
L'evoluzione degli stili alimentari italiani:

UN BREVE *EXCURSUS*
NEL CORSO DEL '900



CONSUMI, ABITUDINI E TRASFORMAZIONI
DI UN PAESE CHE CAMBIA



FRANCO A. FAVA

L'evoluzione degli stili alimentari italiani: un breve *excursus* nel corso del '900

di Franco A. Fava

1.1. Il cibo italiano nell'epopea delle migrazioni L'evoluzione

delle eterogenee ed articolate abilità culinarie, messe in atto nella trasformazione del cibo e nella realizzazione di differenziate e creative “ricette”, rappresenta un importante patrimonio immateriale delle variegate culture gastronomiche popolari¹. Queste abilità artigianali, non direi ricette in quanto a mio avviso è un termine generico, raccontano e rappresentano le tradizioni culinarie di micro e meso territori, a loro volta inserite in contesti più ampi, ove definire in una sola tradizione gastronomica onnicomprensiva è in molti casi un esercizio riduttivo, con il rischio 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.

Lo scrittore, regista e giornalista Mario Soldati ² nel suo straordinario documentario “*Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*”, mandato in onda dalla Rai tra il 1957-58 ³, è oggi studiato nei corsi universitari di Scienze dell'alimentazione come un importante documento di storia etno- eno-gastronomica, nonché come un'interessante e peculiare testimonianza di valore socio antropologico.

Il documentario racconta in modo esemplare la ricchezza delle differenti tradizioni alimentari popolari tipiche del nostro importante patrimonio enologico e agroalimentare, nonché come un'interessante testimonianza orale da inserire nel grande repertorio

immateriale delle “cucine mediterranee” ⁴, a sua volta collocato nel patrimonio alimentare del *mare nostrum*, ossia nel contesto studiato con passione e competenza dal biologo nutrizionista statunitense Ancel Benjamin Keys ⁵, ispiratore del concetto di comunanza geografica delle grandi cucine mediterranee.

La complessa evoluzione socio economica che ha coinvolto il nostro Paese nell’articolato passaggio da una società contadina-commerciale ad una industriale e consumistica, ossia un percorso avvenuto nei due decenni successivi al secondo conflitto mondiale, ha coinvolto anche le culture e le abitudini alimentari praticate nel corso del tempo dagli italiani, come elementi caratterizzanti delle variegate tradizioni alimentari della nostra civiltà.

Tali cambiamenti sono stati accompagnati da un lato a seguito del vertiginoso sviluppo economico ed urbano vissuto nel nostro Paese nel periodo del *boom* industriale degli anni '60, e dall'altro lato dai fenomeni sociali riconducibili alle migrazioni interne che hanno interessato il nostro territorio sin dal 1951 a seguito dell'alluvione del Polesine in poi. Questa tragedia naturale aveva costretto migliaia di persone ad emigrare verso luoghi più sicuri ed in particolare verso l'Ovest del Paese, un fenomeno migratorio riproposto alcuni anni dopo in dimensioni maggiori, ossia dal meridione verso il settentrione d'Italia. Quest'ultimo esodo migratorio coinvolse le popolazioni contadine del Sud ad emigrare verso il Nord Italia, inducendo migliaia di persone ad abbandonare le povere campagne del meridione verso il nascente “triangolo industriale” alla ricerca di miglior fortuna ⁶.

I flussi migratori interni hanno interessato anche le nostre abitudini alimentari inserendole in una dinamica di diffusione e di scoperta rispetto alle consolidate tradizioni culinarie locali, contribuendo così all'avvio di un processo di arricchimento delle conoscenze di prodotti e cibi sapori e profumi sino a quel tempo “confinati” in particolari territori (micro e meso) e rimasti per secoli

sconosciuti ai più.

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

Il primo fenomeno migratorio italiano risale sin dalla seconda metà del XIX secolo, poi continuato fino al primo conflitto mondiale, per poi riattivarsi in una seconda fase dopo il secondo dopoguerra per poi affievolirsi verso la fine degli anni sessanta⁷.

