



L'Italia degli anni Sessanta e il boom economico che cambiò la tavola degli italiani

Turismo di massa, pizzerie, frigoriferi e nuovi ritmi di vita: nel decennio del miracolo economico l'Italia scoprì la società dei consumi, cambiando il proprio rapporto con il cibo

Abbiamo già raccontato su queste pagine come, nel Novecento, l'[epopea dell'emigrazione italiana](#) abbia contribuito a diffondere nel mondo la conoscenza del patrimonio agroalimentare nazionale, favorendo l'incontro tra culture e tradizioni gastronomiche differenti.

Parallelamente, all'interno dei confini nazionali, gli anni del secondo dopoguerra e, in particolare, il **boom economico tra la fine degli anni Cinquanta e gli anni Sessanta** segnarono l'avvio di una profonda trasformazione degli stili di vita e delle abitudini alimentari degli italiani.

La motorizzazione di massa, la diffusione degli elettrodomestici e i nuovi ritmi della società industriale modificarono progressivamente il rapporto quotidiano con il cibo, aprendo una nuova fase nella storia dell'alimentazione italiana.



La diffusione delle auto fu uno dei segnali più evidenti della società del benessere.

Le vacanze di massa e la scoperta delle cucine regionali

Tale emancipazione delle “cucine italiane” fu resa possibile dallo sviluppo, negli anni Sessanta, del turismo interno nel Paese, un processo cresciuto insieme al boom economico e alla motorizzazione di massa. Le vacanze estive a bordo delle prime utilitarie, come la Fiat 600 e la Fiat 500, divennero espressione di uno status symbol ricercato e legato all'appartenenza alla nuova società dei consumi, in un contesto che, fino a pochi anni prima, molti italiani non avrebbero immaginato possibile.

Quando la pizza uscì da Napoli

Negli anni Sessanta, il panorama dell'offerta ristorativa italiana, iniziò a differenziarsi con la comparsa delle prime pizzerie napoletane al di fuori della realtà partenopea, gestite da immigrati del Sud Italia, portatori a loro volta di quella grande tradizione di panificazione nelle sue diverse declinazioni.

Insieme ad altre tipologie di offerta ristorativa, le pizzerie napoletane proponevano la **pizza “verace” cotta su pietra**, secondo la tradizione partenopea: una realizzazione essenziale e popolare, una forma di street food ante litteram destinata a diventare una vera icona alimentare italiana, oggi nota in tutto il mondo e riconosciuta nel 2017 dall'Unesco attraverso l'iscrizione dell'arte del “pizzaiolo napoletano”, o come dicono a Napoli “*pizzaiuolo napoletano*”, nella Lista del

patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Il **successo mondiale della pizza**, proposta nelle diverse pizzerie che si stavano diffondendo nel mondo, fu accompagnato anche da pratiche non sempre conformi ai disciplinari nei termini di qualità e tipicità degli ingredienti, sovente sostituiti con prodotti identificati come *italian sounding*, come nel caso della mozzarella o del parmigiano (*parmesan cheese*), oltre che da procedure non sempre aderenti alla tradizione nella preparazione dell'impasto, nella lievitazione e nella cottura.



Gli anni Sessanta vedono anche la diffusione delle pizzerie al di fuori di Napoli (Foto creata con IA).

L'american way of life entra nelle case italiane

Nello stesso periodo, la società italiana si avviava verso una nuova metamorfosi degli stili alimentari quotidiani, segnata, almeno nelle grandi città industriali, da nuovi ritmi di vita scanditi dai tempi e dai turni di lavoro nelle fabbriche organizzate secondo la metodologia Taylor-fordista.

Gli anni Sessanta in Italia furono segnati dall'avvio della **nuova economia del consumismo**, caratterizzata dalla diffusione dei **primi elettrodomestici in famiglia**, come la lavatrice, ma soprattutto dall'introduzione in cucina del frigorifero, del tostapane, del frullatore e, successivamente, del congelatore, fino ad arrivare al forno a microonde.

La famiglia media italiana iniziava a rincorrere il sogno dell'**american way of life**, praticato dalla classe media americana e percepito come "cifra" di un nuovo stile di vita. Era il modello, ben

rappresentato dal cinema hollywoodiano, che molti guardavano come approdo alla nuova società del benessere.



L'arrivo degli elettrodomestici contribuiscono a cambiare le abitudini di vita delle famiglie.

Frigorifero, lavoro femminile e primi cibi pronti

Il frigorifero, da un lato, consentiva di evitare l'impegno della spesa quotidiana; dall'altro, i nuovi elettrodomestici rispondevano alle esigenze di praticità della famiglia, in un periodo in cui le donne iniziavano a essere impegnate anche fuori casa in attività lavorative e disponevano di meno tempo da dedicare alla cucina.

Il rifornimento della dispensa domestica e la produzione casalinga di cibo per la famiglia, soprattutto per il pasto serale consumato a casa come principale momento di riunione familiare insieme a quello domenicale del mezzogiorno, iniziarono così a modificarsi.

La produzione domestica di alimenti, nobile arte e antica espressione di artigianato gastronomico tramandata attraverso le tradizioni del "focolare" domestico, come la pasta fatta in casa, iniziò a ridursi per la minore disponibilità di tempo da dedicare alla cucina. Nella spesa alimentare comparivano progressivamente cibi in parte già pronti per la cottura, come surgelati e precotti.

Questi prodotti non richiedevano elaborate attività di preparazione e rispondevano alle nuove necessità della famiglia moderna, sempre più ristretta a due generazioni, genitori e figli, rispetto

alla realtà contadina preesistente, caratterizzata da una composizione co-residenziale e intergenerazionale con nonni, genitori e figli.



La trasformazione delle abitudini alimentari degli italiani non si fermò però all'ingresso del frigorifero nelle case o alla diffusione dei primi cibi pronti. Negli anni successivi, l'aumento dell'occupazione femminile, la nascita delle mense aziendali e scolastiche, l'affermazione della pubblicità televisiva e l'apertura dei primi supermercati avrebbero contribuito a ridefinire ulteriormente il modo di acquistare, preparare e consumare il cibo. Sarebbe stata una nuova fase della società dei consumi, destinata a incidere profondamente sulla vita quotidiana e sulle tradizioni gastronomiche del Paese.

Ma di questo parleremo in un prossimo approfondimento.

Bibliografia essenziale

- Crainz, Guido (2005), *Storia del miracolo italiano. Culture, identità, trasformazioni fra anni cinquanta e sessanta*, Roma, Donzelli.
- Fava, Franco A.; Garosci, Riccardo (2008), *C'era una volta il supermarket. Cinquant'anni di supermercati in Italia: sociologia dei consumi che cambiano*, Milano, Sperling & Kupfer.

Approfondimenti richiamati nel saggio: Jean-Pierre Corbeau, Nicolas Herpin e gli studi di Luigi Veronelli sulla valorizzazione delle culture gastronomiche territoriali.

[Evoluzione degli stili alimentari italiani nel 900](#)[Download](#)

Data di creazione

04/06/2026

Autore

franco-fava