



PRATICHE ALIMENTARI, EMIGRAZIONE E GLOBALIZZAZIONE DELLA CULTURA

Andrea Salvatore Antonio Barbieri

Maggio 2015

ISSN 2240-7332

IRPPS WP 73/2015



CNR-IRPPS

Pratiche alimentari, emigrazione e globalizzazione della cultura culinaria

Andrea Salvatore Antonio Barbieri

2015, p. 32 IRPPS Working paper 73/2015

Attestata almeno dal XVI secolo a Napoli, la pizza ha conosciuto nel XX secolo e soprattutto dopo la Seconda Guerra mondiale una diffusione quasi universale. Cibo dalle radici arcaiche diventato stendardo della modernità, la pizza ha attraversato sia la storia sia le aree geografiche e culturali. Tuttavia questo a-tipico commestibile transfrontaliero non contrassegna l'offuscamento delle frontiere: la sua adozione si accompagna sempre ad un processo di riappropriazione nel corso del quale viene ad essere intriso di tratti di cultura locale e si integra armoniosamente in un sistema di regole a lui preesistenti. Al termine di questo processo di riappropriazione nel quale la malleabilità inedita della pizza lascia una impronta il cibo costituisce di nuovo una frontiera per ogni gruppo altro da quello che lo ha lavorato e rimodellato. La pizza è un oggetto culturale che offre un esempio particolarmente interessante del modo in cui la diversità si conserva e si rinnova nel flusso dei prestiti, e consente allo stesso tempo di rivisitare gli scenari della omogeneizzazione culturale e culinaria o la cancellazione delle frontiere che induce il processo di globalizzazione. Il fatto rilevante, bisogna sottolinearlo, è che la pizza che – il più delle volte – viene utilizzata a sua volta per testimoniare dell'erosione delle specificità culturali.

Parole-chiave: *pizza*, confini, processo di riappropriazione, processo di omogeneizzazione

Food practies, emigrations and globalization of food culture

Andrea Salvatore Antonio Barbieri

2015, p. 32 IRPPS Working paper 73/2015

Pizza has been a well-known food in Naples since at least the 16th century, but spread almost around the whole world in the 20th century, especially after the Second World War. A dish with archaic roots that has become the symbol of modernity, pizza has transcended history, as it has geographical and cultural barriers. Nonetheless, this cross-border food product has not eliminated borders ; its adoption is always accompanied by a reappropriation process where it is imbued with aspects of the local culture and is integrated with ease into a pre-existing set of rules. Once this re-appropriation process is achieved, with its unique flexibility allowing it to relinquish its hold, pizza then creates new frontiers for other groups than those which developed it and worked with it. Pizza is a cultural object, providing a particularly interesting example of how diversity is maintained and is renewed in the flux of borrowing, and at the same time makes it possible to examine the scenarios of cultural and culinary homogenisation, or the breakdown of frontiers which the globalisation process brings about. It is a point in fact that it is precisely pizza that, more often than is its turn, is used to indicate the erosion of cultural differences.

Keywords: *Pizza*, Frontiers, Borrowing, Reappropriation Process, Homogenization Process

Il Working paper è accessibile online dal sito dell'Istituto: www.irpps.cnr.it

Citare questo documento come segue:

Andrea Salvatore Antonio Barbieri. *Pratiche alimentari, emigrazione e globalizzazione della cultura*. Roma: Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Ricerche sulla Popolazione e le Politiche Sociali, (IRPPS Working papers n. 73/2015).

Editing e composizione: Cristiana Crescimbene, Luca Pianelli, Laura Sperandio

Redazione: *Marco Accorinti, Sveva Avveduto, Corrado Bonifazi, Rosa Di Cesare, Fabrizio Pecoraro, Tiziana Tesauro*

© Istituto di ricerche sulla Popolazione e le Politiche Sociali 2013. Via Palestro, 32 Roma 

1. Frontiere alimentari e piatti transfrontalieri. La *Pizza*, discussione di un paradosso

Nei primi anni Novanta del Novecento arrivarono in Europa delle nuove catene di *fast-food* che offrivano in vendita un modello di *pizza* inedito in buona parte della vecchia Europa: delle “pizze americane”. Si produsse allora un dibattito sulla “perdita della specificità alimentare” in favore di un nuovo modello alimentare nordamericano. Queste *pizze* sono arrivate giusto in tempo per diventare una prova tangibile del processo di erosione in corso descritto dai più pessimistici studiosi della globalizzazione. Eppure nessuno in Europa pensava di incriminare un imperialismo italiano che aveva diffuso la propria *pizza* nazionale in America – e ben più largamente su una parte importante del pianeta. Di contro, l’America stessa non faceva che ribaltare verso l’Europa un modello adottato un secolo prima e reso quasi irriconoscibile attraverso un lavoro di *merletto* che aveva permesso di aggiustare, al livello delle interazioni umane e dei cambiamenti socio-economici, il modello iniziale alle sensibilità di oltre Atlantico.

Oggi è difficile negare che l’America è diventata un centro di influenza delle società occidentali moderne, ma dobbiamo pertanto concluderne che è sulla buona strada per instaurare nello stesso tempo uno stato di omogeneizzazione generalizzata¹? La nostra difficoltà nel pensare il prestito (l’impronta) e il cambiamento culturale dominato dal modello americano, si presenta come un fatto ricorrente nella storia dei contatti interculturali. Il Giappone del XIX secolo, per fare un esempio, lamentava l’occidentalizzazione allo stesso titolo di come i nostri contemporanei lamenta l’americanizzazione. Tuttavia se – come nel XIX secolo in Giappone, tra paura e fascinazione per l’elemento esogeno – l’adozione avviene, questa adozione merita precisione. L’esperienza giapponese ci dice che i prestiti esogeni sono stati canalizzati attraverso un insieme complesso di tattiche attinte nel bagaglio culturale pre-esistente al loro arrivo. E’ sono questi meccanismi che vogliamo trattare in questo saggio. Essi si raggruppano sotto il concetto di riappropriazione². Vedremo che, attraverso la loro mediazione, i prestiti

¹ Per esempio, il XVI secolo è stato sotto il dominio culturale ispanico e noi non siamo pertanto ridotti oggi a questa eredità. Cfr. Gruzinski (1999) in merito alla questione.

² Il concetto di riappropriazione è improntato agli studi sulla acculturazione avviati dalla antropologia statunitense. Se essi sono centrati, in generale, sui cambiamenti che colpiscono le culture e identità, gli strumenti teorici che vi sono stati sviluppati permettono di pensare sia i meccanismi dell’indebitamento che le sue conseguenze (l’impatto) sulla diversità culturale nel campo alimentare in particolare. Inizialmente, è il termine di “re-interpretazione” che stato proposto e definito da M.J. Herskovits (1952), come un processo attraverso il quale dei vecchi significati sono attribuiti a dei nuovi elementi o per i quali dei nuovi valori cambiano il significato culturale delle vecchie forme. Precisando questa prima definizione, H.G. Barnett (citato da Bastide 1998) ha enunciato tre regole generali che agiscono in questo processo, a partire dalla distinzione tra “forma”, “funzione” e “significato” dell’elemento preso in prestito; egli ha dimostrato che: in primo luogo, più la forma è “estranea” (vale a dire lontana dalla cultura ricevente) e più la sua accettazione è difficile. In secondo luogo, le forme sono più facilmente trasferibili delle funzioni. In terzo luogo, un tratto culturale – quali che siano la sua forma e la sua funzione – è più accettato e integrato quanto più può prendere un significato in accordo (coerente) con la cultura ricevente. Gli studi sulla acculturazione hanno anche messo in evidenza il processo dinamico che nasce dai contatti culturali, sottolineando al tempo stesso che l’acculturazione non si produce mai a senso unico: un gruppo non è mai solo prestatore o ricevitore, anche se questa relazione di reciprocità è raramente simmetrica. Bastide sottolineava il ruolo degli individui: lungi dall’essere gli strumenti di processi iniziati attraverso

esogeni – lontano dal segnare un allineamento delle pratiche culturali endogene sulle pratiche culturali degli *altri* – sono spesso all’origine dell’emersione di nuove forme *miste* che sono più della somma delle parti. E’ necessario ricordare il sentimento di estraneità fascinante che ancora risveglia il Giappone nel mondo occidentale per indicare la distanza presa da questa cultura che ha tuttavia prestato molte pratiche allo stesso Occidente? Oltre alla necessità di misurare oggettivamente la realtà o il grado di questa minaccia di uniformizzazione³, ci si può chiedere che cosa cerchiamo di tradurre attraverso la sua invocazione quasi rituale, qui e come nel XX secolo nel Giappone del secolo precedente. Come affrontare le modalità della inter-relazione culturale e chiarire la natura delle evoluzioni che queste modalità generano?

Anche se l’antropologia ha saputo evidenziare il carattere fondamentale ibrido delle culture che si sono sempre costruite e distribuite su un fondo di contatti, di scambi e di prestiti, molti dei suoi massimi studiosi, tra i quali Claude Lévi-Strauss, non di meno hanno ceduto agli scenari più allarmanti, annunciando una omogeneizzazione dei nostri mondi culturali⁴. Poiché il percorso della *pizza* lo testimonia, sembra ragionevole opporvi l’ipotesi inversa. Benché di modesta presa nel vasto campo dei commestibili, la *pizza* si rivela essere un supporto esemplare per l’analisi di questi fenomeni complessi. Cibo delle radici arcaiche, diventato uno stendardo della modernità, la *pizza* ha attraversato sia la che le aree geografiche e culturali. Tuttavia questo commestibile transfrontaliero non segna la cancellazione e/o l’eclissamento delle frontiere: la sua adozione è sempre accompagnata da un processo di riappropriazione nel quale essa si intinge di tratti di cultura locale e si integra armoniosamente in un sistema di regole a lui pre-esistenti, il cibo (il prodotto commestibile) costruisce nuovamente frontiere per ogni gruppo altro da quello che lo ha lavorato e rimesso in forma. Per illustrare questo fatto mettiamo assieme, in primo luogo, alcuni elementi di definizione della *pizza* che precisano la sua forma, il

delle strutture che li superano, essi sono prendenti parte (attori) del cambiamento culturale avviato dal prestito. Su questo punto cfr. Barth (1995, pp. 203-249) e Moore (1999, pp. 1-23).

³ Cfr. ad esempio Forse Langlois (1995): sulla base di analisi macroeconomiche e macro-sociali del cambiamento culturale in quattro società comparabili, gli autori mostrano che – a lato delle marcate specificità che conservano ognuna delle società, e una volta districate e chiarite le connessioni e le nidificazioni delle tendenze ed i meccanismi di causalità soggiacenti – la comparazione rivela che delle tendenze identiche possono giocare dei ruoli strutturali differenti. Benché questo sia abbastanza paradossale, la convergenza non implica l’uniformità.

⁴ Lévi-Strauss spiega che affinché una «civilizzazione globale sia in buona salute» occorre mantenere della diversità negli stili di vita perché per le culture in relazioni reciproche, esiste «una certa diversità ottimale al di là della quale non si dovrebbe andare [senza deperire], ma di sotto della quale esse non possono più discendere senza pericolo [senza dissolversi in un’altra cultura]» (Lévi-Strauss 1996, p. 381). Una civiltà «implica la coesistenza di culture che offrano tra loro il massimo di diversità e consiste anche in questa coesistenza. La civilizzazione mondiale non può essere altra cosa che la coalizione, a scala mondiale, di culture che preservano ciascuna la propria originalità» (Lévi-Strauss 1958, p. 417). Tuttavia, sulla base della constatazione di una «alba dell’umanità» consistente nella comparsa di una «civilizzazione occidentale», Lévi-Strauss temeva la uniformizzazione del pianeta – che egli ha espresso attraverso l’immagine di un mostro preistorico che collassa sotto il proprio peso, la scomparsa della diversità che segna la morte delle differenti culture e il crollo dell’umanità: «una umanità confusa in un genere di vita unico è inconcepibile perché sarebbe un’umanità ossificata». Sugli sviluppi di questa analisi, cfr. Lévi-Strauss (1996, pp. 381-420).

suo uso e il significato nel suo paese d'origine. Essi costituiranno il nostro “punto zero” o stato “T” della *pizza* in una epoca e in un luogo dato; è a partire da questo modello di riferimento che possiamo seguire, in un secondo tempo, le evoluzioni del cibo attraverso il tempo e le aree geografiche. Vedremo dispiegarsi un gioco di spostamenti delle frontiere, a volte rinforzate, a volte mascherate, ma sempre ricostruite. E tenteremo di dimostrare che il polimorfismo di cui testimonia la *pizza* continua a distinguere i gruppi, mentre la sua malleabilità a-tipica dà da pensare.