Gli emigranti italiani, partiti durante la prima fase migratoria verso le Americhe (Argentina, Brasile, Venezuela e gli Stati Uniti d'America ed il Canada) sin dalla seconda metà del XIX secolo e poi nella seconda fase verso i principali Paesi europei industrializzati (Belgio⁸, Svizzera, Francia e Germania) nonché poi verso l'Australia nella seconda metà del XX secolo, portavano con sé nei sacchi di juta prima e nelle valigie di cartone poi, oltre alle loro poche cose personali, scorte di cibo di lunga conservazione, indispensabili per la sopravvivenza alimentare durante il lungo viaggio in nave per chi partiva per le Americhe ed in treno per i viaggi verso i Paesi del Nord Europa.

Durante la navigazione sul piroscafo in terza classe nella prima fase dell'emigrazione italiana transoceanica, le provviste alimentari erano principalmente composte da grandi forme di pane, salumi e formaggi stagionati, come alimenti non deteriorabili a breve ed indispensabili per sfamarsi durante il periglioso viaggio che poteva durare due o tre settimane. Nello stesso tempo le provviste alimentari erano consumate con oculatezza al fine di riservare una parte delle scorte di cibo risparmiate da offrire in dono ai parenti ed amici in attesa del loro arrivo sulle banchine dei lontani porti di New York o di Buenos Aires, quale prezioso e prelibato omaggio della tradizione natia, nonché come atto di ringraziamento per la prima accoglienza offerta a loro all'arrivo nel nuovo mondo.

L'epopea dell'emigrazione italiana ha rappresentato uno straordinario ed inconsapevole veicolo di avvio della

promozione (*advertising*) della grande tradizione alimentare regionale italiana. Tale conoscenza si diffonderà nei decenni successivi in tutto il mondo ed in modo straordinario come simbolo di originalità, gusto e di qualità alimentare.

1.2 Il patrimonio alimentare italiano veicolato nel mondo

Nel secondo periodo migratorio, tradizionalmente collocato tra il secondo dopoguerra e la fine degli anni '60 dello scorso secolo, il treno rappresentava il principale veicolo di trasporto verso i Paesi del Nord Europa e consentiva agli emigranti italiani frequenti viaggi di ritorno e di nuova ripartenza.

Nella seconda fase migratoria le scorte alimentari erano facilmente implementabili ed integrabili tramite le reti informali di auto-aiuto costituite tra gli emigranti, provenienti dai territori limitrofi dei paesi di provenienza, a seguito dei frequenti viaggi verso i paesi nativi per i ricongiungimenti familiari.

I cibi tradizionali provenienti dai luoghi di origine erano caratterizzati da un gusto e da sapori unici e rappresentavano per i nostri emigranti gli ingredienti principali da integrare al pasto giornaliero, rafforzando così nella comunità riunita attorno al desco il senso di appartenenza alle lontane terre allobroghe.

I ricorrenti viaggi di ritorno verso i paesi di origine rappresentavano in modo emblematico il senso di appartenenza ai loro affetti familiari. In quelle occasioni di soggiorno in famiglia nei periodi di ferie di quindici giorni o poco più, prima della successiva ripartenza, si coglieva anche l'opportunità di acquisizione di nuove scorte alimentari, da destinare anche per interposta persona ai migranti rimasti all'estero, dei migliori prodotti della tradizione agroalimentare dei luoghi nativi (prevalentemente salumi, formaggi e legumi, nonché conserve e salse), unitamente alle paste di semola di grano duro e all'olio di oliva, quest'ultimo un bene non sempre reperibile nei Paesi di emigrazione del Nord

Europa ove i residenti erano abituati all'uso di strutto, margarina e burro ⁹, agevolando così la diffusione internazionale della conoscenza del nostro “oro” alimentare.

