

L'evoluzione degli stili alimentari italiani: l'epopea dell'emigrazione

scritto da Redazione | 17/10/2022



I fenomeni migratori degli italiani nel corso del Novecento, prima dal Sud verso il Nord e poi verso l'estero, hanno inciso in modo importante sulla trasformazione della cultura enogastronomica del Belpaese nonché sulla sua diffusione nel mondo



Articolo di Franco A. Fava

L'**evoluzione delle abilità nella trasformazione del cibo** e nell'elaborazione di differenziate e creative "ricette", è un importante **patrimonio immateriale** delle variegate culture gastronomiche popolari¹. Quest'artigianalità culinaria racconta di tantissime tradizioni di micro e meso territori, a loro volta inserite in contesti più ampi e, in molti casi, sarebbe riduttivo definire una sola tradizione gastronomica onnicomprensiva. C'è il rischio, infatti, di far cadere nell'oblio le straordinarie sapienze delle antiche culture del cibo tramandate da generazioni e derivanti dai saperi immateriali della grande civiltà contadina.

Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini, di Mario Soldati

Lo straordinario documentario "**Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini**" di **Mario Soldati**², mandato in onda dalla Rai tra il 1957 e 1958³, è oggi studiato nei corsi universitari di Scienze dell'alimentazione come fondamentale documento di storia enogastronomica, nonché come interessante e peculiare testimonianza di valore socio-antropologico.

Il documentario racconta, in modo esemplare, la **ricchezza delle diverse tradizioni popolari** del patrimonio enologico e agroalimentare italiano, costituendo una testimonianza orale da inserire nel vasto repertorio delle "**cucine mediterranee**"⁴. Quest'ultimo repertorio, a sua volta, è collocato nel patrimonio alimentare del *Mare nostrum*, ossia nel contesto studiato dal biologo nutrizionista statunitense **Ansel Benjamin Keys**⁵, ispiratore del concetto di comunanza geografica delle grandi cucine mediterranee.

L'evoluzione degli stili alimentari italiani: le migrazioni del dopoguerra

L'evoluzione socio-economica che, nel ventennio successivo al secondo conflitto mondiale, ha visto l'Italia passare da una società contadina-commerciale a una industriale e consumistica, ha coinvolto anche le culture e le abitudini alimentari degli italiani.

I cambiamenti sono stati accompagnati dallo **sviluppo economico ed urbano** nel periodo del **boom industriale degli anni '60** ma anche dal **fenomeno delle migrazioni interne** che hanno interessato il nostro territorio sin dal 1951, a seguito dell'alluvione del Polesine.

Se questa tragedia naturale aveva costretto migliaia di persone a spostarsi verso luoghi più sicuri, e in particolare verso l'Ovest del Paese, alcuni anni dopo, si assistette a migrazioni di dimensioni maggiori. Le popolazioni contadine del Sud Italia, in particolare, si trasferirono verso il Nord alla **ricerca di miglior fortuna**⁶ e attratti dal nascente "triangolo industriale".

I **flussi migratori interni** hanno influito anche sulle abitudini alimentari, inserendole in una dinamica di diffusione e scoperta rispetto alle consolidate tradizioni culinarie locali, favorendo un processo di **arricchimento** delle conoscenze di prodotti e cibi sino a quel tempo "confinati" in specifici territori (micro e meso), rimasti per secoli sconosciuti ai più.

La diffusione del Made in Italy nel settore food

La **diffusione del Made in Italy nel settore del food** si deve, invece, alle **due principali fasi dell'emigrazione italiana nel mondo** come inconsapevole veicolo di promozione culinaria.

Il **primo fenomeno migratorio italiano** risale alla seconda metà del XIX secolo, continuato fino al primo conflitto mondiale, per poi riattivarsi dopo il secondo dopoguerra e affievolirsi verso la fine degli anni Sessanta⁷.

Nella **prima fase migratoria** gli italiani si sono diretti verso le **Americhe** (Argentina, Venezuela e Stati Uniti) mentre nella seconda hanno scelto i **principali Paesi europei industrializzati** (Belgio⁸, Svizzera, Francia e Germania).