Definizione del piatto nel suo paese di origine

Secondo un documento dell'archivio della cattedrale di Gaeta, la *pizza* è una «parola italiana attestata prima nel senso di “focaccia, galletta” dopo il 997 in latino medievale». Nel 1535 è stata trovata nel dialetto napoletano (secondo le ricerche condotte da B. Di Falco), e nel 1549 in lingua italiana. È attestata nel senso attuale dal 1570. G. Princi Baccini ha proposto come etimo una parola gotica o longobarda, *bizzo* (alto germanico), «pezzo” (di pane), morso, focaccia». R. Giacomelli ha proposto come origine *pitta* (greco volgare), “focaccia”. Se l'origine del termine è incerta, sottolineiamo qui che la *pizza* è legata, sotto questo appellativo, all'Italia e alla città di Napoli, in particolare dopo il XVI secolo, e che appartiene all'universo della panificazione senza che vi si possa attribuire un contenuto specifico (ricette, catena operativa, ecc.), al termine della designazione⁵. Per fare questo bisogna attendere la pubblicazione di una raccolta di racconti scritti nel XVI secolo in dialetto napoletano e nella quale si fa menzione di una sorta di pane a lunga conservazione. L'autore lo descrive in un episodio in cui l'eroina, Marziella, va a cercare dell'acqua e porta con sé una *pizzella* che sua madre ha cucinato il giorno prima con l'infornata del pane e che è conservata nella dispensa. Questa *pizzella* si presenta come un ripiego della versione per la corte, «fatta di zucchero e mandorle [*sic*]» (Basile 1634, p. 332). Questo dettaglio segnala un tratto strutturante della *pizza*: essa si presenta sotto forme opposte e complementari. In primo luogo attraverso la sua ricetta: può essere dolce e legata al mondo dei raffinati pasticcini, o salate e legata all'universo panificatorio. Poi il suo statuto: essa è sia plebeo sotto la forma salate e sia nobile (della corte) sotto la forma dolce. Infine, per il suo uso: cibo da tavola e sedentario, fantasia della bocca, essa appare anche sotto la forma di uno spuntino da consumare per strada – all'esterno della casa,, fortificativo e arricchente ammazza-fame deambulante. Se la ricetta della versione plebea della *pizza* non è precisata nella raccolta di racconti, sappiamo che poteva essere guarnita con pomodoro – elemento oggi caratteristico della ricetta della *pizza* sin da quando è stato introdotto in Italia nel XVI secolo, dopo essere stato ritenuto prima per un veleno. Saranno necessarie gravi carestie affinché il pomodoro cambi

⁵ Come ha osservato lo storico F. Sabban (2000, p. 804), «una delle grandi difficoltà della storia delle derrate alimentari è che i cambiamenti che possono colpire eventualmente questi oggetti non si producono necessariamente in sincronia con le evoluzioni lessicali della loro denominazione. Fragili o deperibili per natura, prodotti commestibili possono trasformarsi profondamente senza che i loro nomi cambino o, al contrario, quando sfidano il tempo come delle sopravvivenze del passato, attraverso l'immutabilità della loro composizione e del loro modo di confezionamento, i loro nomi vengono rimpiazzati da altri o modificati. Succede anche che, apparentemente, né l'oggetto né la sua designazione sembrano essere invecchiati».

di registro classificatorio è venga considerato commestibile, un fatto che non viene segnalato fino all'inizio del XVIII secolo – secolo nel quale è mangiato crudo. Tuttavia troviamo una indicazione di quello che poteva essere questa *pizza* in un dossier della denominazione protetta per la “Vera Pizza Napoletana” (1997): è repertoriata nel 1660 una *pizza* bianca *mastunicola*, il cui supporto di pasta è rivestito con lo strutto prima essere guarnito di formaggio e di basilico.

Se continuiamo l'indagine si vede che la diversità della *pizza* è ancora menzionato in un altro lavoro, che data al 1850, il *Vocabolario Domestico Napoletano e Toscano* redatto da Basilio Puoti (1850). Inoltre, la *pizza* non è solo dolce o salata, nella sua ricetta tutto sembra poter variare e non conosciamo del piatto altro che il suo principio di base: una pasta appiattita e guarnita con “cose diverse”. Secondo questo Vocabolario, ne esistono numerosi tipi la cui varietà non si limita alle guarnizioni (diverse), ma si estende anche ai metodi di cottura (forno, teglia, frittura), e alla natura delle ricette e dei redditi che trasformano la *pizza* in piatti dolci o salati. Bisognerà aspettare il XIX secolo per precisare ulteriormente ciò che era la *pizza* a Napoli, periodo per il quale si dispone di alcuni rari testi relativi versione plebea (sale e senza zucchero) che è anche quella che i migranti napoletani portano con sé nel corso delle grandi migrazioni dello stesso secolo, e che servirà da riferimento alle popolazioni autoctone che assaggeranno molto più tardi questa specialità napoletana. E' a partire da lei e fiori dal paese di origine che si costruiranno gli indirizzi successivi, indirizzi particolarmente prolifici relativamente alla questione delle frontiere. Questi testi presentano tutti la *pizza* come un alimento acquistato dal popolo minuto, i *lazzaroni*, e mangiato nelle strade. Sotto questa forma la *pizza* è il premio di quelli che non interrompono la loro giornata se non per il tempo necessario per una pausa necessaria al mantenimento della forza per lavorare. La *pizza* è venduta a fette da ragazzi che, per tutto il giorno e sino a notte, sostano in piedi di fronte a piccoli banconi ambulanti. Essi ne propongono due tipi, bianca o rossa, ma solo nella versione salata. La Serao (2005a, pp. 105-107; 2005b pp. 1074-1075) ne fornisce una descrizione precisa⁶: la *pizza* si declina al pomodoro, all'aglio, al pepe, all'origano, con mozzarella o con acciughe. Questa varietà compensa, dice la Serao, la monotonia della dieta quotidiana del popolo minuto che si nutre di questo piatto classificato tra i meno cari del mercato: la *pizza* costa un *soldo*, e ne esistono anche a due *centesimi* che i bambini comprano lungo la strada per la scuola. Tuttavia, anche venduta ad un *soldo*, bisogna ancora distinguere tra coloro che possono pagarla in contanti, e coloro che la acquistano a credito – “ad otto giorni”. Mentre gli strati più bassi della povertà sono costretti a sottoscrivere una specie di abbonamento per il quale, per quattro *soldi* a settimana, il *pizzaiolo* mette da parte i bordi della pasta della *pizza* lasciati da altri che hanno potuto consumarla a tavola, nel piccolo locale di fabbricazione trasformato in *pizzeria*⁷.

⁶ Tre altre testimonianze sono disponibili per la stessa epoca: cfr. Dumas (1843, pp. 94-96), Spaduzzi Somma (1863, pp. 59-60), De Bourcard (1858).

⁷ Benincasa (1992) indica che nella metà del XVIII secolo, si contavano una ventina di *pizzerie* a Napoli, attrezzate con piccoli tavoli in marmo fissati alle pareti. Esse svolgevano la doppia funzione di nutrire i clienti e di ri-provvigionare i venditori ambulanti. Solo questi due modelli di “messa a disposizione” sono propriamente napoletani. Coloro che nasceranno nel corso del secolo, come i “Ristoranti pizzeria”, sono – come vedremo – delle creazioni sincretiche nate al di fuori del paese di origine.

La *pizza* si presenta così come un piatto che oltrepassa le frontiere tutte contenendole, un piatto che porta in sé le sue proprie scale di distinzione; la *pizza* gioca su più registri che sembrano escludersi mutualmente: e segna una frontiera economica tra ricchi e poveri (la dolce dei pasticceri e delle corti si oppone alla salata dei fornai e della plebe), una frontiera anche sociale, da un lato tra quelli costretti a mangiarla per strada e quelli che la mangiano al tavolo (i borghesi da un lato, i *lazzaroni* l'altro) e, dall'altro lato, tra i più poveri tra coloro che pagano in contanti, quelli che pagano a credito, e coloro che si accontentano semplicemente degli avanzi. E possiamo ancora aggiungere una frontiera statutaria se ci atteniamo alle raccolte di ricette della cucina italiana: solo la *pizza* dolce, di corte, è menzionata negli inventari della cucina nazionale, mentre la salata, della plebe, riferendosi alle condizioni di vita miserabile nella quale viveva una moltitudine di napoletani, ne è esclusa⁸. La *pizza* è sia tutto questo ed è soprattutto esclusivamente napoletana: la sua popolarità, alla vigilia delle grandi migrazioni, non ha mai superato i confini del suo *paese* natale; la storia ha conservato nella memoria il suo tentativo abortito di esportazione verso Roma (Serao 2005b, p. 1074). E' davvero fuori dalla sua *casa* che questo piatto ad un *soldo* conoscerà un destino inatteso. Preso in un processo di rivalorizzazione simbolico, diventerà un marcatore identitario in grado di unire questo popolo che emigra senza lingua né cucina comuni⁹.

La pizza fuori dai suoi confini italiani

La *pizza* non aveva lasciato Napoli prima delle migrazioni, per ritrovarne le tracce basta seguire quelle dei suoi proprietari: gli *italiani* avevano per *costume* di raggrupparsi in micro-società e per comunità di origine, ricreando in terra straniera il contesto di vita del *paese* lasciato. Alla luce dei registri migratori, alla fine del XIX secolo, si ritrova una *pizza* rossa *Margherita* che è anche una "specialità" venduta nel corso delle feste dei santi italiani celebrate nella *Little Italy* di New York, mentre – nel 1903, nei pressi del *Vieux Port* (il porto vecchio) di Marsiglia – si fa menzione di una *pizza bianca* fabbricata in una bettola frequentata da lavoratori italiani.

⁸ Con un'eccezione, quella di V. Agnetti, che in *La nuova cucina delle specialità regionali*, pubblicato nel 1909, segnala la popolarità delle *pizzerie* e della *pizza* al pomodoro che vi veniva servita. Prima di tale data, nei secoli XVIII e XIX, sono i *maccheroni* conditi con salsa di pomodoro che vengono presentati nelle raccolte di ricette culinarie come "la specialità di Napoli". Eppure nella stessa epoca non si può ignorare l'esistenza delle forme salate, onnipresente nel paesaggio urbano napoletano. Per maggiori dettagli sulla storia della cucina italiana.

⁹ Per il fatto linguistico, cfr. Brisou Maltone Rouch (1989) che riporta numerosi riferimenti sull'uso dei dialetti e lo statuto della lingua italiana.

Adattamenti elementari e ri-valorizzazione selettiva: rafforzare le frontiere per mantenere la distanza

Nel corso dei primi tempi dell'insediamento, da una parte e dall'altra dell'Atlantico, i modi di preparazione, di messa in vendita, e di consumo restano identici a quelli sopra descritti. L'immersione in un nuovo ambiente fisico non induce che alcune modifiche relative nelle ricette, perché alcuni ingredienti non erano all'epoca più disponibili mentre altri, valorizzati nel paese di origine, diventavano progressivamente molto più accessibili. Ad esempio, negli Usa, la *mozzarella* necessaria alla realizzazione della *pizza Margherita* venne fabbricata con latte vaccino e non più di bufala, mentre a Marsiglia la *pizza bianca* è arricchita con "salsiccia italiana" o con formaggio "romano". Queste variazioni rinviano solo a degli adattamenti elementari¹⁰, minori, che non modificano l'essenziale del principio strutturale del piatto. Tuttavia occorre notare che le *pizze* descritte sono, rispettivamente, *rossa* negli Usa e *bianca* in Francia. Questo dettaglio, lontano dall'attenere al semplice registro culinario, annuncia un elemento importante che tocca lo statuto del piatto: segnala, in primo luogo, un investimento identitario che possiamo considerare essere all'origine della perennizzazione di un piatto il cui statuto iniziale è quello di appartenere ai più miserabili e che, contro ogni logica, avrebbe dovuto essere abbandonato in dei paesi le cui condizioni di vita materiali erano molto più confortevoli che nell'Italia lasciata dai migranti. Ci parla poi dei contesti ideologici nei quali si sono svolte le prime interazioni umane.

A New York, quindi è sotto la forma di un piatto *totem* che riappare la *pizza*. Un piatto *totem* è una preparazione etnica che riceve, nel corso di un processo di ri-valorizzazione selettiva indotto dallo sradicamento della sua comunità di origine, uno statuto nuovo che non aveva nel paese di origine e che risponde alla necessità di rafforzare una identità in un contesto di integrazione costringente e vincolante¹¹. In Italia, il pomodoro è diventato marcatore culinario della Campania iscrivendo la sua cucina nell'insieme nazionale (Artusi 1891). Per altro, è anche una *pizza rossa* che Umberto I – che lavorava ancora all'unificazione del paese 30 anni dopo il suo annuncio effettivo – aveva eretto al rango di specialità napoletana specialità dandole il suo posto negli elementi dell'orgoglio nazionale, trasformando così il piatto in una bandiera patriottica per conquistare i napoletani alla sua causa¹². Da un altro lato, il programma di "americanizzazione", messo in essere dalle autorità statunitensi, toccava specialmente le abitudini alimentari dei migranti. Su questo piano il suo principio guida si traduceva in una stretta applicazione del principio di incorporazione: è mangiando come un Americano che si

¹⁰ Sulla classificazione degli adattamenti e il dettaglio delle operazioni legate alle situazioni migratorie cfr. Calvo (1982, pp. 383-446).