Nel corso dei decenni ed in queste circostanze è stato inconsapevolmente veicolato dai nostri emigranti il *made in Italy* del *food* nostrano, diffondendo anche all'estero la conoscenza del “buon cibo italiano”. Tale promozione gastronomica si diffuse anche tramite il successivo sviluppo del turismo internazionale negli anni '60 verso il nostro Paese, ad iniziare dalla costa romagnola ove si stava organizzando la prima industria del turismo estivo di massa¹⁰, caratterizzata da un forte richiamo rivolto non solo agli italiani bensì anche alle popolazioni del Nord Europa, tedeschi *in primis* ¹¹, alla ricerca del clima estivo e marino non troppo distante da casa ed organizzato con una caratteristica popolare ed economica.

Ritornando agli anni '60 nei mercati regionali delle grandi città del Nord ¹² iniziavano a comparire sulle bancarelle e nelle botteghe alimentari nuove varietà di frutta e di verdura, di cereali, legumi, olive, formaggi, salumi, spezie nonché di paste alimentari in diverse varietà nonché forme inconsuete di “pani” rappresentando per gli autoctoni delle varietà alimentari fino a quel tempo sconosciute.

Questa nuova offerta alimentare contribuì ad allargare gli orizzonti di conoscenza verso le “nuove” cucine agli albori dell'avvio della società multi regionale italiana, quale nuova caratteristica socio-demografica che si stava delineando nelle grandi città industriali del Nord del nostro Paese.

Si avviava così, quasi contemporaneamente, quel processo di *melting pot* tra le varie tradizioni culinarie del Nord e del Sud italiano quale fenomeno precursore di quella complessa tipologia di offerta di “ricette” che renderanno unica la cucina italiana nel mondo. Questa raccolta di tradizioni culinarie immateriali si possono inserire *tout court* nel grande “digesto agro alimentare” immateriale della “cucina italiana”¹³, caratterizzata dalle

mille tradizioni micro e meso territoriali e di differenziate varietà gastronomiche regionali.

Per molto tempo in Italia la cucina toscana era stata identificata come espressione di una tradizione gastronomica riconoscibile ed associata *tout court* a quella “nazionale” italiana, in una sorta di parallelismo tra idioma toscano associato alla lingua italiana per eccellenza¹⁴.

Questa collocazione di un presunto “primato” della cucina toscana, rispetto ad altre cucine regionali, nei decenni successivi dalla metà del XX secolo si è progressivamente affievolito a seguito della diffusione e alla conoscenza delle straordinarie cucine di “altri” territori, che nel corso del tempo si sono progressivamente emancipate dalla loro collocazione localistico-regionale, contribuendo così alla formazione di un'ampia offerta enogastronomica costituita da un ricco paniere di piatti e calici di vini eccellenti, come parti fondamentali della variegata cucina italiana, rendendola conseguentemente famosa nel mondo per la sua varietà e completezza unica nel suo genere.

Luigi Veronelli¹⁵ è stato un giornalista enogastronomico antesignano nel diffondere le straordinarie tradizioni alimentari e vitivinicole dei vari territori del nostro Paese riscattandoli così dalla loro collocazione localistica, a volte emarginata rispetto ad alcune blasonate realtà nazionali fino a quel tempo celebrate come depositarie della “vera” cucina italiana e dei vini di eccellenza.

Tale emancipazione delle “cucine italiane” è stata resa possibile dallo sviluppo negli anni '60 del turismo interno nel nostro Paese, ossia un processo avviato parallelamente negli anni del *boom* economico e all'avvio della motorizzazione di massa alla conquista delle vacanze estive a bordo delle prime utilitarie (Fiat 600 e 500), come espressione di uno *status symbol* tanto ricercato e correlato all'appartenenza alla nuova società dei consumi, in un contesto prima dai più mai immaginato ad essere realizzato in così breve tempo.

Negli anni sessanta iniziava invece a differenziarsi il panorama dell'offerta ristorativa italiana, 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.

Oltre alla tradizionale offerta ristorativa delle trattorie toscane, come la pizza al tegamino, il castagnaccio e la farinata, iniziava ad inserirsi l'offerta ristorativa delle pizzerie napoletane ove si proponeva la pizza “verace” cotta al mattone come da tradizione partenopea, ossia una sublime realizzazione nella sua semplicità di *street food ante litteram*, rivelatasi successivamente una vera e propria icona alimentare italiana oggi nota in tutto il mondo e riconosciuta nel 2014 dall'Unesco come bene inserito nel patrimonio culinario immateriale.

