

Pier Francesco Listri è giornalista e scrittore. Ha diretto alcune emittenti televisive, collabora da molti decenni al terzo programma della RAI. È stato caporedattore del quotidiano «La Nazione». Ha al suo attivo una ventina di volumi soprattutto sulla storia, i costumi e l'arte nei vari secoli.

*L'Autore ringrazia la dottoressa Felicia Iarossi
per l'intelligente contributo dato alla
realizzazione di questo libro.*

© 2014 Edizioni Clichy - Firenze

Edizioni Clichy
Via Pietrapiana, 32
50121 - Firenze
www.edizioniclichy.it

Isbn: 978-88-6799-125-9

PIER FRANCESCO LISTRI

ENCICLOPEDIA
POPOLARE DELLA
VITA QUOTIDIANA
IL NOVECENTO ITALIANO



Edizioni Clichy

Enciclopedia popolare della
vita quotidiana
Il Novecento italiano

*In memoria di Antonio Tassinari,
splendido creatore di libri e amico insostituibile.*



ACQUE MINERALI

Della più semplice delle bevande, s'intende con le bollicine, possiamo dire che l'Italia è leader nel mondo quanto a produzione di acque minerali ed è al terzo posto per consumi pro capite (circa duecento litri all'anno).

Sebbene l'acqua potabile arrivi in ogni casa (o quasi), si sceglie la minerale per ragioni di gusto e salute. Quella naturale spesso è infatti clorata. Quanto alla salute, sembra però che non sia esatto che essa sia migliore di quella dell'acquedotto, che ha controlli severi e rigorosi. Del resto, oggi, anche l'acqua del rubinetto può diventare «gasata» con un modesto apparecchio facilmente reperibile in commercio.

Gli esperti dicono che il con-

sumo di acque minerali è negativo per l'ambiente: vendute in bottiglie di plastica aumentano la produzione dei rifiuti. Inoltre, il trasporto delle acque minerali, spesso da zone lontane, accresce l'inquinamento atmosferico. Tuttavia in Italia il business delle acque minerali è grande, e se si è valutato che un litro di acqua minerale costa al consumatore quanto mille litri di acqua potabile.

La crescita dei consumi di acque minerali ha avuto un picco notevole dalla fine del secondo conflitto mondiale a fine secolo, e con essa anche il consumo di molte altre bevande gasate. Tutto questo mentre, lungo il Novecento, il consumo del vino (vedi) è invece decresciuto e oggi, come si sa, il vino non è più assunto come bevanda energetica, ma come prodotto di qualità che, anche per questo, dal fiasco è passato alla bottiglia.

ALIMENTAZIONE

Da inizio a fine Novecento si

è verificata una profonda rivoluzione nella mensa, cioè nel modo di mangiare degli italiani: senza dubbio la storia della tavola è lo specchio della società, è giusto ricostruirla.

Siamo passati - è noto - dalla fame di intere classi alle diete; dalla genuinità contadina ai cibi industriali; dal poco al molto, dall'autentico al sofisticato. Si mangia certamente di più, ma si mangia meglio? Difficile dirlo. Bisogna partire dalla fame contadina di fine Ottocento, quando addirittura, in certi casi, veniva dato ai braccianti il cosiddetto «pane papaverino» cioè un pane allucinogeno e quindi energetico, misto a semi di papavero. In quegli anni si ebbe in Italia la famosa «Inchiesta Jacini» che fornì dati drammatici sull'alimentazione degli italiani. Anche se di recente è stato pubblicato un libro con i ricchi menu serviti ai pranzi del Quirinale dell'Italia unita.

Tre farine, si può dire, hanno sfamato per secoli il popolo italiano: quella di grano con il pane, quella di mais con la polenta, quella di castagne con tante buone soluzioni quotidiane. Poi un po' di latte e un po' di vino. Naturalmente da questo regime erano escluse le classi borghesi le quali tuttavia, secondo il gusto italiano, consumavano poco riso, poco tè e poca birra.

Il poco o il tanto mangiare veniva preparato prima su cucine a legna, poi a carbone, più tardi a gas e infine a elettricità. Si passò insomma dal paiolo pendente dal camino alle luci cromate delle cucine economiche, fino, in tempi più recenti, al microonde. Eppure nel 1913 si producevano cinquantadue milioni di quintali di grano contro i trentasette milioni di fine Novecento, grazie ai concimi economici. I ragazzi si dilettavano ancora con i semi, i lupini, la gazzosa; solo più tardi nascerà la tuttora viva stagione delle caramelle.

Su questo scenario del nuovo secolo irrompe uno dei personaggi che sono da ritenere protagonisti non secondari della unità italiana: Pellegrino Artusi, che pubblica il suo celebre ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* nel 1891. L'Artusi (vedi), emiliano che si era trasferito e che resterà a Firenze, intese di unire le varie e diverse cucine regionali d'Italia in un'unica cucina nazionale, e ciò fece badando però solo alla tavola delle classi borghesi, dichiarando candidamente che i ceti operai e contadini traevano vantaggio dalla parsimonia per serbare una buona salute.