¹¹ Sui «piatti totem» cfr. Calvo (1982), La Cecla (1998). Prima di questi testi Barthes (1957) ha parlato delle "bevande totem" analizzando lo statuto del vino per i francesi. La Coca Cola degli americani partecipa a questo registro. Essa fu eretta a marcatore identitario nel corso della Seconda Guerra mondiale (Kuisel 1993, pp. 52-69) per costruire un punto di riferimento e un segno di "americanità" condiviso per dei soldati di origine multi-etnica che formavano l'esercito degli Stati Uniti d'America. Prima di quella data il suo consumo era estremamente localizzato. Questa bevanda-simbolo diventerà in seguito un simbolo dell'America agli occhi degli osservatori stranieri - come la *pizza* per gli italiani.

¹² Su questo episodio, si veda il *Disciplinare Internazionale* (1997).

diventa americano¹³. Questo inserimento nella sfera privata, che non ha equivalenti in Francia¹⁴, è stato accompagnato da un rapporto con l'alimentazione basato su una razionalità scientifica che privava l'atto alimentare di ogni dimensione simbolica: razionalità scientifica tutta fondata su un rapporto di equivalenza tra nutrienti – i fagioli valgono quanto la carne poiché contengono in modo *naturale* delle proteine. Oltre al fatto che questi alimenti non appartengono allo stesso registro classificatorio, l'accesso alle proteine animali ha sempre rimandato ad un segnale di mobilità ascendente per i soggetti collocati negli strati sociali più poveri. Lo stesso dicasi per il pane o la pasta che valgono statutariamente ben più dei fagioli o del bollito.

In Francia, a Marsiglia, la *pizza bianca* fabbricata nelle bettole da operai napoletani non aveva lo statuto di “piatto totem”, come la *rossa* mangiata negli Usa. Si trattava solo di un piatto che permetteva alla comunità di espatriati di riannodare i legami attorno ad una condivisione collettiva: depositata in un piatto, veniva spezzettata con le mani da diversi mangiatori e si presentava come un riattivatore dell'identità comune del *paese* di origine. Una identità locale, e non una identità nazionale. Anche se vi sono state in Francia delle espressioni che sottolineano la stigmatizzazione della quale la comunità italiana è stata oggetto, i racconti riportati dai primi migranti lasciano pensare che le loro pratiche alimentari, in ultima analisi, non risultavano più straniere ad un francese di quanto lo fossero quelle di una regione confinante. Ognuno praticava il suo “mangiare”, e se gli italiani venivano chiamati “maccheroni”, i vandeani erano volentieri chiamati *ventres à choux* (pance di cavolo) (Brisou Maltone Rouch 1989). Diventare francese presupponeva, in primo luogo, una adesione, nello spazio pubblico, ai principi della *République*, vale a dire percorrendo tutto il percorso di accesso alla *citoyenneté* (cittadinanza), mentre la cucina dei migranti partecipando ad una identità locale raggiungeva lo statuto accordato alle cucine regionali francesi. Questo processo si produce sotto l'effetto trasversale del modello di integrazione proposto ai migranti in Francia e di una eredità post-rivoluzionaria applicata sia alla re-definizione del territorio e sia al ruolo che le cucine regionali si sono viste assegnare: esse diventano, sotto l'effetto di una volontà politica, “segno distintivo della località” e “elemento significativo della *nazione* nella sua diversità e nelle sue rappresentazioni”; le cucine regionali e le specialità alimentari regionali «si inscrivono da questo momento in questa ridefinizione della complementarietà delle diversità che fonda la nazione storica, questo collettivo di uomini uniti da una continuità, un passato e un futuro» (Csergo 1996, pp. 823-841).

Emergere dei primi compromessi e apertura ai sincretismi

L'inasprimento della legislazione applicata alle quote migratorie e all'immigrazione stagionale introduce un importante cambiamento di mentalità (Schor 1996; Daniel Deschamps 1998; Kaspi 1999): per quelli che fanno la scelta di restare il legame con il *paese* di origine del Paese non può più essere riattivato con i ritorni regolari al paese, mentre il futuro delle terze generazioni sarà progettarsi “qui”. Relativamente al fatto culinario, in Francia come negli Usa,

¹³ Per i dettagli dei programmi di americanizzazione e per i loro fondamenti ideologici, cfr. la raccolta di testi originali curata da Daniel Deschamps (1998).

¹⁴ In Francia, il registro alimentare è rimasto nel campo della stigmatizzazione. Le violenze esercitate contro gli italiani, attinenti al registro della vita privata, erano state legate alle pratiche religiose. Sull'insieme degli episodi degli xenofobi, cfr. Schor (1996).

le comunità italiane vanno cancellando gradualmente alcuni tratti dei particolarismi locali ed a riunirsi intorno alla costruzione di una cucina italiana comune che non ha equivalenti in Italia; tra le preparazioni emblematiche di questa cucina comune, troveremo le *paste* e la *pizza*. Per quest'ultima, se i napoletani conserveranno il ruolo di "guardiani della tradizione", in particolare mantenendo una separazione statutaria tra *pizzeria* e ristorante, i loro compatrioti si mostreranno meno puntigliosi a riguardo delle regole dell'arte e si apriranno a delle nuove *creolizzazioni* culinarie. I primi cambiamenti applicati alla *pizza* si baseranno sui sapori dominanti: negli Usa, tra le varie guarniture, il formaggio diventerà la guarnitura strutturante. In Francia è il pomodoro che prenderà questo ruolo. Parallelamente, dopo alcuni tentativi infruttuosi, un secondo tipo di cambiamento si produce con l'introduzione di cibi nelle strutture dei menu nazionali dei pasti, un cambiamento fondato sul ricorso ad una interfaccia comune: il ristorante di cucina "esotica". Luogo neutro che gestisce l'incontro con l'alterità, il ristorante di cucina "esotica" va assumendo, in primo luogo, i tratti del "ristorante italiano" in America, e quelli della *pizzeria* e il ristorante-*pizzeria* in Francia. Questi luoghi allontanano la *pizza* dal suo consumo intracomunitario e dalla sua aureola etnica che attraverso troppi aspetti la associano alla alterità dell'indigente. Questi luoghi permetteranno agli autoctoni di familiarizzarsi con la *pizza* ma è all'indomani della Seconda Guerra mondiale che la sua popolarità si diffonderà effettivamente. L'entusiasmo nuovo per la *pizza* avvierà una serie di invenzioni tanto culinarie quanto tecniche, permettendo a questo cibo di adeguarsi ai bisogni e ai valori del suo tempo.

Dalle forme sincretiche alle forme nazionalizzate: ovvero come si ricostruisce la frontiera

Negli anni Cinquanta, in Europa come negli Usa, inizia la diffusione della *pizza* nei territori sotto l'effetto di due fenomeni che si rafforzano l'un l'altro: più le aperture si moltiplicano, più i concorrenti di ogni risma tentano la fortuna con questo piatto altamente malleabile che va diventando un reale fenomeno sociale. Questo entusiasmo generale per la *pizza* si produce sotto l'effetto di molteplici cambiamenti che interessano le organizzazioni sociali nel loro insieme. Senza poter essere qui esaustivi citeremo, per prima cosa, lo sviluppo dell'occupazione urbana e della giornata lavorativa continua negli anni Cinquanta: si cerca ormai di nutrirsi, con rapidità, il mezzogiorno in prossimità del luogo di lavoro. La *pizza* presenta molteplici vantaggi in rapporto alle alternative esistenti: a Nizza, per esempio, servita calda e declinata in una moltitudine di sapori e profumi, la *pizza* rapidamente segna il suo vantaggio sulle autoctone *pissaladière* (tartina provenzale con cipolle, acciughe e olive) e *socca* (galletta di farina di ceci), mentre è uno dei rari piatti disponibili nel centro della città americana che, a quell'epoca, ha sviluppato – soprattutto ai margini dei suoi sistemi di arterie esterne – dei sistemi di *take away* (cibo da asporto) adattati alla diffusione dell'automobile. Su entrambe le sponde dell'Atlantico, il successo della moda italiana favorisce ulteriormente la scelta di questo cibo nel *cuore* dello sviluppo della società del tempo libero e della ristorazione fuori casa. In Francia, il successo della *pizza* risponde alla voglia di uscire la sera e mangiare in una atmosfera gioiosa, una atmosfera che contrasta con quella del *restaurant* tradizionale rimasto per troppo aspetti cerimoniale. E trae profitto anche del movimento di esplosione della ristorazione fuori casa degli anni Settanta. Possiamo anche citare il *baby boom* (1946-1963) che, associato allo sviluppo del doppio impiego nelle famiglie, si traduce negli Usa in una domanda di *convenience*

food (cibi pronti) da consumare a casa. Se la *TV dinner* (la cena consumata davanti al televisore) ne è un elemento emblematico, apparso grazie alle innovazioni tecniche nel campo della surgelazione dei primi anni Cinquanta, la pizza entra nelle case americane nella seconda metà degli stessi anni, vale a dire più di 20 anni prima che nelle case francesi.

Queste grandi tendenze comuni, alle quali la *pizza* fornisce una risposta, non devono nascondere le specificità dei modelli che si sono sviluppati negli Usa e in Francia. Due esempi rappresentativi di questo periodo, e ciascuno preso da una parte e dall'altra dei due lati dell'Atlantico, ci permetteranno di illustrare il modo in cui le frontiere vengono ricostruite. Nati dalle stesse macro-tendenze, si oppongono però punto per punto, mettendo in evidenza la specificità delle risposte che ogni società trova per se stessa. Si vanno formalizzando i due modelli emblematici di ciascuno dei paesi: la corroborativa e tonificante *Chicago Style Pizza*, che nasce dall'associazione della *pie* (torta) americana e di quello che sino ad allora era considerato una "messa in bocca" italiana, e la *pizza provenzale*, che nasce dall'associazione della *pizza bianca* napoletana, del *pendelotte* (un tipo di pomodoro) provenzale e di acciughe siciliane. Inizialmente sincretici, questi due modelli di *pizze* gradualmente vanno prendendo dei tratti nazionali fino a diventare infine le *pizze* rappresentative delle loro rispettive società, nelle quali si può leggere il rapporto sia con l'alimentazione, sia con la tecnica e sia con il successo sociale.

Quali sono le principali caratteristiche di questi due forme di *pizze*? In termini di evoluzione possiamo, in primo luogo, constatare che negli Usa il piatto è stato adattato allo strumento, mentre in Francia lo strumento è stato adattato al piatto. Nel primo caso la preparazione della *pizza* è stata effettivamente segmentata in diverse operazioni tecniche affidate ad attori differenti (ricorso a delle *centrali* di acquisto per le guarniture, surgelazione preliminare della pasta stessa e messa in stampi, utilizzo di forni a raggi infrarossi), trasformando il piatto in progettazione industriale e in prodotto "standardizzabile". Questa *pizza* è andata prendendo, a poco a poco, tutti gli attributi di un piatto adattabile alla industria del *fast food*, di cui le catene di ristoranti *Pizza Hut* e *Domino Pizza* diventano i rappresentanti emblematici. In Francia la preparazione della *pizza* è rimasta nelle mani di uno specialista unico che governa tutte le fasi di produzione (preparazione *artigianale* delle guarniture, della pasta, cottura in forno a legna), e il cui obiettivo principale è quello di distinguere la propria preparazione da quella di qualsiasi altro *pizzaiolo*. Collocando il forno del *laboratorio* napoletano¹⁵ in un furgone, i *provenzali* hanno conservato al piatto tutte le caratteristiche della sua lavorazione artigianale originale. Torneremo in seguito sul fatto che, in termini di capacità di diffusione del cibo attraverso i territori, i furgoni-*pizzerie* non erano meno efficaci rispetto alla consegna a domicilio americana. L'America, fedele al mito originario della terra dell'abbondanza, ha privilegiato la quantità di guarnitura al rapporto di equilibrio iniziale di equilibrio tra la pasta e il suo fascino di gustosità. La *Chicago Style Pizza* ha peraltro preso la forma di una compressione di elementi di pasto, procedendo per impilamento e stratificazione verticale. In Francia, l'espansione è stata fatta in orizzontale, il diametro del piatto vinceva in estensione, mentre il rapporto di equilibrio napoletano strutturante è stato conservato, e la *pizza* si è integrata nello svolgimento sequenziale

¹⁵ Il *laboratorio* è un piccolo locale di produzione costituito da un forno, da un piano di lavoro e da un banco di vendita

di un pasto organizzato in due portate. La *pizza* americana è diventata un piatto del tempo contato, preparata e mangiata velocemente mentre in Francia, al contrario, il suo consumo ha conservato un forte carico *commensale*, mantenendo così la *condivisione alimentare* (il pasto) come un momento dedicato alla socializzazione e alla socialità. In definitiva, questi due tipi di messa a disposizione hanno preso il ruolo di modelli di ascensione sociale, rispettivamente valorizzati in ciascuna delle culture: negli Usa la *pizza* da *fast food* e il sistema di *franchising* che gli è associato partecipano del mito del *self-made man*, mito che fa seguito a quello dei primi tempi della migrazione nel quale il *colono*, attraverso il duro lavoro, poteva aver successo come chiunque altro nella sua nuova patria. In Francia, avere il proprio furgone o la propria piccola pizzeria fa, piuttosto, eco al modello del piccolo artigiano indipendente, che è il proprio *patron*, e che fabbrica un prodotto specifico sulla base di un saper fare (*savoir-faire*, *know-how*) che partecipa di una identità regionale¹⁶.

