: *Le gioie della mensa*, 1934; *Almanacco della cucina regionale*, dal 1935 al 1937; *La cucina igienica e l'economia domestica*, 1936; *La cucina economica e sana*, 1936.

¹² A. BONFIGLIO KRASSICH, *La cucina italiana in tempo di sanzioni*, cit., p. 4.

¹³ A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Bari-Roma, Laterza, 1999, p. 242.

¹⁴ Cfr. M. TOMMASI, *Quando la politica entra in cucina*, «Appunti di gastronomia», (2007), n. 53, pp. 121-30.

FdL

“ragutto”, il “souffle”, “soffiato”, l’ananas, “ananasso”, la “béchamel”, “besciamella”, in effetti pochi altri piatti subirono questa “mutazione”. Meno che mai riuscirono gli sforzi di “svecchiamento” del vocabolario di culinaria da parte del pirotecnico Marinetti che cercò, vanamente, di sostituire, ad esempio, il *menù* con la “lista”, i *marron glacés* con le “castagne candite”, il *consommé* con il “consumato”¹⁵. Di maggiore soddisfazione fu invece la sua guerra contro la pastasciutta, considerata la vivanda “passatista” per eccellenza, al contrario del risotto, alimento “moderno”. Nella battaglia in favore del riso Marinetti non fu solo. Al contrario del frumento, in larga misura importato, il riso era un prodotto al 100% italiano, il cui consumo era quindi da incoraggiare. Un altro alimento da promuovere, perché autarchico, fu, come accennato, il pesce. Fernanda Momigliano nel suo *Mangiare all’italiana*¹⁶, edito da Hoepli, indicava per la sola anguilla ben sette procedimenti per cucinarla: arrosto, «da servire in tavola come se fosse arrosto di vitello»¹⁷, in umido, al pomodoro, in carpione, lardellata, all’aceto, marinata e fritta, per non parlare del merluzzo proposto in 18 modi diversi. Del resto i prodotti ittici, fino ad allora quasi ignorati, costavano 18 volte meno della carne. In Lombardia, ad esempio, scrive Bellei¹⁸, le pescherie, prima del 1936, erano praticamente sconosciute. Con 4 lire, prosegue Bellei, un operaio specializzato che guadagnava mediamente tra le 350 e le 420 lire, poteva permettersi di acquistare 3 chili di baccalà secco e 1 chilo di farina gialla, mangiando in tal modo per una settimana. Il *menù* di una famiglia proletaria era, infatti, piuttosto monotono: polenta con salsa al pomodoro, uova al tegame, minestra di riso, verdure, formaggi. La carne compariva in tavola solo la domenica¹⁹.

La Momigliano, che aveva firmato nel 1933 *Vivere bene in tempi difficili: come le donne affrontano le crisi economiche*, edito sempre da Hoepli, è presa quasi a modello da John Dickie nel suo saggio *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*²⁰. Se la gastronomia italiana è tuttora famosa per essere prelibata senza essere costosa, dichiara lo storico londinese, è anche grazie a donne come lei, appartenenti alla classe media, che non avevano denaro da sprecare, ma che attribuivano valore alla buona tavola e allo status sociale che tanto avevano faticato a ottenere. Fisicamente lontana dalla tipica “massaia rurale”, assurta a simbolo femminile per eccellenza del Ventennio, la Momigliano era elegante, nubile, scrittrice di romanzi rosa, milanesissima, anche se nata ad Alessandria, con un *côté* di parenti intellettuali. Aveva però una “colpa”, era di religione ebraica, e questa la obbligò a compiere delle vere “acrobazie” per salvare i parenti dalla deportazione; lei stessa fu costretta alla clandestinità nel 1943²¹.

¹⁵ F.T. MARINETTI, FILLIA, *La cucina futurista*, Milano, Sonzogno, 1932; cfr. C. SALARIS, *Cibo futurista. Dalla cucina nell’arte all’arte in cucina*, Roma, Stampa Alternativa, 2000.

¹⁶ F. MOMIGLIANO, *Mangiare all’italiana*, Milano, Hoepli, 1936.

¹⁷ Ivi, p. 1.

¹⁸ S. BELLEI, *La cucina italiana e del tempo della guerra*, Finale Emilia, CDL, 2007, p. 14.

¹⁹ Ivi, p. 8.

²⁰ J. DICKIE, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007, p. 316 e ss.

²¹ Cfr. A. FALCO TEDESCHI, *100 candeline per la signora Fernanda*, «Bollettino della Comunità ebraica di Milano», novembre 1989, p. 15, cit. in J. DICKIE, *Con gusto...*, cit.