Proprio la tavola borghese, nei primi decenni del secolo, subisce intanto un salto di qua-

lità grazie all'opera dei molti chef stranieri, soprattutto francesi e svizzeri, che arrivano per guidare grandi alberghi italiani (si pensi al bel libro *La cucina fiorentina* dello svizzero Louis Monod).

Poi il fascismo. In quel ventennio la mensa nazionale si modifica per varie ragioni: la crisi internazionale del '29, le precarie conquiste coloniali che portano sulla tavola nostrana cibi esotici; l'autarchia fascista adottata dal regime per rispondere alle Sanzioni: ora sui campi italiani si avvia la famosa «battaglia del grano» (condotta anche in grandi giardini di città), mentre è ormai difficile trovare del buon caffè, sostituito invece dal surrogato carcadè.

Gli anni passano, si giunge al secondo conflitto mondiale, mentre intorno alla gastronomia si vanno scoprendo vantaggi e svantaggi di carboidrati, grassi, calorie e proteine. Si farà la triste esperienza della tessera annonaria (vedi *Ventennio, gli anni del*), poi il «mercato nero», infine la fame dei mesi dell'emergenza.

Quando arrivano gli americani «liberatori», accanto al chewingum e alle canzoni gli italiani riassaggiano scatolette di carne e cioccolato.

Presto i nuovi governi vareranno una riforma agraria che riduce ma non risolve i problemi agro-alimentari.



Ma la vera rivoluzione in cucina arriva tra gli anni Cinquanta e Sessanta. Il frigorifero in casa diventa un bene comune, anche gli elettrodomestici arricchiscono la cucina, come il frullatore; riprende e si allarga alle masse popolari l'abitudine di mangiare fuori. Rivoluzioni sociali stanno dietro a tutto questo: da un lato la donna che abbandona le lunghe ore in cucina, cosicché nasce la mensa veloce; dall'altro i cibi si fanno sempre più industriali.

Anche i gusti cambiano sottilmente. Gli italiani passano dal dolce al salato, dal liquido al solido, mentre resistono pane, olio e vino (vedi), e sulla tavola con il ritorno della carne compare la mitica bistecca. Ormai si consumano meno brodi e più pastasciutte anche se restano vive due Italie:

quella dell'olio al sud e quella del burro al nord, quella dell'aceto e quella del limone, quella dei risotti e quella della pastasciutta.

La cucina industrializzata con i precotti i surgelati e lo scatolame fa sì che i cibi non nascano più fatti in casa ma arrivino da fuori. In seguito, i fastfood e compariranno nelle città i McDonald's (vedi). Intanto l'Italia ha scelto la pizza come piatto di aggregazione sociale a tavola. Ci si avvia a una seconda stagione. Quella del cosiddetto benessere corporeo che chiede un'ossessiva igiene alimentare e produce diete ferree: via dai cibi sale, zucchero, cipolla, guai alla caffeina. Contemporaneamente nasce il grande dibattito sociale e politico sulla metà del pianeta malnutrito e in Italia sui dislivelli fra Nord e Sud. Alla ricerca di cibi salubri impera la discussione sugli additivi, sui trigliceridi, sui ciclammati.

Anni Settanta. L'ironico, intelligente cantautore Giorgio Gaber scrive una canzone che dice: «Una bella minestrina è di destra / il minestrone è sempre di sinistra / la patata per natura è di sinistra / spappolata nel purè è di destra / il culatello è di destra / la mortadella è di sinistra / la cioccolata svizzera è di destra / la nutella è di sinistra».

Se una volta i maschi italiani si affidavano per un maggior

vigore sessuale a ostriche, cipolle, tartufi e peperoncino, ora il nuovo medicinale Viagra dice di risolvere i problemi.

Con gli anni Settanta arriva anche in Italia la novità francese della cosiddetta *nouvelle cuisine*: per essa conta soprattutto l'immagine dei cibi e la cucina dell'apparenza. Ai ragazzi non si dà più l'antico pane bagnato con lo zucchero dei nonni, ma le amate ed esecrate merendine; sulla tavola borghese tramonta la cacciagione e compaiono piatti e bicchieri di plastica e tovaglioli di carta. La globalizzazione del tardo Novecento fa sì che siano scomparsi i cibi stagionali: si trova di tutto durante tutto l'anno il che, secondo alcuni esperti, è comodo ma dannoso.

Una lenta parabola ha compiuto anche il vino, alimento essenziale degli italiani: da sostegno energetico per lavorare meglio è diventato un cibo di qualità: scompare il fiasco e compare la bottiglia sigillata. Il che non evita l'alcolismo, soprattutto giovanile.

La fine del Novecento sembra riavviare in qualche modo all'Artusi: la riscoperta del piacere di cucinare in casa e il gusto dei prodotti dell'orto. La tv dà quotidiani consigli e ricette. Torna la moda dell'aperitivo, mentre la poco italiana Coca-Cola impera.