Confronto di due modelli "nazionalizzati"

A questo punto, abbiamo visto che le frontiere si rafforzano (*piatto totem*), si scombuscola il tempo dell'incontro (*composizione sincretica*), si ricostruiscono altrimenti (*riappropriazione progressiva*), e non scompaiono: le frontiere si riedificano continuamente per diventare delle *pizze* nazionalizzate. Possiamo ancora constatarlo fermandoci, per un attimo, sul destino che hanno avuto in Francia le "*pizze nazionalizzate*" americane la cui introduzione in Francia si è avuta nei primi anni Novanta. La Francia, come gli Usa, possedeva già nei confronti della *pizza* un riferimento nazionale¹⁷. È alla luce di quest'ultimo che la *pizza* del *fast food* è stata avvicinata¹⁸. Il confronto tra questi due tipi di *pizza* – di forma, di uso e di funzione molto distanti ma con lo stesso nome – ha anche costituito, per i mangiatori, un campo favorevole agli

¹⁶ Segnaliamo il ricorso più comune alla coppia di opposizione tra paesi di tradizione cattolica (tra i quali la Francia e l'Italia) e paesi di tradizione protestante (tra i quali gli Usa) per spiegare le differenze di concezione del rapporto con l'alimentazione. Se alcuni autori hanno cercato di affinare questa griglia, Fischler (1996, pp. 859-879) la allarga opponendo *salute* (Usa) e *identità* (Francia). Moulin (1995, pp. 70-79) propone invece una opposizione tra *funzionalità* (Usa) e *piacere* (Francia). Scaraffia (1995, pp. 26-33) procede in termini di "*puro/impuro*" (Usa) e " *festa/penitenza*" (Francia). Riteniamo che questa griglia non è di per sé sufficiente per comprendere i fondamenti di questo rapporto con l'alimentazione, che attiene soprattutto all'associazione e alla combinazione complessa di dati ideologici o di credenze.

¹⁷ In questo momento storico ci sono, in realtà, due tipi di *pizze* che incarnano lo standard nazionale: quella di *pizzeria*, che si richiama all'Italia, e quella del *furgone*, che si richiama alla Provenza. Di forma e di uso estremamente simili, si distinguono principalmente per la loro origine associata. Il contesto concorrenziale provocato dall'arrivo della *pizza* americana favorirà la de-moltiplicazione dell'offerta e l'emergere di un unico referente nazionale condiviso: la *pizza* provenzale referente cotta al fuoco di legna e associata al furgone ambulante. È interessante notare che non solo la *pizza* americana del *fast-food* non ha sostituito quelle consumate nel territorio ma che, in più, ha permesso la finalizzazione (la messa a punto) di un referente nazionale condiviso.

¹⁸ Per essere onesti, si noti che il referente pre-esistente è sia un piatto con lo stesso nome (ma il contenuto può differire, come nel caso tra la *pizza* americana del *fast-food* e la *pizza* provenzale del furgone), sia un cugino locale: nella regione bretone sono le *crêpes* e le gallette che svolgono la stessa funzione (di uso e simbolico in quanto standardo identitario) della *pizza* e che sono servite da supporto alla comparazione e sono state utilizzate per tracciare le modalità dell'adattamento dei piatti esogeni.

sforzi di differenziazione e alle comparazioni.

La ripartizione dei punti di vendita della catena americana *Pizza Hut* segue una linea di demarcazione che va da Nantes a Besançon. A nord di questa linea, il modello americano ha conosciuto una certa popolarità – non senza ri-aggiustamenti – mentre a sud di questa linea non si è diffusa. Se osserviamo questa parte del territorio – che è anche la roccaforte storica dei furgoni-*pizza* – constatiamo che dall’incontro dei due modelli sono nati dei nuovi adattamenti e delle nuove costruzioni sincretiche, ma anche delle deviazioni nell’uso e dei cambiamenti nelle denominazioni che sono anche dei ri-aggiustamenti classificatori. In effetti, se da un punto di vista organolettico, le *pizze* offerte dal marchio del *fast-food* restano, in generale, attraenti per i suoi consumatori l’aspetto formale è, viceversa, troppo lontano dal referente memorizzato, il consumo delle *pizze* stratificate di *Pizza Hut* è stato possibile solo grazie ad una “ri-denominazione”: il consumatore risolveva così la disgiunzione prodotta tra un nome e un contenuto che rispondeva a tale denominazione: ad Avignon è di *gâteau au fromage*, e il consumatore italiano usa il termine *cochonnerie* (porcheria, spazzatura). Questi cambiamenti di denominazione includono anche l’aggiustamento della pratica: il registro italiano di *cochonnerie* (“porcheria”, “spazzatura”) fa riferimento ai piatti che costituiscono una deviazione dalla norma e dalla rappresentazione condivisa del “buon mangiare”, ma sono riabilitati attraverso un re-inserimento in una categoria culturalmente prevista per questo scopo. In altri termini, la denominazione traduce qui la possibilità di una deviazione ri-normalizzata¹⁹. Il *gâteau au fromage*, anche chiamato anche “la *pizza* degli americani”, è stato integrato nel registro dell’eccezione festiva, presentando per esempio tutti gli attributi richiesti per diventare una idea per il pasto per il 31 dicembre, mentre la sua funzione originaria avrebbe dovuto destinarla ad un consumo regolare e banalizzato. Questa deviazione di funzione ha avuto una incidenza diretta sulla salute finanziaria del modello fondato sulla frequenza di frequentazione. Questa è solo una delle manifestazioni del processo di riappropriazione che è emerso nel corso di questo incontro, ma mette ancora una volta in evidenza l’esistenza di un meccanismo culturale che permette di inquadrare il prestito, il tempo necessario alla sua rimessa in forma culturale, e a dargli significato in un contesto pre-esistente.

* * *

Questo breve viaggio con la *pizza* ci fa apprendere che le frontiere si spostano senza fine; in questi processi constatiamo che gli individui sono catturati in un imperativo contraddittorio: mantenere una specificità culturale endogena cedendo pienamente ai prestiti esogeni. Ma è questa dinamica che definisce infine il principio fondamentale della cultura: essa è prestito (il viaggio della *pizza* lo testimonia) e nello stesso tempo mezzo di incanalamento del prestito (la varietà delle differenti linee di *pizze* lo mostra). In questo contesto l’evoluzione e il cambiamento – lo spostamento, la ricostruzione, l’invenzione di frontiere – ci sembrano innanzitutto manifestare la vitalità delle culture piuttosto che la loro disintegrazione. Eppure è diventato comune cercare di promuovere la perennità di forme culinarie fissandone (verrebbe da dire *congelando*) la ricetta attraverso una lista di ingredienti e una catena operativa strettamente

¹⁹ Il registro delle *cochonneries* partecipa delle categorie alimentari più ampie della *merenda* e dello *sfizio*.

e rigorosamente definita: è il caso della richiesta della *denominazione protetta* presentata dal Sindaco del Comune di Napoli per la *Vera Pizza Napoletana*. Eppure è la versatilità culinaria della *pizza*, come il suo ampio spettro di possibili varianti, che ne hanno garantito la continuità (la *perennità*) attraverso il tempo e lo spazio. Sostituirle con una forma cosiddetta *pura* significherebbe dimenticare la qualità principale di questo piatto diventato “poliglotta” – poiché ha dato prova della sua capacità di comunicare in tutte le lingue – e rischiare in definitiva di minare la diversità a profitto della omogeneità contro la quale voleva schierarsi.

2. Le abitudini alimentari degli immigrati italiani nell’America del Nord. Studio sulla persistenza di una cultura culinaria e sulla diffusione del fast-food nell’America del Nord

L’esplosione del *fast-food* è uno dei fatti sociali più notevoli della storia recente delle abitudini alimentari nell’America del Nord. Fuori dagli USA e dal Canada questo fenomeno è riflesso dalle immagini delle insegne di “McDonald”, “Kentucky Fried Chicken” e altri segni culturalmente incongrui sulla *Ginza* a Tokyo o sugli *Champs-Élysées* a Parigi. Benché incontriamo queste aziende anche negli USA e in Canada, altre decine di marchi di *fast-food* sono disseminati nei grandi agglomerati, nelle città e lungo le autostrade del Nord America. Tuttavia trascuriamo troppo spesso il fatto che, oltre ai fornitori di *hamburger* “americani” e di porzioni di pollo arrosto, il fenomeno del *fast-food* comporta una rilevante produzione di piatti stranieri, tradizionalmente non anglosassoni.

Questo è tanto più notevole se teniamo conto che, fino a poco tempo fa, gli americani erano rimasti relativamente insensibili all’attrazione di ogni variazione nella buona vecchia cucina britannica, eredità della madrepatria, a parte le variazioni introdotte da sé stessi. In effetti, per più di tre secoli, gli immigrati non britannici hanno inondato le coste americane senza influire in modo significativo sulle abitudini alimentari della grande maggioranza degli americani. Tuttavia, nel corso della prima metà del XX secolo, un tipo di cucina è venuto conservando l’essenziale della sua integrità: la *cucina* del sud dell’Italia, in particolare la *cucina* di Napoli, del territorio della Campania. In effetti, denominata “cucina italiana”, una variante della *cucina napoletana* è stata introdotta nell’alimentazione nord-americana ed è diventata il cibo straniero preferito degli americani. Dopo essere filtrata nelle fantasie degli americani sotto la forma della *pasta*, di solito *spaghetti* alla salsa di pomodoro, la “cucina italiana”, sotto forma di *pizza* e anche dei piatti regionali più raffinati, è quasi universalmente conosciuta negli USA e in Canada. La *pizza*, venduta al taglio nei piccoli ristoranti, spesso solo al bancone, è diffusa sin nelle città più remote. In quasi tutto il paese un americano può comprare una *pizza* prodotta in un camion, riscaldata e consegnata in una scatola isolante. La *pizza* è dovunque, che sia prodotta artigianalmente a mano o da una catena gigante come la “Pizza Hut”. Regolarmente, nei sondaggi destinati a determinare il cibo preferito degli americani, la *pizza* vince a mani basse.

Tenteremo qui di mostrare che la relazione tra *cucina napoletana* e *fast-food* non si ferma qui. Tenteremo anche di mostrare che il gusto degli americani per gli amidacei ricoperti con salsa di pomodoro e di formaggio grattugiato fuso ha spianato la strada all’espansione di quello che attualmente appare essere il settore più dinamico dell’industria del *fast-food*: la produzione di *cucina messicana*, in particolare *tacos* e *burritos*, che ormai rivaleggia con la *pizza* e gli *hamburger* per diventare il pasto veloce (*fast-food*) preferito nel Nord America.

Traceremo, in primo luogo, la storia della sopravvivenza della *cucina italiana* nel mondo culinario americano generalmente ostile, sopravvivenza che attiene all’ostinazione degli immigrati italiani che si sono aggrappati alle loro abitudini alimentari abbastanza a lungo perché la loro cucina finisca per influire su quella della cultura dominante, cosa mai accaduta, almeno in queste proporzioni, per qualsiasi altro gruppo etnico del Nord America.

Per anni l'America ha rappresentato per milioni di migrati un paese dell'abbondanza, soprattutto per quella della tavola. Benché i loro sogni di strade lastricate d'oro si siano frequentemente rivelati degli incubi di cemento e acciaio, pochi migrati sono stati delusi dalla quantità di cibo disponibile in un paese che non ha mai conosciuto né la fame né gravi carestie. La classe operaia americana della prima generazione, a dominanza straniera, passava per essere talmente soddisfatta sul piano alimentare che i socialisti lamentavano che l'affermazione del sociologo tedesco Sombard fosse confermata: «Le utopie socialiste di ogni genere si incagliano su scogliere di *roast beef* e di torte di mele». Tuttavia, se delle tali asserzioni possono applicarsi all'abbondanza di cibo, esse non riflettono esattamente la reazione dei lavoratori immigrati alla natura dell'alimentazione nordamericana. Tra il 1880 e il 1921, il carattere etnico della classe operaia degli USA è stato profondamente scombussolato. In effetti, la nuova classe operaia non era più costituita da britannici e da irlandesi di puro ceppo che condividevano una eredità culinaria praticamente identica, ma da una amalgama poliglotta di migrati provenienti dall'Europa meridionale ed orientale che non diventava né automaticamente né con entusiasmo degli adepti dell'arrosto di manzo (*roast-beef*), della bistecca (*steak*) e della torta di mele (*apple-cake*). Al contrario, e con grande disappunto degli operatori sociali e dei servizi sanitari pubblici, la maggior parte degli immigrati si aggrappavano alle loro vecchie abitudini alimentari.