Tornando ai menù, ben diversa invece era la tavola che secondo Mara, autrice del volume *Per mangiar bene... e spendere poco*²², stampato dalla Sadel, si poteva approntare anche in tempi difficili. Sebbene questa guida fosse edita da una piccola casa milanese, la cui produzione si rivolgeva alla piccola borghesia impiegatizia, oltre a fornire 229 ricette, che andavano dai brodi ai liquori, raccoglieva anche una serie di pietanze esotiche, forse per ricordare ai lettori i recenti fasti imperiali²³. Un altro tentativo di insegnare alle «nostre massaie» il risparmio, venne lanciato da Ines e Mimy Bergamo – probabilmente sorelle – che per Hoepli scrissero *Menus stagionali... e altre 200 ricette per cucinare economicamente*²⁴. Sfugge dove fosse la frugalità delle pietanze preparate «con l'economia necessaria ai tempi nostri». Anche qui, comunque, si ritrova il capitolo dedicato ai resti, il cui utilizzo è definito, incontestabilmente, un'arte vera e propria. D'altronde, come sostiene Dickie,

furono soprattutto le donne della borghesia urbana a portare avanti la battaglia del regime in favore di costumi alimentari più spartani: le nuove classi medie dell'epoca fascista erano smaniose di apprendere, in materia gastronomica, e a insegnare loro come si cucina furono le esponenti di una nuova generazione di autrici di ricettari, un settore dell'editoria in forte espansione²⁵.

Sempre nel 1936 sui ripiani delle cucine italiane trovò posto anche il ricettario di Mara Fabietti, *700 ricette economiche* uscito per i tipi della Genio. Il volume ha due peculiarità: una, la più banale, è che esiste in un'ulteriore versione identica, coeva alla prima, ma con il titolo leggermente diverso, *Ricettario di cucina in tempo di sanzioni. 700 ricette*; la seconda è che l'autrice non è stata una figura qualunque. La Fabietti²⁶, da nubile Sanguini, sposò Ettore Fabietti, socialista, amico fraterno di Turati e anima della Federazione italiana delle biblioteche popolari, legato alla Società Umanitaria, istituzione che, come nessun'altra, contribuì alla elevazione culturale e sociale dei lavoratori italiani, insegnante, letterato e altro ancora. Mara, laureatasi in lingua e letteratura tedesca e inglese, frequentò diverse università all'estero, si occupò di fanciulli e biblioteche, fu scrittrice e traduttrice, sempre al fianco sia di Ettore che di Alfredo Fabietti, il cognato. La premessa a *700 ricette economiche* è un inno alla “vita semplice”:

²² MARA, *Per mangiar bene... e spendere poco*, Milano, Sadel, 1936.

²³ Cfr. *La cucina imperiale*, in G. OTTAVIANI, *Il controllo del Minculpop*, Milano, Todariana, 2007.

²⁴ I. e M. BERGAMO, *Menus stagionali... e altre 200 ricette speciali per cucinare economicamente*, Milano, Hoepli, 1935. Questo ricettario uscì dopo *A tavola: Menus stagionali e relative ricette per tutti i mesi* (1932), *A regime... ma senza rinunce!: menus e ricette settimanali per conservare la linea, per curare anemia, diabete, enterite* (1933) e il “suntuoso” *Il libro della signora* (1935), una piccola enciclopedia-galateo divisa in capitoli che trattavano di trucco femminile, arredamento, allestimento di buffet nel parco della villa, abbigliamento in aeroplano e telefono, definito “un mezzo di comunicazione diventato così prezioso che forse non sapremo più farne a meno” (p. 207).

²⁵ J. DICKIE, *Con gusto...*, cit., p. 316.

²⁶ Su Mara Fabietti cfr: *Archivio biografico italiano*, cit., *ad vocem*; P. GARGIULO, *Fabietti e le biblioteche popolari*, «Biblioteche oggi», ottobre 1994, pp. 65-67.

FdL

Alla donna tocca un alto compito non meno vitale: disciplinare e ridurre i consumi [...] queste parole eco di una voce che viene dall'alto [...] hanno ispirato la compilazione di questo nuovo ricettario, [che l'autrice considera l'] umile contributo di una donna alla Patria nella lotta contro l'assedio economico.

Il manuale è quasi un'opera corale: la scrittrice si diceva infatti “portavoce” di brave massaie delle quali elenca persino i nomi. Eccone alcune: Maria Pericoli ed Elisa Allegri di Firenze, Noemi De Cicco di Roma, Maria Lucchini di Ferrara e altre signore di Viterbo, Torino, Treviso e Messina, oltre a Juanita Fabietti Fabro di Milano, forse sua parente.