Il successo mondiale della pizza, proposta nelle diverse pizzerie che si stavano diffondendo nel mondo, è stato altresì accompagnato 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*), nonché anche rispetto alle procedure di preparazione (impasto e lievitazione) e di cottura (forno a legna).

Dall'altro lato, sempre in quel periodo storico, la società italiana si avviava verso una nuova metamorfosi negli stili alimentari quotidiani, segnati, almeno nelle grandi città industriali, da nuovi ritmi di vita scanditi dai tempi e dai turni di lavoro nelle fabbriche organizzate con la metodologia Taylor-fordista.

Gli anni sessanta in Italia sono stati segnati dall'avvio della nuova economia del consumismo, caratterizzata a sua volta 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 per poi approdare al forno a microonde¹⁶.

La famiglia media italiana iniziava a rincorrere il

sogno dell'*american way of life* praticato dalla classe media americana e caratterizzato come “cifra” di un nuovo stile di vita, ossia quel modello tanto agognato e ben illustrato dal cinema *hollywoodiano* come comportamento da emulare a tutti i costi, nonché come approdo verso la nuova società del benessere.

Il frigorifero da un lato consentiva di evitare l'impegno della spesa quotidiana e dall'altro lato i nuovi elettrodomestici venivano incontro alle nuove esigenze di praticità della famiglia, ove le donne iniziavano ad essere impegnate anche fuori casa in attività lavorative e con meno tempo a disposizione 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 unico momento di riunione familiare oltre a quello comandato domenicale del mezzodì, iniziava così a modificarsi¹⁷.

La produzione domestica di alimenti, ossia come sinonimo di una nobile arte e di antica espressione di artigianato gastronomico espresso tramite le tradizioni del “focolare” di casa come la pasta fatta in casa, iniziava a ridursi per motivi di tempo a disposizione da parte delle donne da dedicare alla cucina, sostituendo progressivamente nella spesa alimentare cibi in parte già pronti per la cottura (surgelati e precotti). Questi cibi non richiedevano elaborate attività di preparazione e venivano incontro alle nuove necessità della gestione della famiglia moderna, quest'ultima sempre più ristretta a due generazioni, ossia da genitori e figli, rispetto alla realtà contadina preesistente caratterizzata da una composizione media co-residenziale ed intergenerazionale (nonni, genitori e figli).

1.3 Il cibo e i nuovi stili di vita alimentari di consumo

La diffusione dell'orario unico di lavoro nelle fabbriche e negli uffici, l'inserimento della donna nel mondo del lavoro al di fuori della famiglia, la disponibilità di mense

nei posti di lavoro, in sostituzione del pasto scaldato all'interno del portavivande in alluminio comunemente noto come “baracchino”, e nelle scuole, a seguito dell'introduzione della didattica a tempo pieno, hanno non solo cambiato le abitudini ed i luoghi di consumo del pasto di mezzodì degli italiani, ma hanno altresì avviato un processo di differenziazione delle offerte alimentari, dovendo soddisfare le esigenze ed i gusti di una popolazione eterogenea, portatrice a sua volta di culture alimentari differenti.

In questo caso la diffusione delle mense aziendali e scolastiche sistemate al tempo in locali attigui alle cucine di produzione (mentre solo successivamente verso la metà degli anni '80 le mense saranno riorganizzate con la metodologia del *catering* con la conseguente industrializzazione della produzione del cibo precotto in altri luoghi di produzione rispetto alla somministrazione), hanno segnato un ulteriore cambiamento negli stili di consumo alimentare degli italiani.