E nessuno faceva questo con altrettanta tenacia degli italiani. Data la forte pressione assimilazionista dell'America del Nord del XX secolo, gli italiani respingevano con una scrollata di spalle, nel corso di tre o quattro generazioni, i suggerimenti dei dietisti, degli insegnanti di economia domestica, degli assistenti sociali e dei riformatori dei centri di accoglienza. A parte i Cinesi che, per delle ragioni razziali erano raramente convertiti dagli assimilazionisti, gli immigrati italiani e i loro discendenti erano quasi i soli a resistere tra i nuovi immigrati. Il loro caso permette uno studio istruttivo ed esemplare sul modo in cui può perdurare un modello alimentare in un ambiente materiale e sociale nuovo e frequentemente ostile.

Ogni analisi delle abitudini alimentari italo-amicane dovrebbe partire dalla seguente constatazione: non esiste niente di comparabile alla *cucina italiana* e non è mai esistito. Se l'Italia dell'epoca della emigrazione di massa era politicamente unificata, essa non era che, culturalmente parlando, una "entità geografica". Da un punto di vista gastronomico, l'Italia era formata da un mosaico di cucine regionali, provinciali e perfino parrocchiali. La *pasta* a base di frumento era consumata lungo tutto il paese, benché sotto forme radicalmente diverse e in quantità variabili. Il mais era coltivato in tutta l'Italia, ma costituiva un piatto di base, sotto forma di *polenta*, quasi esclusivamente solo nel Nord. Per la maggior parte dei contadini del Sud (il Mezzogiorno), il piatto base non era né la pasta né la minestra di farina di mais, bensì il pane. Il tipo stesso di pasto negli strati poveri dei contadini consisteva di pane e *minestra*, vale a dire delle zuppe di legumi di composizione molto variabile a seconda della regione e della stagione.

Prima del 1880 gli emigrati italiani, relativamente poco numerosi, erano principalmente originari del Nord ma – anche se il loro numero ha continuato a crescere nel corso dei successivi quattro decenni – furono schiacciati numericamente, dopo il 1880, a causa del grande esodo

delle popolazioni del Mezzogiorno italiani, esodo che ha fatto degli Italiani la componente maggiore della nuova immigrazione di massa. Tra il 1880 e il 1921, più di cinque milioni di italiani, dei quali il 75% originari dalle regioni a sud di Roma, emigrarono negli USA e vi restarono.

Il primo ostacolo incontrato dagli immigrati italiani per conservare le loro abitudini alimentari nel Nuovo Mondo era di ordine materiale: molti degli ingredienti di base non esistevano negli USA, o erano estremamente costosi – che naturalmente non era il caso del pane. Mentre il pane venduto nei panifici non italiani era normalmente inaccettabile per gli Italiani – gli Americani avevano già abbandonato la pagnotta con la crosta spessa – il “pane italiano” poteva molto facilmente essere preparato a partire dalla buona farina di frumento, che ci si poteva procurare ovunque a buon mercato. L’archeologo Julia G. Costello ha scoperto che gli Italiani che lavoravano nelle miniere d’oro sul fianco occidentale della Sierra costruivano, nei loro accampamenti isolati, dei forni in pietra identici a quelli del loro paese di origine: per loro, non indigesto pane di guerra! Gli Italiani di Tampa, in Florida, hanno, a quanto pare, fatto lo stesso. Si segnala che, nel 1890, tutte le case del quartiere italiano avevano nel loro cortile un forno per il pane a forma di *igloo*, costruito con mattoni e cemento. Uno dei primi sintomi della espansione della popolazione italiana e la sua influenza in una città o in un agglomerato urbano era l’apertura di piccoli panifici installati in scantinati o sotto tettoie per soddisfare il loro appetito, apparentemente insaziabile, di pane bianco.

E’ solo nel corso degli anni Novanta del 1800 che la *pasta* all’italiana viene prodotta industrialmente negli USA e in Canada, benché gli Stati settentrionali delle pianure e le province occidentali figurassero in passato tra i maggiori produttori di grano duro al mondo. Delle piccole fabbriche di *maccheroni* cominciarono ad apparire alla fine degli anni Novanta del XIX secolo in un certo numero di Little Italy, ma anche nei primi anni del XX secolo la stragrande maggioranza degli immigrati che consumavano la *pasta* industriale preferivano i prodotti importati dall’Italia, preparati con grano duro proveniente principalmente dalla Russia, e molto costoso. Tuttavia, e malgrado la loro preoccupazione di risparmiare in altri settori, gli immigrati italiani stabilitisi negli USA o in Canada pagavano il prezzo. Nel 1912, le sensibilità nazionaliste esplosero a Toronto, e le casse del comune furono messe in pericolo a causa del netto rifiuto degli immigrati italiani che lavorano per l’amministrazione comunale di Toronto di mangiare dei *maccheroni* di produzione diversa da quella italiana.

Anche l’olio d’oliva, condimento di elezione degli italiani del sud, era ugualmente molto costoso nell’America del Nord. Era relativamente diffuso, ma soprattutto come medicamento, e per altri usi esoterici. Gli Americani lo acquistavano a prezzi esorbitanti in minuscole bottiglie, quantità ridicole per cucinare. Anche quando fu importato in grandi contenitori per il consumo italiano, il suo prezzo rimase molto elevato, soprattutto per le tasche degli operai. All’inizio del secolo, alcuni commercianti della *East Coast* cominciarono a trasportare l’olio di oliva californiano ma, poiché veniva venduto quasi allo stesso prezzo del prodotto importato dall’Europa, scomparve dai negozi della costa atlantica nel 1915.

L’America non si è dimostrata capace di produrre dei sostituti accettabili per i formaggi italiani a pasta dura, utilizzati essenzialmente nella forma grattugiata e, in piccole quantità, indispensabili per la preparazione della maggior parte dei pasti italiani. Nel 1905 l’importazione

era sufficientemente regolarizzata, e il prezzo di vendita del *parmesan* (parmigiano) e del *romano* (pecorino) è appena leggermente superiore a quello del formaggio svizzero importato: tuttavia il formaggio italiano rimase quasi altrettanto costoso quanto il *Roquefort*, consumato nell'America del Nord solo dalla classe cosmopolita ricca. Il formaggio rappresentava, per una famiglia di operai, una spesa così grande che se il potere d'acquisto fosse stato il criterio utilizzato per le abitudini alimentari non sarebbe stato assolutamente possibile consumarlo.

Il vino italiano era stato importato negli USA ben prima dell'ondata immigratoria del 1880-1921, ma a dei prezzi comparabili a quelli dei vini francesi e tedeschi, vale a dire ben superiori alle possibilità finanziarie degli immigrati. I vignaioli autoctoni dell'Est degli USA non producevano dei sostituti soddisfacenti, perché il gusto *foxy* (di anatra) amaro del loro vino violentava tutti i palati abituati al vitigno della *Vitis vinifera*. I vini della California non avevano ancora raggiunto la loro qualità attuale e, come per l'olio d'oliva, erano appena poco meno costosi nelle metropoli dell'Est del vino importato.

Quando al riso, era disprezzato, anche quando il "sostitutivo" americano era eccellente. In effetti, il riso della Carolina a grani lunghi, delicato e perfetto per dei piatti leggeri, era meno adatto rispetto al riso italiano a grani tondi di tipo *arborio* al confezionamento di *risotti* ben mantecati, di torte di riso e dei dessert a base di riso apprezzati dagli Italiani. Il caso del mais è forse il più eclatante, perché benché molto abbondante nel loro emisfero di origine era di solito importato dagli italiani che consideravano che la varietà americana non era adatta per la preparazione di una buona *polenta*.

Frutta, legumi e verdura fresca erano consumati in tali grandi quantità nel Mezzogiorno che, secondo alcuni studi, costituivano il solo e unico cibo dei Napoletani poveri durante i mesi estivi. Tuttavia, in Canada e nei due terzi settentrionali degli USA, la stagione di crescita era troppo ridotta per permettere una produzione sufficiente a gratificare gli Italiani. Anche nel sud-est e in California, dove la stagione di crescita è comparabile a quella del Mezzogiorno e la coltivazione degli ortaggi ben consolidata, i produttori statunitensi non piantavano che alcune delle varietà ricercate dagli Italiani. Tra le verdure e i legumi, raramente considerati come alimenti in America e consumati in grandi quantità da parte degli immigrati, troviamo peperoni, funghi, melanzane, meloni, semi di girasole e ceci. Nonostante delle fobie periodiche secondo le quali i legumi e gli ortaggi consumati crudi provocherebbero il cancro o altre calamità, la maggioranza degli Americani aveva smesso, alla fine del 1800, di considerare i pomodori, elemento indispensabile nella cucina del sud dell'Italia come un veleno o un afrodisiaco moralmente pericoloso. Essi restavano, però, un alimento trascurato perché potenzialmente pericolosi ed esageratamente costosi. Per quanto riguarda l'aglio, la pietra angolare della cucina campana e condimento essenziale nella maggior parte delle cucine del sud dell'Italia, gli immigrati non potevano procurarselo ovunque. Gli Americani di vecchio ceppo che avevano la sfortuna di avere un faccia a faccia ravvicinato con un *campano* lo guardavano con un misto di terrore e di repulsione.

Da parte loro, gli immigrati acquistavano poco la frutta e la verdura in commercio. Un spazzino delle strade di New York, intervistato nel 1906, si dichiarava orgoglioso della sua nuova patria, ma lamentava di non ritrovare nella carne e nelle verdure americane il "sapore e l'essenza" di quelli che mangiava in Italia. Una immigrata italiana intervistata da un ricercatore

a Waterbury, nel Connecticut, si poneva da un punto di vista diverso per giudicare l' inferiorità degli alimenti americani. Traboccante di emozione rievocava la casa e il giardino²⁰ fertile che aveva abbandonato nei sobborghi di Napoli: «In questo paese, il cibo e la bellezza non sono così abbondanti, ma ci sono molte meno streghe, e questo è meglio».

Aspettando la sua esecuzione, il martire anarchico Nicola Sacco scriveva che non soltanto lavoro era meno penosa in Italia che in America, ma che il cibo vi era più "puro". In America, i ricchi mangiavano del buon cibo ma non la classe operaia, mentre in Italia, i lavoratori potevano mangiare più grandi quantità di verdure più fresche.

Le prime ondate di immigrazione post-1880 non sono state semplicemente dominate dagli Italiani del Sud, ma anche da "stranieri di passaggio" o "uccelli di passaggio", che consideravano il loro soggiorno negli USA come temporaneo. Molti di questi lavoratori passavano dall'Italia agli USA e viceversa a seconda delle stagioni, similmente ad un fenomeno già ben consolidato all'epoca in Europa. I problemi affrontati da questi lavoratori per preservare le loro abitudini alimentari erano ancora più gravi rispetto a quelli degli immigrati che progettavano di stabilirsi in America. Si trattava, in grande maggioranza, di uomini allevati in un ambiente culturale nel quale la preparazione dei pasti toccava senza dubbio alla *mamma* o alla *moglie*. Il rituale dei pasti gioca un ruolo primordiale nella *famiglia*, riaffermando la sua unità, all'interno di una società fondata su dei legami familiari straordinariamente forti. Ma la *famiglia* era a 8.000, talvolta a 13.000, km dall'America del Nord.

Gli "immigrati temporanei", anche se non disponevano di alcun sostituto alla famiglia, pervenivano molto bene a resistere alle abitudini alimentari americane. In effetti il sistema del *padrone*, secondo il quale gli uffici per l'occupazione italo-americani – che costituivano dei gruppi di lavoratori italiani di cui affittavano la forza-lavoro per le miniere, cantieri edili e altri lavori – ha permesso a migliaia di uomini di non dover affrontare il cibo "americano" che molto criticavano. In generale, i proprietari delle miniere e di altre società, cedevano o vendevano ai *padroni* il diritto di organizzare e gestire dei magazzini (*store*) di viveri e delle cantine/osterie nei luoghi di lavoro, e i *padroni* approvvigionavano questi magazzini di *pasta*, salicce, pomodori e altri alimenti graditi ai loro dipendenti. Benché molte denunce sono state depositate contro dei *padroni* per frode, prezzi gonfiati e alimenti avariati, e che alcuni *padroni* avessero effettivamente obbligato i lavoratori ad acquistare una certa quantità di cibo al mese, resta il fatto che si trattava di prodotti italiani.