La parte generale era affidata a Clara Fabietti, sua familiare (forse la suocera, visto che la figlia venne chiamata allo stesso modo), mentre l'introduzione “scientifica” era di Franco Fabietti (un cognato?). In *700 ricette* l'argomento “quantità” è volutamente omissivo, non solo perché non era abitudine contemplarlo nei ricettari, così come le immagini di presentazione del piatto, ma perché la massaia era lasciata arbitra di cucinare secondo il gusto dei suoi commensali.

Chi scrive queste note – spiega la compilatrice – conosce una famiglia, in cui la vita semplice è regola pratica [...] carne una volta al giorno e una sola pietanza, notevole consumo di verdura, burro, latte, uova, frutta, olio di oliva; non più di due caffè in 24 ore e spesso soltanto uno solo, al mattino, estrema pulizia dell'ambiente [...] lavoro intenso [...]. Orbene, uno dei risultati di questa norma semplice, costantemente osservata, è che il medico fu chiamato l'ultima volta in famiglia circa 20 anni fa, quando nacque il primo figlio²⁷.

Si potrebbe aggiungere che forse chiamare il medico era un lusso maggiore di un caffè ogni tanto. Ci si domanda inoltre se il cognome dell'anonima Mara di *Per mangiar bene... e spendere poco*, fosse per caso Fabietti. Ma forse è solo un caso.

Un'altra portavoce delle massaie d'Italia fu la celeberrima Amalia Moretti Foggia Della Rovere, in arte Petronilla, la cui produzione fu in massima parte legata alla Sonzogno.

Non pensatemi di professione cuoca; né da mane a sera fra pignatte e padelle [...] non pensatemi né una cuoca finita, né cuoca perfetta, né cuoca di grido, ma soltanto [...] una qualunque donna di casa che in gioventù ha imparato a cucinare sotto la guida della sua mamma per poter fare, così, liete sorprese mangerecce al papà ed ai fratelli²⁸.

E una donna che, con il tempo, ha saputo ascoltare i consigli di altre donne e farne tesoro. In proposito i casi che si possono fare sono molti, la ricetta del minestrone con il pesto, ad esempio, era preceduta da una chiacchierata di questo tipo: «Che ne dici dunque, o cara Petronilla – m'ha chiesto la Maria di questa specialità qui, del sito? [Io risposi] questo vostro minestrone lo trovo squisito [...]. Che ne vorresti la ricetta? [mi chiese l'amica]». Petronil-

²⁷ M. FABIETTI, *700 ricette economiche*, Milano, Genio, 1936, p. 3, 5.

²⁸ A. MORETTI FOGGIA DELLA ROVERE, *Altre ricette di Petronilla*, Milano, Sonzogno, 1937, p. 8.

la²⁹, nota anche con lo pseudonimo di Dottor Amal con il quale firmava articoli tra lo scientifico e l'affettuoso consiglio della nonna sulla «Domenica del Corriere» è stata la terza donna medico, specializzata in pediatria, in Italia, e i suoi libri di gastronomia sono tuttora venduti e apprezzati³⁰.

Con i ricettari di Petronilla si passava dalla cucina autarchica a quella, ancora più dura, del tempo di guerra. Se qualche anno prima il duce si rallegrava della frugalità del popolo italiano, ora lo incitava addirittura al digiuno³¹: anche per questa tragica condizione i consigli elargirti furono numerosi e gli italiani non poterono far altro che accettarli.

PATRIZIA CACCIA

Biblioteca nazionale Braidense

²⁹ Ivi, pp. 65-66. Cfr. anche: R. DALL'ARA, *Petronilla e le altre: il mestolo dalla parte di lei*, Mantova, Tre lune, 1998.

³⁰ Petronilla fu, come molte sue colleghe, generosa nel dispensare consigli di “vita pratica”, non solo attraverso gli articoli scritti sulla «Domenica del Corriere», ma anche attraverso i numerosi libri da lei firmati. Tra i più celebri si possono ricordare: *Ricette di Petronilla*, Milano, Olivini, 1935; *Altre ricette di Petronilla*, 1937; *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*, 1941; *200 suggerimenti per... questi tempi*, 1943; *Desinaretti per questi tempi*, 1944, tutti editi da Sonzogno.

³¹ M. TOMMASI, *Quando la politica entra in cucina*, cit., p. 128.