Nello stesso tempo negli anni del *boom* economico un ruolo importante è stato svolto dalla televisione italiana. Da un lato con la messa in onda del primo programma pubblicitario televisivo “Carosello” (1957-77)¹⁸ e dall'altro con l'apertura dei primi supermercati alimentari¹⁹ (come Esselunga a Milano -1957-, ossia un'iniziativa commerciale innovativa seguita in altre città come quelle dei fratelli Garosci a Torino – 1959-, la Romana supermercati di Marco Brunelli a Roma nel 1960, i supermercati Pam a Mestre (Ve) ed a seguire dall'insegna SMA in altre città italiane²⁰), anche l'offerta alimentare subì una sua evoluzione con l'introduzione dei surgelati e la messa in commercio di una diffusa varietà di alimenti pronti al consumo: dai sughi alle paste e pietanze pronte al consumo ai ravioli in scatola già conditi e solo da riscaldare, e molto (anzi moltissimo) altro ancora, senza contare la varietà di nuovi prodotti confezionati in tutte le tipologie possibili²¹.

In tutte queste evoluzioni alimentari dagli anni '60 agli anni '80 assistiamo all'avvio ad una progressiva

omologazione nei consumi alimentari nel nostro Paese, relegando sempre di più le grandi tradizioni culinarie dei micro-meso territori ai momenti canonici di ritrovo familiare domenicale e/o alle feste comandate come da tradizione.

All'inizio degli anni '90 ²² nel nostro Paese si assiste ad un nuovo fenomeno sociale, ossia l'immigrazione di migliaia di persone provenienti da Paesi lontani alla ricerca di un futuro lavorativo migliore o per la tutela della propria sicurezza personale a seguito della caduta dei regimi totalitari dell'Est europeo o provenienti da aree del mondo coinvolte in conflitti armati scoppiati nei Paesi di origine. Anche in questo caso le contaminazioni alimentari hanno segnato una nuova realtà nei nostri stili alimentari²³.

Questo nuovo contesto progressivamente contribuirà alla trasformazione degli stili di consumo alimentare degli italiani rispetto alla conoscenza di “altre alimentazioni” tramite i nuovi *format* distributivi come i *Kebab*, *sushi*, *take away*, *all you can eat*, *poke hawaiano* con la diffusione di nuovi cibi, *in primis* il *cous cous* (*cuscus*), il rolo di manzo affumicato affettato ed il pesce crudo.

In questo breve percorso “socio-alimentare” è possibile comprendere quanto siano interconnessi i fattori culturali, sociali e gli stili alimentari in una società, considerando il fatto che nel nostro Paese le identità delle grandi tradizioni alimentari si sono fortunatamente preservate nonostante i cambiamenti sociali avvenuti dal secondo dopoguerra ad oggi, inserendo questa nostra peculiarità in un contesto di un vero e proprio Eldorado del *food* italiano, riconosciuto in tutto il mondo come una delle migliori cucine per qualità, sicurezza e gusto.

L'opera avviata in tal contesto sociale sin dal 1986 da Carlo Petrini di Bra con il suo movimento di *Slow Food*, ha contribuito nel valorizzare e proteggere questo bene, ossia la cultura eno-gastronomica italiana, dalle minacce dell'omologazione in favore della biodiversità e della tipicità dei prodotti agricoli (i presidi di *Slow Food*).

La bellezza, la cultura, la musica, il bel canto, l'arte, il *design*, la moda e l'enogastronomia si annoverano come le eccellenze italiane che rappresentano il futuro per le generazioni dei nostri giovani, nella consapevolezza di difendere la qualità e la tutela di questi straordinari comparti, apparentemente separati ma uniti tra di loro con tratti caratteristici in quella particolare "visione" e fama internazionale che il nostro Paese si è conquistata nel mondo nel passare dei secoli e riconosciuto dai più come il *Bel Paese*, riprendendo e rendendo attuale la definizione enunciata dal sommo poeta Dante Alighieri nella Divina Commedia²⁴.