Le critiche indirizzate ai *padroni* presentano delle notevoli differenze a seconda che esse riguardino la frode e i prezzi eccessivi, sulle quali lavoratori e riformatori americani hanno rapidamente trovato degli accordi, oppure la qualità del cibo, lamentata solo dagli italiani. Nel 1893 un critico del sistema del *padrone* ha così descritto un gruppo di nuove reclute che, aspettando con ansia di imbarcarsi verso i luoghi di lavoro, abbracciavano strettamente le lattine di *conserva* di pomodoro per le quali avevano dilapidato le loro magre risorse al solo fine di evitare l'acquisto ad un prezzo indecente i salumi "marci" del *padrone*. Però questo suo modo di descrivere il cibo che i *padroni* importavano e vendevano – "del pane rafferma, delle salicce

²⁰ Si noti che nel sud dell'Italia, e in buona parte del bacino euro-mediterraneo, il termine *giardino* è polisemico: definisce sia il luogo dove si coltivano ortaggi ed alberi da frutta sia *anche* il luogo dove si coltivano fiori per l'esclusivo scopo di abbellimento.

e del formaggio disgustoso” – potrebbe lasciar supporre che stimava, come altri della sua specie, che tutte le *salcicce*, secche e piccanti, i formaggi forti e il pane grossolano del Mezzogiorno fossero marci o disgustoso, o entrambe le due cose. Al contrario, le denunce dei lavoratori italiani riguardavano quasi sempre il prezzo o il tipo di alimenti forniti dal *padrone*. Ma per la maggior parte di loro questi alimenti rappresentavano un sostanziale miglioramento qualitativo quantitativo in confronto a quanto essi conoscessero al *paese* d’origine. Secondo uno studio realizzato per il governo italiano, anche se il cibo fornito dal *padrone* potesse sembrare di minore qualità, «l’alimentazione dei lavoratori italiani è più abbondante, più varia e più ricca negli Stati Uniti che nel nostro paese. In maniera generale, l’immigrato non è abituato a consumare in Italia gli alimenti che può procurarsi quotidianamente nel magazzino del *padrone*».

Gli osservatori italiani sono probabilmente stati particolarmente impressionati dalle grandi quantità di carne consumata dagli immigrati, soprattutto le salsicce di maiale, mentre gli osservatori americani non vi hanno prestato attenzione perché il livello medio di consumo di carne è elevato negli USA. Allo stesso modo, mentre alcuni Americani criticavano alcuni *padroni* per aver servito alle quattro del mattino una colazione consistente solo in una tazza di caffè, Gino Speranza, un italo-americano lui stesso critico ed avversario del sistema del *padrone*, faceva osservare che «più di un contadino siciliano ha l’impressione di essersi elevato nella scala sociale per il semplice fatto che beve del caffè la mattina, perché egli associa bere del caffè ad aristocrazia».

Un’altra istituzione culturale ha contribuito alla conservazione (e a preservare) delle abitudini alimentari del *paese* di origine: la *locanda* italiana. Gli immigrati che non disponevano di parenti in grado di ospitarli cercavano quasi sempre una *locanda* gestita da dei *paesani*, o almeno un Italiano originario della loro provincia o della loro regione, al quale si poteva dare fiducia nel servire il tipo di cibo al quale il nuovo venuto era abituato e del quale egli contava ben beneficiare. Nelle *locande* di Toronto «i Calabresi prendevano alloggio presso i Calabresi, e gli Abruzzesi presso gli Abruzzesi. I Siciliani e i Friulani non si mescolavano in alcun modo agli Italiani del sud del continente». In alcuni casi, in particolare quando la maggior parte dei pensionanti erano degli ospiti di passaggio, 50, 60 e sino ad un centinaio di uomini alloggiavano nella stessa locanda, che prendeva allora l’aspetto di un hotel ben lontano dalla pensione di tipo canadese o americano. Dei non-pensionati potevano consumare i loro pasti in queste istituzioni, che in realtà diventavano così delle locande-ristoranti specializzate nella cucina di una specifica regione dell’Italia.

Tuttavia, nella maggior parte dei casi, la *padrona* e la sua famiglia provvedevano ai bisogni per da tre a quindici uomini; il cibo vi rivestiva la massima importanza. Gli ingredienti utilizzati e il modo di preparazione, così come la lingua e il contatto quotidiano con dei pensionanti della stessa origine, confortavano ogni giorno l’immigrato temporaneo nella sua lotta preventiva contro ogni cambiamento culturale. Il pensionante si trovava così in grado di massimizzare le sue economie profittando pienamente di un cibo ricco, abbondante e familiare. «Egli rifiutava di sacrificare totalmente il suo *ambiente* e la sua cultura assorbendo del cibo cucinato all’inglese o all’americana».

L'alternativa più soddisfacente per gli immigrati temporanei, o per gli uomini che progettavano di far venire le loro famiglie, consisteva nel condividere delle stanze ammobiliate con delle persone che si trovavano nella loro stessa situazione e di preparare e consumare i pasti in comune. Ancora una volta, gli uomini tendevano a vivere con dei *paesani* e a preservare gli stili e i modelli culinari del loro paese natale. Nelle descrizioni coeve a questo tipo di organizzazione si indicano frequentemente come alimenti di base, pane e salsicce. A questo proposito, il menù di quattro giovani lavoratori giornalieri italiani che condividevano lo stesso alloggio a Chicago nel 1896, può essere considerata come tipica: ognuno consumava cinque *cents* (centesimi) di salsiccia e una libbra di pane per la prima colazione e il pranzo, e per la cena tre uova alla *coque* o quello che il ricercatore chiama *soppressata* (probabilmente della *mortadella*). Se, per gli standard americani, questa dieta si poteva definire frugale, per gli Italiani della fine del XIX secolo era quasi lussuosa.

Nel corso del loro soggiorno in America gli “uccelli di passaggio” erano notoriamente parsimoniosi. Essi dovevano, infatti, essere in grado di pagare il loro viaggio annuale in nave, e di portare sufficiente denaro in Italia per vivere tutto l'inverno. Dopo il 1890 il numero di immigrati temporanei che si stabiliscono in maniera semi-permanente nel Nuovo Mondo comincia a crescere, ma gli italiani sembravano continuare a fare il minimo di spese per la sussistenza, al fine di poter inviare soldi a casa. La pratica di una economia eccessivo rappresentava l'essenziale di ciò che uno scrittore italiano definiva «una così indolente rassegnazione alla miseria, una così cinica indifferenza ai piaceri della vita, che si trova – ad un livello ancora più elevato – solo presso i Cinesi».

La maggior parte delle famiglie degli immigrati temporanei che raggiungevano l'America del Nord diventavano progressivamente degli immigrati permanenti. Anche se si può supporre che la presenza della *mamma* e delle *mogli* si sia tradotta in un rinnovato tradizionalismo culinario la parsimonia degli italo-americani non si è attenuata. In un paese in cui gli operai destinavano in genere dal 40 al 50% o del loro salario alle spese alimentari, gli Italiani trovavano il modo per risparmiare sul cibo. I servizi sociali di Chicago citavano il caso di una famiglia che riusciva a ridurre le sue spese mensili a 3,35 dollari.

Per operare un tale miracolo, gli italiani stavano usando un piatto diffuso in alcune zone del nord e del sud Italia, ha chiamato una variante del minestrone pasta e fagioli. Per operare un tale miracolo gli italiani avevano fatto ricorso ad un *piatto* diffuso in alcune zone del nord e del sud d'Italia, la *pasta e fagioli*.

La *pasta e fagioli* consisteva in *pasta* alimentare industriale (generalmente tubolare, di forma sminuzzata e acquistata sfusa, molto più economica dei *maccheroni* interi in confezione) cotta con dei fagioli in una salsa a base di pomodoro e di cubetti di pancetta. Coloro che potevano permettersi di *signoreggiare* la cospargevano parsimoniosamente con del formaggio grattugiato. “Pasta e fagioli tutti giorni” era lo slogan dei più parsimoniosi della comunità italiana di Buffalo. Un giovane italiano, che era emigrato nel 1898 e lavorava con il padre alla costruzione di una strada nella periferia di Philadelphia, arrivava a vivere con 2,40 dollari a settimana, una prodezza ha egli attribuito al fatto che si nutrivano di pasta e fagioli preparata da loro stessi nella loro baracca nei pressi del cantiere.

Nonostante i vantaggi della “*pasta fazool*”, è così che veniva chiamata la *pasta e fagioli* in alcuni dialetti italiani, è stato in realtà difficile nutrirsi esclusivamente *tutti i giorni*. Gli Italiani stabilitisi in America erano obbligati ad adottare una moltitudine di altri stratagemmi per tentare di preservare le loro tradizioni culinarie. L’espedito più evidente consisteva nell’acquistare dei prodotti importati da Italia, come le acciughe in scatola, olive, olio d’oliva e *pasta*. La domanda era così rilevante che non c’è nulla di straordinario nel fatto che i negozi di alimentari specializzati non solo nei prodotti italiani, ma nei prodotti di tale o talaltra regione d’Italia, siano diventati i centri sociali, culturali, economici e politici di molti quartieri italiani.

Tuttavia i prodotti importati restavano troppo costosi per costituire il grosso dell’alimentazione della classe operaia, da qui la necessità di fare frequentemente ricorso a dei sostituti “americani”. E’ per questo che lo strutto, un tipo di grasso di seconda scelta nel Mezzogiorno, era comunemente usato dagli italo-americani al posto dell’olio di oliva. Anche l’uso dell’olio di mais, raro in Italia, si è largamente diffuso. Ma, mentre questi sostituti erano impiegati in piatti il cui tempo di cottura più lungo o gli ingredienti utilizzati dissimulassero il gusto della materia grassa, l’olio d’oliva rimase il condimento delle verdure crude e di altri piatti per i quali le qualità uniche dell’olio di oliva erano essenziali alla soddisfazione dei palati italiani.

Negli ultimi anni del XIX secolo, i *casari* del Midwest si erano impegnati nel cercare di fabbricare dei formaggi a pasta dura, del tipo di formaggio italiano da grattugiare, ma agli occhi degli immigrati la qualità dei loro prodotti era ancora lontana da quella del *parmigiano* e del *romano* importati. Come per l’olio d’oliva, gli immigrati continuarono ad utilizzare dei formaggi importati, ma in minore quantità. Nelle comunità italiane l’aumento del consumo di formaggi importati era sintomatico del miglioramento del livello di vita degli immigrati.

Se, grazie alle importazioni, gli immigrati italiani potevano continuare a consumare, anche se in minori quantità, olio d’oliva, formaggio da grattugiare, acciughe, tonno in scatola e altri prodotti a lunga conservazione, essi dovevano però servirsi delle produzioni locali di frutta e verdura fresca, che rappresentavano una parte importante della loro alimentazione. Piuttosto che fare appello alle fonti di produzione “americane” di questi alimenti (che, comunque, non erano abbondanti), gli Italiani presero direttamente in mano l’affare. La propensione innata degli Italiani per la coltivazione che, sia per il consumo personale sia – sotto forma intensiva – per la commercializzazione, era evidente anche per gli Americani di vecchio ceppo che, all’epoca, si preoccupavano molto poco degli immigrati. Il “giardiniere italiano” era uno stereotipo benevolo, e il mercante italiano delle *quattro stagioni* una caricatura. Ovunque si sviluppasse in un contesto urbano una colonia italiana di notevoli dimensioni, gli italiani coglievano profittevolmente l’occasione per avviare piccole aziende agricole nella campagna circostante, per fornire i loro compatrioti di frutta e verdura. E’ così che degli agricoltori italiani hanno creato un vasto complesso di aziende agricole intorno ad Hammonton e Millville (New Jersey), mettendo a profitto la prossimità di queste città, anche ben collegate con New York e Philadelphia. Circa il 50% dei 60.000 italiani censiti in California nel 1900 era specializzato nell’orticoltura, la gran parte insediata intorno a San Francisco – città di cui rifornivano gli alberghi e i ristoranti, oltre che rifornire la comunità italo-americana. Tuttavia non tutte le aziende erano nelle immediate vicinanze delle comunità di cui erano i fornitori. Così gli

orticoltori di New Orleans non rifornivano solo la popolazione italiana locale, ma anche – per ferrovia – l’importante Little Italy” di Chicago.

Una rete, talvolta complessa, di intermediari si era sviluppata tra i produttori della campagna e i commercianti della “Little Italy” – a partire dai venditori ambulanti con le loro *carrette* spinte a braccia. La maggior parte di questi venditori ambulanti acquistavano la loro frutta e verdura presso dei grossisti, ma in ragione delle esigenze di qualità e di freschezza della loro clientela italiana, pretendevano frequentemente che il loro rapporto con l’azienda agricola fossero più diretti. I clienti italiani amavano sentirli gridare: “Roba dalla mia fattoria”, vale a dire “prodotti della mia azienda”. Essi sapevano perfettamente che questo non era del tutto esatto, ma restavano persuasi che i prodotti venduti dai venditori ambulanti italiani fossero più freschi e di migliore qualità rispetto a quelli venduti dai non-italiani. In realtà, i non-italiani arrivavano a supporre la stessa cosa, assicurando così uno sbocco ai venditori ambulanti nei quartieri “americani”. Negli anni Venti il commerciante italiano di frutta era diventato così familiare che un’aria popolare, che giocava sulle parole del gergo italo-americano, “Yes, we have no bananas, we have no bananas today”, si era diffusa in tutto il paese.

