DALLA BOTTEGA AL SELF-SERVICE

DI MASSIMO ALBERINI

Il lungo cammino percorso dalla nostra civiltà della tavola dall'artigianato all'industria e dall'industria alle società finanziarie multinazionali è trattato con arguzia e rara competenza da Massimo Alberini, uno dei co-Fondatori dell'Accademia e per lunghi anni Vice-Presidente d'onore. Il nome di Massimo Alberini deve restare iscritto a lettere d'oro non solo negli annali accademici ma anche, e soprattutto, nella storia della civiltà della tavola, della letteratura e della critica gastronomica, dell'intelligente ricerca storica. Questo suo scritto, che pubblichiamo postumo, ne è un esempio.

Il tonno sott'olio, la salsa di pomodoro "triplo concentrato" e persino l'anguilla di Comacchio fritta e immersa nell'aceto, arrivavano in bottega nelle grosse scatole di latta in cui i cibi si conservano a lungo, grazie al metodo messo a punto, circa un secolo prima, da Nicola Appert, ma la gente comune non si è ancora accorta che la grande industria ha esteso la sua attività a un settore rimasto, per secoli, in mano agli artigiani, quello alimentare. Eppure, i segni premonitori non mancavano: nel 1862 la compagnia Liebig Extract of meat ha iniziato a rinchiudere, nei tipici barattolini di porcellana bianca, il suo estratto di carne, prodotto in una sperduta località dell'Uruguay, Fray Bentos; Francesco Cirio si occupa di boatte, ossia scatole di pomodoro, e un industriale-filantropo della Svizzera tedesca, Julius Maggi, mette in commercio delle "zuppe di legumi in polvere" grazie alle quali l'operaio, tornando a casa, dopo dieci ore in opificio, può prepararsi, in breve tempo, una minestra calda. Presenze continue, nei negozi a conduzione familiare che vendono "al minuto" quanto occorre per far da mangiare giorno dopo giorno. La massaia compera, seguendo gli stessi criteri che guidarono sua madre e sua nonna: solo le grandi famiglie mandano il cuoco a "far provviste", pagando poi a fine anno. Nelle cucine del ceto medio, nulla, o quasi, è cambiato, in confronto ai secoli precedenti. Anzitutto, anche la famiglia di media - o minima - levatura, può contare su una collaboratrice, impietosamente definita "la serva", che dorme nel ripostiglio, ha poche ore di libertà, il pomeriggio della domenica, restando disponibile per "i lavori", giorno e notte.

L'attrezzatura tecnica, chiamiamola così, della cucina, è primordiale: resta ancora, quasi sempre, il camino, considerato indispensabile, nel Veneto, per preparare la polenta; non mancano i fornelli a carbone dolce, e la maggior ambizione di una padrona di casa è quella di ostentare "l'economica", una grossa cucina, il cui fuoco centrale cuoce i cibi, mantiene a temperatura elevata l'acqua di un serbatoio e riscalda l'ambiente, anche se il padrone di casa, specie se impiegato "d'ordine" o "di concetto", si rifiuta di mangiare in cucina. Una punizione esemplare, per il ragazzo che "ne ha combinata una", è appunto quella di mandarlo a mangiare "di là".

Il vitto, in rapporto alle capacità di acquisto, è carissimo, anche se a leggere oggi il listino dell'Unione militare del 1898, si ha l'impressione opposta. Le statistiche indicano che, in quegli anni, in un ministero, l'usciere aveva uno stipendio mensile di lire 121,08 (anche i centesimi contavano) e un impiegato di buon livello 171,08. Ovviamente, senza tredicesima né contingenza. La famiglia aveva così a disposizione, per tutte le spese, dall'affitto ai vestiti, da quattro a sei lire (circa) al giorno: e si capisce quanto incidessero su tale cifra i 75 centesimi di un chilo di pasta "finissima all'uso di Genova" e i 57 centesimi di un etto di caffè Portorico o San Domingo.

Gran risorsa per il Nord: la farina per la polenta a 20 centesimi al chilo. Si mangia, nell'Italia settentrionale, soprattutto in casa: la formula "cortese" d'invito è "Vuol venir a fare penitenza da noi?". Al Centro-Sud, osterie e trattorie influiscono maggiormente sulla vita sociale, grazie alle gite "fuori porta" e alle ricorrenze, celebrate a tavola con pranzi e cene in grado di ripagare, una volta tanto, l'austerità forzata di tutti i giorni.