=====

Alcuni percorsi di lettura dell'autore sul tema del cibo e dell'alimentazione per eventuali approfondimenti

Fava Franco A. (2009), *Aspetti socio economici correlati alla diffusione della patata dal XVIII secolo ad oggi: dalle tematiche salariali all'uso industriale del solanum tuberosum*, Torino, CORIPE MEPSa, 9/2009.

ibid., (2011), *Il gruppo Fioravanti: quasi un secolo di storia al servizio della comunità ed oggi leader del commercio al dettaglio in Abruzzo*, Torino, Lises.

ibid. (2012), *The food, as a language, as a character of social identity, but also as a social pathology*, Milano, IULM.

ibid., (2014), *Quel mal di Mall. Elementi di riflessione tra salute e shopping nelle pratiche di consumo contemporaneo*, in Torino Medica, febbraio 2014.

ibid. (2015), *Le fabbriche del retail*, Milano, Franco Angeli Editore.

ibid., (2017), *La vertigine di consumi. Il lusso democratico ed il cibo uguale per tutti*, Milano, Franco Angeli editore.

ibid. (2017), cap 3: *La salumeria: regina nelle osterie, ancella nei ristoranti. Percorsi sociali del consumo degli affettati tra celebrazione e oblio*, cap. 20: *Profilo storico dei principali salumi italiani*, in Costantino Cipolla (a cura di), *La grande salumeria italiana*, Milano, Franco Angeli editore.

ibid. (2019), *Prosumer e/o clienti nel rapporto con i*

produttori di grappa, e Un singolare "campionato" tra Piemonte e Triveneto (ma non solo) per l'aggiudicazione del primato tra i migliori distillati: tra storia, tradizione e artigianalità del prodotto, in Cipolla, Costantino, Damonti, Marino, La Grappa: il "grande" distillato italiano, Milano, Franco Angeli.

ibid. (2019), L'olio di oliva e il glocal del made in Italy: alcune riflessioni sul tema, in Cassarale A., Littardi F., Naso I. (a cura di), Ars olearia, I e II vol, introduzioni di: Cardini, F., Garosci R., Dall'oliveto al mercato in età moderna e contemporanea, Guarene (Cn), Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale Anna Maria Nada Patrone- CeSA.

ibid. (2020), Un pasto consumato al supermercato di quartiere: perché no!, Ma-Ke Retail, Torino, Cean n. 10 – 20.

ibid. (Ott. 2022), L'evoluzione degli stili alimentari italiani: l'epopea dell'emigrazione, Bologna, Gazzetta del gusto.

Ibid. (Settembre 2022), All'origine di un marchio: Giacolo Morra e la fiera internazionale del tartufo bianco di Alba, Convegno internazionale sul tartufo bianco di Alba, Alba – Grinzane Cavour, Cesa (22-24 settembre 2022).

Ibid. (2024), Focus su cibo e alimentazione al tempo delle app, Rifrazioni rivista scientifica della Pontificia Università Salesiana IUSTO, Torino, n, 2- 2024.

Fava Franco A., Pagano Davide (2026), The big box store. Breve storia della Grande distribuzione organizzata (Gdo): dai grandi magazzini parigini ai supermercati ed al commercio contemporaneo in un'ottica sociologica.

Introduzione di Riccardo Garosci. Torino, Genesi Editore,

Collana di studi di attualità Novazioni diretta da
Sandro Gros – Pietro.

=====

Testo di prossima pubblicazione:

Fava, Franco A. *Piggly Wiggly: since 1916 the same
food for everyone. From the drugstore to open access to the
vending machine*

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 la “dieta mediterranea” come bene transnazionale da proteggere.

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

³ <https://www.youtube.com/watch?v=1fTh7zi34HQ>-(agosto 2022)

⁴ Sul tema è doveroso ricordare un interessante progetto europeo concernente i “Mercati storici europei” promosso nel 2012 da Rinaldo Bontempi (la città di Barcellona era il soggetto capofila del progetto europeo in collaborazione con le città di Londra, Torino, Suceava -Romania- e Plovdiv -Bulgaria-), concretizzato in iniziative 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) ed 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). Gli studi di Keys condotti unitamente con la moglie Margaret li 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 loro così definita. Keys visse a lungo nel villaggio di Pioppi nel Comune di 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 notoriamente 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 collocare nei rischiosi lavori estrattivi.