La pratica molto diffusa del *giardinaggio* individuale tra gli immigrati italiani era tanto evidente quanto la loro posizione dominante nell’orticoltura e nella vendita di prodotti freschi. Sino sui tetti e nelle fioriere degli alloggi più sovraffollati nel centro della città più popolate, ogni centimetro di terra sembrava essere coltivato. Negli studi dell’ambiente italo-americano, condotti dai servizi sociali, troviamo spesso la frase: «E’ proprietario del suo alloggio e possiede un frutteto e un orto». I Siciliani di Tampa hanno introdotto in Florida un certo numero di verdure sino ad allora sconosciute, tra le quali il carciofo, la cicoria e la melanzana. Da parte loro, gli operai italiani di Waterbury (Connecticut) migrarono verso i sobborghi della città malgrado l’aumento del tempo del tragitto verso la sede del loro lavoro pur di poter disporre di un giardino. Un funzionario federale, impressionato dai rendimenti ottenuti, riportava che i *giardini* erano «interamente mantenuti dalle donne durante la settimana» e «potrebbero servire da modello di coltivazione intensiva. Ogni casa, che si tratti di una capanna o di una casa moderna, aveva annesso il suo giardino, generalmente delimitato da un muretto o una siepe molto curata, e in ogni giardino crescevano almeno un paio di viti, mentre diversi vigneti ricoprivano la vicina collina». Allo stesso modo, se numerosi lavoratori italiani di Montreal si sono decisi a lasciare il centro della città per la periferia di Jean-Talon è perché, in primo luogo, vi potevano disporre di terra da coltivare.

Gli Italiani coltivavano il loro orto//giardino, in città o nelle periferie, in un ambiente culturale totalmente chiuso verso questo genere di attività, perché la tradizione anglosassone voleva che una casa fosse contornata di alberi, arbusti e prati ben falciati. Il padre di Joe Vergara aveva progettato il suo giardino a terrazze, come lo aveva già fatto in Calabria, ma – per riguardo nei confronti dei suoi vicini americani – mantenne l’erba su una zolla a lato della strada benché egli “detestasse profondamente i prati”. Come la maggior parte dei suoi compatrioti, i *denti di leone* erano per lui una insalata verde, mentre per i suoi vicini americani – che si prendevano molta cura del loro prato, erano solo delle erbacce infestanti. Vergara detestava anche gli alberi, che privavano di sole il suo orto/giardino. Gino Speranza, un ricco italo-americano, citava il caso di un dipendente calabrese che, dopo aver messo la sua casa

rurale in vendita, insisteva su quello che lui considera essere l'aspetto più attraente e seducente per i suoi potenziali acquirenti anglosassoni: «In tutta la contea non troverete nessun altro luogo che produce tanti *denti di leone* in primavera», diceva a proposito del suo prato.

La coltivazione di frutta e verdura nell'America del Nord poneva una serie di problemi a causa della durata relativamente corta della stagione di crescita, soprattutto nelle regioni industrializzate del nordest degli USA, regioni dove la maggior parte degli immigrati italiani si era stabilita. Questo problema è stato parzialmente risolto attraverso la conservazione degli alimenti durante l'inverno e la primavera. Rare erano le famiglie italiane che, all'arrivo dell'autunno, non si impegnassero in una frenetica attività di sterilizzazione, conservazione sotto acete, conserve in barattoli, essiccazione, salatura e fermentazione quando il loro giardino e le fattorie dei loro connazionali riversavano i loro abbondanti raccolti di frutta e verdura. In più, alcuni italiani – e anche quelli che abitavano nei centri delle città sovrappopolate come il Mulberry District a New York – allevavano degli animali a fini alimentari. Gli ispettori delle abitazioni della città di New York furono sorpresi dal numero di uccelli, polli, capre e anche maiali censiti nelle abitazioni degli italiani.

Questo allevamento in ambiente urbano era tanto più sorprendente dato che l'abbondanza di carne nelle macellerie dell'America del Nord costituiva proprio il più profondo cambiamento nelle abitudini alimentari degli immigrati italiani. Anche in Italia, allorché un *contadino* del Mezzogiorno lasciava il suo villaggio per la città, l'aumento del consumo di carne commerciale – conseguenza logica di questo cambiamento – era considerato come il simbolo di un livello di vita più elevato. Negli USA e in Canada, dove la ferrovia aveva di recente permesso l'accesso ai pascoli dell'Ovest, la carne proveniente dalla macellazione industriale e in particolare la carne bovina di qualità superiore – era incredibilmente a buon mercato.

Gli immigrati italiani erano entusiasti consumatori di carne e ne ingurgitavano delle quantità che sarebbero sembrate enormi in Italia. «Qui io mangio la carne tre volte al giorno, e non tre volte all'anno!» esclamava un italiano per sottolineare la saggezza della sua emigrazione. Uno studio sulla alimentazione di quattordici operai italiani, tra i venti e i trentacinque anni, che vivevano a Chicago alla fine del 1800, rivelava che quattro di loro mangiavano regolarmente una libbra di bistecche ciascuno sia a colazione che a pranzo. Altri preferivano una libbra di braciole di maiale o delle salsicce a colazione e a pranzo, e si riservavano la carne bovina per la cena. Secondo uno studio dedicato all'alimentazione di due famiglie italiane che vivevano nei quartieri più poveri di Philadelphia – una costituita da madre, padre, un bambino di tre anni e un neonato – consumava per 7 dollari a settimana in media, 3,5 libbre di carne di manzo, 2 libbre di braciole di maiale montone, mentre l'altra – costituita da una madre sessantenne e da sua figlia – arrivavano a consumare 2,5 libbre di carne di manzo, 5 libbre di trippa di manzo, 1 libbra di salsiccia, 3 libbre di pesce fresco a carne bianca e 1 libbra di ostriche a settimana. Nel 1923 i dietologi criticavano l'alimentazione degli Italiani troppo ricca di carne e uova, ma sottolineavano che, *curiosamente*, il consumo di questi alimenti «sembrava essere in leggera diminuzione nelle famiglie con redditi più alti».

Se gli Italiani hanno cominciato a mangiare tanta carne quanto gli Americani, non necessariamente la preparavano e cucinavano nella stessa maniera. Gli operai americani consideravano, generalmente, gli stracotti e gli stufati come “una brodaglia di maiale” e

preferivano la carne alla griglia o arrostita. Le famiglie italiane, al contrario, non avrebbero cenato con *roast-beef*, patate fritte e *popovers* [un tipo di ciambelle lievitate]. Nelle “Little Italy” non si incontrava nessuna “steak and chop house” americana, un tipo di ristorante specializzato in grigliate alla moda anglo-sassone. La carne bovina *all’italiana*, sia che si trattasse di una preparazione casalinga o in *trattoria*, era saltata come le bracioline di vitello, o presentato in stufati e salse di ogni genere. Le fette di sotto-noce venivano spesso farcite con aglio tritato e altri ingredienti e poi arrotolate per fare delle *bracioline*. E la salsa di pomodoro usata per cucinarle veniva consumata come condimento per la pasta o il riso. In questo modo gli immigrati arrivavano a superare la carenza di alcuni degli ingredienti originari traendo profitto dalla relativa abbondanza di alimenti considerati in Italia come lussuosi e li integravano nella cucina tipica della loro provincia di origine – vale a dire nutrendosi come i ricchi italiani – piuttosto che adottare le modalità di preparazione americane che detestavano.

La prima generazione di immigrati si è globalmente generalmente sforzata di conservare lo stile culinario della loro *campania*, cosa che ha facilitato la propensione degli immigrati a raggrupparsi intorno ai loro *paesani* nei quartieri e nelle città. I droghieri e altri venditori al dettaglio specializzati nei prodotti di una regione erano i *nodi* di intermediazione che rafforzavano la rete informale attraverso la quale madri, zie, *nonne* e vicine di casa trasmettevano l’arte culinaria tradizionale alle giovani Italiane nate in America. Nelle più grandi “Little Italy” un italo-americano non aveva alcun problema a trovare panetterie, macellerie, negozi di alimentari, *salumerie* con l’insegna “Palermo”, “Calabria”, “Abruzzi”. Era sicuro che non solo il proprietario vi parlava il buon dialetto e avrebbe accolto favorevolmente una richiesta di credito da parte del *paesano*, ma anche che cuoceva il buon tipo di pane, tagliava la carne e preparava le salsicce nel modo giusto, fornito il *vino tipico* o venduto formaggi, conserve e prodotti manufatti della sua regione. Due osservatori rilevavano che anche nel 1921 – quando la prima generazione era stata gradualmente sostituita dai bambini nati in America – si poteva facilmente determinare la località di origine degli abitanti di un quartiere italiano grazie agli alimenti venduti al mercato.

Tuttavia, nel corso degli anni Venti, la comparsa di quello che gli Americani chiamavano “cucina italiana”, derivata dalla *cucina napoletana*, ha cominciato a sfidare le varianti regionali della cucina italiana. Perché la “cucina italiana” sarebbe *alla napoletana* piuttosto che *ligure*, *bolognese* o *romana*? L’immigrazione italiana nell’America del Nord *prima* del 1880 era dominata dai Genovesi, che furono i “fondatori” delle “Little Italy”. Bologna era già considerata come il santuario dell’alta cucina italiana, e Roma era la capitale della nazione che Benito Mussolini, dopo il 1922, idealizzava nei suoi messaggi indirizzati agli Italiani *espatriati* e ai cittadini del nuovo Stato fascista.

Oggi, si può solo formulare delle ipotesi per spiegare questo fenomeno. In primo luogo, anche se la cucina ligure ha continuato a caratterizzare la “cucina italiana” nelle regioni in cui gli immigrati *genovesi* predominavano ancora nel XX secolo, ad esempio nei porti di pesca della California, gli immigrati che venivano dalla Campania furono così numerosi, dopo il 1880, che diventarono immediatamente maggioritari nella maggior parte delle “Little Italy” delle metropoli americane. Li ritroviamo, per conseguenza, in gran numero sia negli impieghi “piccolo-borghesi” che nel commercio. Gli ingredienti principali della *cucina napoletana* erano

più comuni rispetto ai prodotti richiesti dalle persone provenienti da altre regioni, come ad esempio lo zafferano utilizzato nella cucina della Basilicata.

Poi, allorquando – dopo il 1910 – i Siciliani soppiantano in numerosità i Campani, i salumieri, i panettieri, i macellai e altri venditori di prodotti alimentari originari della Campania erano troppo ben impiantati per essere preoccupati. Secondo uno schema frequente nell’America del Nord, i Siciliani erano “aspirati verso l’alto” e poi confinati al rango di fornitori per le “Little Italy”, mentre gli ultimi immigranti arrivati venivano integrati nei livelli più bassi del sistema di approvvigionamento degli alimentari come *fruttivendoli* occasionali, vendendo le loro merci su *carrette* tirate a braccia o in minuscoli negozi. Che il contributo più significativo della Sicilia alla “cucina italiana” degli USA e del Canada siano stati dei dolci, vale a dire la *cassata* e i gelati siciliani, è quasi un simbolo del posto dei Siciliani nell’emigrazione italiana nell’America del Nord, dal momento che non hanno dominato che l’ultima fase.

La predominanza numerica dei Campani si traduce anche col fatto che, malgrado gli sforzi disperati dei genitori per assicurare il matrimonio dei loro figli all’interno del loro gruppo regionale, gli italo-americani della seconda generazione non rispetteranno le barriere regionali per sposarsi. Poiché gli uomini reclamavano la *cucina del paese* delle loro madri e visto che le mogli erano state preparate a cucinare come la propria madre, il doppio principio del dominio maschile nella famiglia italiana e del regno totale della donna sulla sua cucina ha giocato in favore della *cucina* del gruppo dominante.

D’altra parte, la *cucina napoletana* possedeva dei vantaggi decisivi per la creazione della “cucina italiana”, mentre le altre *cucine* regionali, in particolare quelle del nord dell’Italia, si sono scontrate con degli ostacoli considerevoli. In un paese dove *time is money* la *polenta* era ben più difficile da preparare rispetto alla *pasta*, poiché la *polenta* deve essere girata costantemente per almeno un’ora ad un certo stadio della sua cottura. Inoltre, mentre la *pasta* era considerata nel Nord come un articolo più lussuoso rispetto alla *polenta*, quest’ultima era quasi universalmente disprezzata nel Sud. Per le coppie di origine mista era molto più facile invertire il regime settimanale delle regioni rurali del Nord servendo tutti i giorni *pasta* e *pane*, come alimenti di base, riservando la *polenta* per la cena della domenica, di tanto in tanto tempo, in ricordo (e memoria) della cultura ancestrale. Allo stesso modo, la cucina con il *pesto*, elemento indispensabile della cucina ligure, dipendeva dalla produzione di basilico che era molto più tardivo e molto più corta in America. Perché preoccuparsi di attraversare mezza città per comprare in una *salumeria* le salsicce secche di Sicilia, Calabria o Abruzzo quando qualsiasi macellaio preparava apparentemente della salsiccia napoletana fresca? La seconda generazione non aveva bisogno di andare alla ricerca delle innumerevoli varietà di formaggi italiani, poiché trovava *ricotta* e *mozzarella* – formaggi tipici del Mezzogiorno – in quantità sufficienti prodotte dai Campani: mettere il formaggio sulla o nella *pasta*? Tra il 1920 e il 1940, quando il nazionalismo italiano sconvolgeva le “Little Italy”, apparve il concetto di “cucina italiana”, fondata principalmente sulla cucina campana a base di pomodoro, cipolla, aglio e olio d’oliva ed ancora praticata attualmente nella maggioranza delle famiglie e ristoranti italo-americani.