Un problema di particolare rilievo, che preoccupa imprenditori non troppo egoisti e sociologi, è quello dell'alimentazione degli operai. Molti provvedono spontaneamente, ricorrendo a tutta una miriade di piccoli preparatori-venditori che va dai friggitori ai rosticcieri, dai cibi cotti ai milanesi "polentatt", ossia venditori di polenta, merluzzo e rimasugli di

salumeria, detti "repubblica". Nell'intento di offrire un cibo sano e un servizio sociale, alcuni benemeriti, come il torinese commendator Pagliani, istituiscono le cucine popolari: sette nel solo capoluogo piemontese, e in grado di distribuire, nel corso dell'anno, 734 mila razioni, da un litro, di minestra, al prezzo di 10 centesimi l'una. Più carne lessa, formaggio detto "berna", pane e 190 mila litri di vino.

La Francia celebra il suo indiscusso primato gastronomico grazie anche a personaggi "di cultura", inseriti nella tradizione ottocentesca di Brillat-Savarin: tali sono il giornalista Monselet, il barone de Brisse, e i cuochi-scrittori, da Urban Dubois (il cui monumentale ricettario viene fatto tradurre e stampare dalla Società dei cuochi milanesi) ad Auguste Escoffier, lo chef cui la Belle époque deve la sua "gloria" in cucina. Noi ci accontentiamo di figure minori, almeno sul piano internazionale, come Pellegrino Artusi, il cui trattato, come scriverà Piero Camporesi, ha avuto influenza benefica, sulla unità spirituale degli italiani, più dei "Promessi sposi". Fra gli altri che si occupano di cucina il professor Olinto Guerrini ("L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa") e il giornalista Piccini, che firma Jarro, mediocre scrittore e gran divoratore. Era lui a dire: "Per mangiare un cappone, si deve essere in due: io e il cappone".

La prima guerra mondiale sconvolge tutto questo.

L'alimentazione, nell'esercito, è rimasta quella delle campagne risorgimentali (e non muterà sino al 1940): "gavettino" di caffè alla sveglia, brodo e carne lessa al primo rancio, minestrone o formaggio prima della libera uscita. È poco, lo si vede non tanto dalle lamentele, sempre immancabili nelle comunità, quanto dal fatto che se si distribuisce la pagnotta la sera, per il giorno dopo, molti se ne mangiano metà, prima di addormentarsi. Ogni soldato ha due scatolette di carne, come viveri di riserva: sono fonte di punizioni, in quanto molti non resistono, e le mangiano.

Nel 1916 la situazione peggiora. In trincea, il rancio di riso e legumi secchi arriva tiepido, stracotto e simile a un pastone, nelle marmitte a chiusura ermetica, poste nelle cosiddette "casse di cottura". Già poco disposti ad accettare il riso, simbolo della "lontana" Padania, i soldati meridionali lo odiano talmente, ridotto com'è a pappa collosa, da giurare che non lo mangeranno mai più, una volta tornati borghesi. E, per almeno due generazioni, mantengono la promessa.

Un cambiamento notevole si ha con l'entrata in guerra degli Stati Uniti; come accadrà anche dal 1944 in avanti, intere navi di alimenti varcano l'oceano, per rifornire forze armate e popolazione civile. Si tratta, in base al già citato listino dell'Unione militare, di cibi di lusso: salmone al naturale, vale a dire lesso, lingua in gelatina, e carne di bue in scatole a forma di piramide. Come sempre accade, quando un cibo è insolito e, peggio ancora, regalato, la gente lo disprezza: il "corned beef" è chiamato "carne di scimmia", e le cooperative debbono attrezzarsi per "lavare" il burro salato. I bravi soldati Usa cercano di far amicizia con i ragazzini, offrendo una strana bevanda rossa, chiamata Coca cola. I beneficiati la respingono decisamente.

Gli anni Venti sono fra i più opachi e amorfi di quella che potrebbe essere definita la storia della gastronomia italiana. Dopo le privazioni della guerra, si torna lentamente alle abitudini antiche di parsimonia e di povertà alimentare, anche se qualche scrittrice, in verità poco esaltata dalla stampa che le riserva solo piccoli spazi, cerca di dar nuovi indirizzi alle casalinghe. La più attiva, in una sua minuscola (poche righe) ma molto letta rubrica sulla "Domenica del Corriere", che supera allora il milione di copie, è una signora di Mantova, laureatasi in pediatria nel 1896, all'università di Bologna: si chiama Amalia Moretti Foggia, e firma le sue "perline" - le chiamerà in quel modo raccogliendole in volumi - con il nomignolo dato in Italia a un personaggio dei

"cartoons" dell'americano Mac Manus, Petronilla. Sarà lei la maestra di milioni di casalinghe, insegnando "deliziosi manicaretti per il vostro signor marito".