⁹ Fava, Franco A. (2019), *L'olio di oliva e il glocal del made in Italy: alcune riflessioni sul tema*, in Cassarale A., Littardi F., Naso I. (a cura di), *Ars olearia*, I e II vol, introduzioni di: Cardini, F., Garosci R., in *Dall'oliveto al mercato in età*

moderna e contemporanea, Guarene (Cn), Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale Anna Maria Nada Patrone- CeSA.

¹⁰ Crainz, Guido (2005), *Storia del miracolo italiano. Culture, identità, trasformazioni fra anni cinquanta e sessanta*, Roma, Donzelli.

¹¹ Fava, Franco A., cap 3: *La salumeria: regina nelle osterie, ancella nei ristoranti. Percorsi sociali del consumo degli affettati tra celebrazione e oblio*, cap. 20: *Profilo storico dei principali salumi italiani*, in Costantino Cipolla (a cura di), *La grande salumeria italiana*, Milano, Franco Angeli editore.

¹² Come ad esempio a Torino il mercato alimentare di Porta Palazzo come il più grande d'Europa nel suo genere.

¹³ Il primo testo sistematico delle ricette nostrane si deve a Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario, (Forlì 1830- Firenze 1911). Artusi nella metà del XIX sec. con le sue pubblicazioni diede un importante contributo ad una carenza di una letteratura specifica sul tema della regolamentazione della gastronomia italiana, rispetto a quanto aveva fatto per quella francese dal gastronomo Jean Anthelme Brillat-Savarin (Belley, 1° aprile 1755 – Parigi, 2 febbraio 1826). sin dalla seconda metà del 1700.

¹⁴ Ad esempio nella realtà torinese l'offerta ristorativa, in alternativa alla locale cucina piemontese, risale sin dagli anni '30 dello scorso secolo, con la diffusione delle prime “trattorie toscane”, gestite da alcuni ristoratori (Osti) provenienti dalla zona di Altopascio (Lucca).

¹⁵ Luigi Veronelli (Milano 1926 – Bergamo 2004) è stato un giornalista gastronomo, editore e conduttore televisivo in trasmissioni popolari dedicate all'enogastronomia italiana sin dagli anni '70 dello scorso secolo. Nell'ambito della valorizzazione della cucina italiana è doveroso riconoscere i contributi apportati alla grande cucina italiana da alcuni rinomati cuochi, come: Luigi Carnacina 1888-1981) e Gualtiero Marchesi (1930-2007).

¹⁶ Franco A. Fava, Riccardo Garosci (2008), *C'era una volta il supermarket. Cinquant'anni di supermercati in Italia: sociologia dei consumi che cambiano*, Milano, Sperling & Kupfer.

¹⁷ Sul tema della diversificazione degli stili alimentari e del consumo dei pasti si segnalano gli studi di Jean-Pierre Corbeau e di Nicolas Herpin.

Jean-Pierre Corbeau (Un. di Tours Fr.) esamina nei suoi studi le recenti combinazioni sulle abitudini sul “nomadismo alimentare”. Questo fenomeno riguarda la costante diffusione del consumatore nel preferire la fruizione di pasti al di fuori della propria abitazione e del proprio gruppo familiare, in considerazione degli impegni e delle nuove modalità di lavoro caratterizzati dalla nuova società, nonché rispetto ad una diversa gestione del tempo libero.

Secondo Nicolas Herpin (Insee-CNRS-) nei tempi recenti i pasti sono stati oggetto di profondi cambiamenti, come così descritti:

- de-concentrazione, ossia l'assunzione dei cibi non avviene più in due o tre momenti della giornata, ma in quantità minori ed in tempi diversi;
- de-impiantazione, ossia gli orari di consumo dei pasti non sono più contenuti in una precisa fascia oraria;
- de- sincronizzazione, ossia anche all'interno dello stesso gruppo (famiglia, gruppo di lavoro) gli orari del pasto non sono più coincidenti;
- de-localizzazione, ossia il pasto non è più consumato in una stanza precisa, ma in luoghi diversi, dove capita;

- de-ritualizzazione, ossia il pasto infra-settimanale è sempre meno sottoposto a regole, così come le norme e i rituali del pasto della domenica alle occasioni celebrative.