Degli elementi esterni vennero a rafforzare la tendenza alla standardizzazione dell’alimentazione italiana anche all’interno delle “Little Italy”, perché l’atteggiamento degli

Americani verso la cucina italiana cambierà radicalmente dopo il 1917. Grazie alla scoperta delle vitamine e delle tecniche per conservare la carne durante la Prima Guerra mondiale, i nutrizionisti cessarono completamente di condannare le abitudini alimentari degli immigrati italiani e di considerarle come malsane e dispendiose. E così che venne incoraggiato il consumo di frutta e verdura, che la pasta costituirà un alimento nutriente e che le ricette degli spaghetti alla salsa di pomodoro divenne moneta corrente nelle riviste femminili. La produzione di apparecchiature per fare la pasta, per produrre i pomodori in scatola e il *parmesan* grattugiato crebbe rapidamente negli anni Venti, favorendo la diffusione nelle case americane di ogni sorta di preparazioni a base di spaghetti e di salsa di pomodoro. Le *conserves* di spaghetti cucinati con salsa di pomodoro divennero uno dei piatti “pratici” preferiti dalle casalinghe, perché facili e veloci da preparare e poco costoso.

Inoltre, la pasta con salsa di pomodoro si è rivelato un piatto ideale per le nuove *cafeterias self-service*, che ha rappresentato il settore più dinamico della ristorazione negli anni Venti. Sia in scatola o preparati in casa, queste preparazioni si prestavano a molteplici usi ed erano particolarmente vantaggiose.

La popolarità crescente della pasta con salsa di pomodoro negli ambienti non italiani permise a molti italiani di aprire in tutto il paese delle *spaghetti house* destinate agli “Americani”. Verso gli anni Trenta i ristoranti italiani erano di gran lunga i ristoranti *stranieri* più popolari degli USA.

La crisi del 1929 e le periodiche penurie di carne negli anni Quaranta misero in valore e promossero le qualità economiche della pasta e della salsa di pomodoro. La salsa di pomodoro, in scatola o in bottiglia, semplificava la cucina casalinga, e gli abitanti delle città si recavano regolarmente a pranzare in ristoranti con nomi evocativi, come “Giardini Romani”. I piatti proposti in questi ristoranti erano delle varianti di una formula già familiare agli Americani e agli italo-americani: spaghetti o altri tipi di pasta industriale, ricoperti di salsa di pomodoro alla napoletana o di una salsa “alla carne” composta da salsa di pomodoro e carne macinata. I piatti di carne e il pollame consistevano quasi sempre in polpette di carne (versione più semplice di una delle principali varianti della cucina italo-americana su tema campano), braciole di vitello o di pollo con la stessa salsa di pomodoro.

Le affinità tra i gusti degli Americani e degli italo-americani e la salsa di pomodoro alla napoletana e formaggio grattugiato fuso erano tali che poteva sembrare quasi inevitabile che il primo prodotto *fast-food* prodotto “straniero” a sconvolgere l’America fosse la *pizza*, che travolgerà quel continente negli anni Cinquanta. Il tipo di pizza più frequentemente venduto era fatto con un impasto di pane bianco, appiattito a più riprese dopo la lievitazione, che si ricopriva con salsa di pomodoro, formaggio fuso (di solito della mozzarella prodotta in America) e del formaggio grattugiato (solitamente del *parmesan* anch’esso prodotto in America). Malgrado il loro conservatorismo nei confronti del cibo “straniero”, gli Americani – quale che fosse la loro origine etnica – avevano da fare solo un piccolo passo per adattarsi all’abbinamento salsa di pomodoro, formaggio e pasta di pane piuttosto che salsa di pomodoro, formaggio e pasta.

Attualmente, la predominanza della “cucina italiana” come cibo straniero preferito dagli Statunitensi e dai Canadesi sembra seriamente rimesso in causa dalla mania per la “cucina messicana” che si diffonde a partire dal sud-ovest degli USA. E’ significativo che le specialità

messicane che registrano il maggior successo, cioè *tacos*, *burritos* e *enchiritos* distribuiti da catene quali *Taco Bell*, hanno ben poco a che fare con la vera cucina messicana, e so incomparabile ricchezza delle *cocinas* regionali. Negli USA e in Canada, la “cucina messicana” è una parodia di *tortillas* (frittelle a base di farina di grano o di mais), arrotolate e farcite con salsa di pomodoro stranamente rassomigliante ad una salsa *alla napoletana*, con formaggio grattugiato o fuso. Le preparazioni più elaborate sono solitamente accompagnate con fagioli cotti con una salsa di pomodoro e ricoperti di formaggio fuso. Il risultato è sufficientemente vicino a una *pizza* o agli *spaghetti* come vengono serviti nei “ristoranti italiani” o altre versioni americanizzate della *cucina napoletana*, per non offendere la maggior parte dei palati americani. In realtà, l’influenza dell’ingrediente specificamente messicano, il peperoncino chiamato *cili* è consapevolmente passato sotto silenzio o omesso nella “cucina messicana” degli Americani e dei Canadesi, e i modi di preparazione tipicamente messicani, costosi o che o si prestano male al *fast-food* sono evitati e sostituiti in gran parte da condimenti e preparazioni all’italiana.

Sapere se i milioni di immigrati italiani, che così ostinatamente hanno resistito alle pressioni che li spingevano ad abbandonare le loro abitudini alimentari, considerano il successo dei *Taco Bell* o anche della *Pizza Hut* come il loro contributo duraturo alla cultura americana è tutta un’altra storia.

Bibliografia

- Agnetti, V. (1977). *La nuova cucina delle specialità regionali*. Rimini: Guaraldi.
- Alliata Di Salapurata, E. (1930). *Cucina vegetariana e naturismo crudo, manuale di gastrosofia naturista con raccolta di 1030 formule scelte d'ogni paese*. Milano: Hoepli.
- Artusi, P. (1891). *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Firenze: Landi.
- Barth, F. (1995). *Les groupes ethniques et leurs frontières*. In: Poutignat P. Streiff-Fenart J. *Théorie de l'ethnicité*. Paris: PUF, p. 203-249.
- Barthes, R. (1957). *Mythologie*. Paris: Seuil.
- Basile, G. (1978). *Lo cunto de li cunti*. Bari: Laterza.
- Bastide, R. (1998). *Anthropologie appliquée*. Paris: Stock.
- Benincasa, G. (1992). *La pizza napoletana. Mito, storia e poesia*. Napoli: Guida.
- Brisou, C., Maltone, C., Rouch, M. (1989). *Comprar un prà. Ses paysans italiens disent l'immigration (1920-1960)*. Pessac: Éditions de la Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine.
- Brun, J. (1980). *America! America! Trois siècles d'immigration aux États-Unis (1620-1920)*. Paris: Gallimard-Julliard.
- Bujis, G. (ed), (1993). *Migrant women: crossing boundaries and changing identities*. Oxford: Berg.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Social Science Information*, 2 (3): 383-446.
- Colombo, E. (1999). *Rappresentazioni dell'Altro. Lo straniero nella riflessione sociale occidentale*. Milano: Guerini.
- Csergo, J. (1996). *L'émergence des cuisines régionales*. In: Montanari M., Flandrin J.-L., *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, pp. 823-841.
- Daniel, D., Deschamps, B. (1998). *L'immigration aux États-Unis de 1607 à nos jours*. Paris: Ellipses.
- De Bourcard, F. (1858). *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*. Napoli: G. Nobile. *Disciplinare per la definizione di standards internazionali per l'ottenimento del marchio "Pizza napoletana"*. (1997) Pozzuoli: Elio de Rosa Editore.
- Dumas, A. (1843). *Impressions de voyage Le Corricolo*. Paris: Voisvnel.
- Durante, F. (a cura di) (2004). *Italoamericana. Storia e letteratura degli italiani negli Stati Uniti*. Milano: Mondadori (2 vol.)
- Fischler, C. (1996). *La macdonaldisation des moeurs*. In: Montanari M., Flandrin J.-L., *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, pp. 859-879.

- Foot, E. W. (1964). *Street Corner Society. The Social Structure of an Italian Slum*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Forse, M., Langlois, S. (1995). *Tendances comparées des sociétés industrielles*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Goffman, E. (1963). *Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity*. Englewood Cliffs: Prentice-Hall.
- Gruzinski, S. (1999). "La pensée métisse". Paris: Fayard.
- Handlin, O. (1952). *The uprooted: the epic story of the great migrations that made the American people* Boston: Little, Brown.
- Hannerz, U. (1980). *Exploring the city. Inquires Toward an Urban Anthropology*. New York: Columbia University Press.
- Hannerz, U. (1992). *Cultural Complexity: Studies in the Social Organization of Meaning*. New York: Columbia University Press.
- Hannerz, U. (1996). *Transnational Connections: Culture, People, Places*. London: Routledge.
- Herskovits, M. J. (1952). *Les bases de l'anthropologie culturelle*. Paris: Payot.
- Hily, M. A., Berthomière, W., Mihaylova, D. (2004). *La notion de réseaux sociaux en migration: Réseaux sociaux en migration. Hommes et migrations*. 1250: 6-12.
- Hirschorn, M., Berthelot, J.-M. (dirs) (1996). *Mobilités et ancrages*. Paris: L'Harmattan.
- La Cecla, F. (1998). *La pasta e la pizza*. Bologna: Il Mulino.
- Lévi-Strauss, C. (1958). *Anthropologie structurale*. Paris: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Mythologiques I. Le cru et le cuit*. Paris: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1967). *Mythologiques II. Du miel aux cendres*. Paris: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Paris: Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1996). *Anthropologie structurale deux*. Paris: Plon.
- Moore, H. L. (1999). *Anthropological Theory at the Turn of the Century..* In: Moore H. L. (dir.). *Anthropological Theory Today*. Cambridge: Polity Press, p. 1-23.
- Morokvasic, M. (1998). Birds of passage are also women. *International Migration Review*, 28 (4).
- Moulin, L. (1995). *Le bon plaisir*. In: Bessis S. (sous la direction de). *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris: Autrement, pp. 70-79
- Park, R. E. (1928). *Human migration and the marginal man*. *American Journal of Sociology*, 33, n 6 (May), pp. 881-893.
- Perec, G., Bober, R. (1980). *Récits d'Ellis Island, Histoires d'errance et d'espoir*. Paris: Institut national de l'audiovisuel et Editions du Sorbier.

- Priore, M. J. (1979). *Birds of Passage: Migrant Labor and Industrial Societies*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Puoti, B. (1850). *Vocabolario domestico napoletano e toscano, compilatio nello studio di Basilio Puoti*. Napoli: Libreria e Tipografia Simoniana.
- Sabban, F. (2000). *Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (IIIe siècle avant J.-C. – IIIe siècle apr. J.-C.)*. *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, 4:731-947.
- Scaraffia, L. (1995). *Au commencement était le verbe*. In Bessis S. (sous la direction de). *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris: Autrement, p. 26-33
- Schor, R. (1996). *Histoire de l'immigration en France de la fin du XIXe siècle à nos jours*. Paris: Armand Colin.
- Serao, M. (2005a). *Dal ventre di Napoli*. In: *Romanzi e racconti italiani dell'Ottocento*. Milano: Mondadori, 2005.
- Serao, M. (2005b). *Il paese di cuccagna*. In: *Romanzi e racconti italiani dell'Ottocento*. Milano: Mondadori, 2005.
- Spaduzzi, A., Somma, L. (1863). *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli*. Napoli: Stamperia della R. Università.
- Stonequist, E.V. (1973). *The Marginal Man. A Study in Personality and Culture Conflict*. New York: Scribner's.
- Takaki, R. (1989). *Strangers from a Different Shore: A History of Asian Americans*. Boston: Little, Brown and Company.
- Thomas, W. I., Znaniecki, F. (1918-1920). *The Polish Peasant in Europe and America*. Chicago: The University of Chicago Press and Boston – Gorham Press.
- Wirth, L. (1928). *The Ghetto*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Wirth, L. (1938). *Urbanism as a Way of Life*. *The American Journal of Sociology*. 44 (1): 1-24
- Wood, M. M. (1934). *The Stranger. A Study in Social Relationship*. New York: Columbia University Press.