Durante i viaggi che potevano durare due o tre settimane, gli emigranti mettevano nei sacchi di juta prima e nelle valigie di cartone poi, sia i loro pochi effetti personali che **scorte di cibo di lunga conservazione** come grandi forme di pane, salumi e formaggi stagionati.

Tali provviste alimentari venivano consumate con oculatezza durante le traversate ma una parte veniva conservata e destinata ai parenti e agli amici in attesa del loro arrivo sulle banchine dei lontani porti di New York o di Buenos Aires. Era un prezioso e prelibato omaggio nonché un atto di ringraziamento per la prima accoglienza offerta a loro all'arrivo nel nuovo mondo.

L'**epopea dell'emigrazione italiana** ha rappresentato uno straordinario e inconsapevole veicolo di avvio della promozione (*advertising*) della grande tradizione alimentare regionale italiana. Tale conoscenza si diffonderà nei decenni successivi in tutto il mondo e in modo straordinario come simbolo di originalità e di qualità alimentare.

Note

¹ Nel 2014 l'arte dei pizzaiuoli napoletani è stata riconosciuta meritevole di tutela dall'Unesco nella

XII sessione del Comitato per la salvaguardia del patrimonio immateriale dell'Umanità. Nel 2013 l'Unesco aveva già riconosciuto come bene transnazionale da proteggere la "dieta mediterranea".

² Mario Soldati (Torino, 17 novembre 1906 - Tellaro, 19 giugno 1999) è stato uno scrittore, giornalista, saggista, regista, sceneggiatore e autore televisivo italiano.

³ www.youtube.com (agosto 2022)

⁴ Sul tema è doveroso ricordare un progetto europeo concernente i "Mercati storici europei", promosso nel 2012 da Rinaldo Bontempi (la città di Barcellona era il soggetto capofila del progetto in collaborazione con Londra, Torino, Suceava in Romania e Plovdiv in Bulgaria), concretizzato in iniziative concretizzate e realizzate a Torino in alcune edizioni pubbliche (Urbact.eu/project - Food Market Festival). Il progetto europeo sulla "Conservatoria delle Cucine Mediterranee" (2004) è stato progettato sempre da Rinaldo Bontempi (Europarlamentare europeo - Pinerolo 1944 - Torino 2007) e organizzato dal centro studi C.I.E. (Centro Iniziative Europee di Torino da lui fondato), in collaborazione con alcuni partner europei coinvolti nella valorizzazione delle millenarie tradizioni culinarie delle differenziate e straordinarie culture popolari.

⁵ Ancel Benjamin Keys è stato un biologo, nutrizionista e fisiologo statunitense (Colorado Springs 1904, Minneapolis 2004). I suoi studi lo condussero a formulare le ipotesi sull'influenza dell'alimentazione sulle patologie cardiovascolari e sui benefici apportati dall'adozione della cosiddetta dieta "mediterranea - polirematica", come da lui così definita. Keys visse a lungo nel villaggio di Pioppi a Pollica (Salerno) ove condusse le sue ricerche sugli stili alimentari delle popolazioni locali attraverso studi epidemiologici e sui conseguenti benefici derivanti dai regimi alimentari sani, caratterizzati principalmente dal consumo di cereali, legumi, verdura, frutta e olio di oliva.

⁶ Il "triangolo industriale" del Nord Ovest è riconducibile ai poli produttivi industriali di Milano, Torino e Genova.

⁷ Sul tema dell'emigrazione italiana nel secondo dopoguerra: Franco A. Fava, Claudio Speranza Zerboni (2015), *Un ancla, dos mundos. Historia de cuatro generaciones de herramentistas*, Buenos Aires (Argentina), EZETA.

Sul tema della storia dell'emigrazione italiana: Bevilacqua Piero, Andreina De Clementi Andreina e Emilio Franzina Emilio, (a cura di), 2009, *Storia dell'emigrazione italiana*, Roma, Donzelli ed.

⁸ Nel 1947 il Presidente del Consiglio Alcide De Gasperi firmò un accordo con il governo del Belgio per agevolare l'emigrazione di lavoratori italiani da impiegare nelle miniere belghe, vista la scarsità di manodopera locale da impiegare nei rischiosi lavori estrattivi.