¹⁸ Fava Franco A., *Una società in bianco e nero osservata attraverso gli occhi della televisione*, Torino, Lises, 2017.

¹⁹ Il 12 dicembre 1949 l'imprenditore Quirino Pedrazzoli aprì il primo *self service* alimentare a Milano in Via Torino 45 sotto l'insegna *La Formica*. L'iniziativa dopo poco tempo fallì a causa dei tempi prematuri per tale innovativo servizio in un Paese da poco tempo uscito da una disastrosa guerra con poche disponibilità economiche.

²⁰ Fava Franco A., Riccardo Garosci, *C'era una volta il Supermarket...e c'è ancora*, Milano, Sperling & Kupfer, 2008

²¹ Tosi, Simone, *Sociologia, cibo, alimentazione: alcuni appunti*, disponibile su: <https://docplayer.it/9023645-A-cura-di-simone-tosi.htm> (2022).

²² Nel luglio del 1991 nel porto di Bari attraccò una nave proveniente dall'Albania con oltre 15.000 albanesi intenti ad emigrare verso il nostro Paese per migliorare le proprie condizioni economiche. Da quel momento gli italiani si resero conto dell'inizio di un nuovo straordinario fenomeno sociale che avrebbe trasformato l'Italia da un paese di emigrazione ad un paese di immigrazione.

²³ Franco A. Fava relatore della tesi di laurea in Dietistica:

- candidata Giulia Torchitti, *“Studio comparato sullo stato dell’arte delle tre principali cucine etniche presenti a Torino: la tradizione alimentare Rumena, Marocchina e Peruviana”*, Anno Accademico: 2017/2018,

- candidato Fabio Settimi, *Analisi degli stili alimentari delle popolazioni straniere nel torinese: buone pratiche di salute, comportamenti alimentari e sociali nel contesto dell'educazione alimentare e delle indicazioni delle scienze dietetiche*, Anno Accademico: 2024/2025,

entrambe presentate all'Università degli Studi di Torino – Scuola di Medicina, CL Dietistica.

²⁴ «È l'Italia il “bel Paese là dove il sì suona”, cioè dove si dice “sì” » (Dante Alighieri, *La Divina Commedia*, Inferno, XXXIII, 80).

Franco A. Fava è un sociologo e docente alla Scuola di Medicina dell'Università degli Studi di Torino e alla Pontificia Università Salesiana. Studioso di fenomeni sociali, scrittore e giornalista pubblicista, già *visiting scholar* presso l'Istituto Italiano per gli Studi Filosofici (Napoli), la *Stanford University* (Usa), la *Warwick University* (Uk), l'*Universidad de Valladolid* (Es) e *Professeur invité à la Maison d'Italie de l'Université Internationale de Paris*, ha collaborato con numerose istituzioni culturali e di ricerca, italiane e straniere, nel campo dell'analisi sociale. L'autore è Presidente del L.I.S.E.S. (Libero Istituto di Studi Economici e Sociali) da lui fondato, nonché curatore del M.E.C.C. (Museo & Laboratorio Europeo del Commercio e dei Consumatori) e del MuProIS (museo *online* delle Professioni Infermieristiche e Sanitarie - sezione di Dietistica). Franco A. Fava è componente del Consiglio scientifico della Sezione "Cibo e Società" di Franco Angeli editore e del CeSA (Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della Cultura Materiale "Anna Maria Nada Patrone), nonché componente del comitato scientifico della *Maison d'Italie (Cité Internationale Universitaire de Paris)* e la sua produzione scientifica annovera oltre ottanta tra articoli, saggi e monografie, inoltre l'autore da oltre trent'anni si occupa di studi e di ricerche sulla Sociologia dei consumi.

20/5/2026