A livello più alto, c'è la rivista "Preziosa", la cui direttrice, Ada Boni, pubblica, nel 1927, un libro destinato a essere, nelle famiglie-bene, la risposta attualizzata al "vecchio" Artusi, la cui marcia trionfale non si arresta (e continua, caduto il testo in pubblico dominio, ancora oggi, con una tiratura globale di circa un milione e mezzo di copie in novant'anni). Si chiama, il testo di Ada Boni, "Il talismano della felicità". La società Cirio pubblica in quel periodo un opuscolo di ricette chiamandolo "Il segreto di Stefania". Nessun movimento femminile si oppone a queste immagini di "mogliettina" tutta grazia e soavità, anche davanti ai fornelli. Nello stesso 1927 si pubblica, a Macerata, una poco nota ma interessante opera professionale, "La guida in cucina" dello chef Tirabassi Cesare. Vi figurano, fra l'altro, la minestra alla Mussolini e quella del Littorio.

Il turismo è quasi inesistente: d'estate si comincia ad andare sulla riviera romagnola, attratti dai bagni e dalle tagliatelle. L'Anno santo 1925 vede i fedeli - non molti - accolti dalle suore o, se vogliono farsela bene, dal "Fedelinaro" o da "Pippo Burone", a piazza Venezia. Sintomo importante: a Torino, nei paraggi di Porta Nuova, si apre la prima pizzeria napoletana. I pochi buongustai abitanti in Emilia fanno una scoperta importante: la trattoria del "Pappagallo", in via delle Pescherie Vecchie, a Bologna. I tortellini, le lasagne al forno, la cotoletta alla petroniana, col prosciutto e il parmigiano "sopra", stanno per dilagare in tutta l'Italia godereccia.

Il 28 dicembre 1930, l'apatia ufficiale nei confronti del mangiare subisce un violento scrollone: quel giorno, la "Gazzetta del Popolo" di Torino pubblica, firmato da F.T. Marinetti, il "Manifesto della cucina futurista".

È l'ultima trovata del vecchio maestro, Accademico d'Italia e personalità del regime, per rinverdire la propria immagine di "ragazzo terribile". A divertire la gente non sono tanto dei piatti insoliti come il "carneplastico" e l'"algaspuma", che di nuovo hanno soprattutto il nome, quanto la proposta di abolire la pasta asciutta "assurda religione gastronomica italiana" e il cerimoniale - tovaglie in foglio di alluminio, decorazioni dei piatti "futuriste" - dei banchetti organizzati in alcune città, con la vana speranza di avere tra i commensali Mussolini. In base agli ammaestramenti della cosiddetta "nuova cucina" ci accorgiamo oggi di come i piatti futuristi - si "spensero" nel giro di pochi anni - fossero delle modeste anticipazioni.

Nel 1935, la guerra d'Etiopia e le "inique sanzioni", ossia la minaccia di blocco delle importazioni, agevolano i suggerimenti di cucina autarchica, basata su prodotti nazionali o delle nostre colonie, come il carcadè in sostituzione del tè. In Africa, oltre alla solita carne lessa in scatolette - una formula italiana, che conta oggi su una certa fascia di mercato normale - le truppe hanno il minestrone Chiarizia, un cibo destinato a scomparire presto. Intanto l'industria alimentare sta muovendosi: già "esclusiva" del Napoletano, la pasta si produce ora soprattutto sulla riviera Ligure e nella Valle del Po. Parma, per merito di prosciutti, grana e salsa di pomodoro, punta al titolo di capitale alimentare e, a Milano, due "eterni rivali", Angelo Motta e Gioacchino Alemagna, vogliono convincere tutta l'Italia che il panettone è dolce per ogni giorno dell'anno, non solo per Natale.

La seconda guerra mondiale blocca, ancora una volta, l'ascesa. Ritornano le restrizioni, i "bollini" della tessera e, in misura molto superiore al 1917, le vendite clandestine della borsa nera. Si danno pietosi consigli. Il comico Totò dice, nel corso di uno spettacolo: "Conosco una eccezionale ricetta per fare gli spaghetti al burro: non solo senza burro né parmigiano, ma anche senza spaghetti". Lo chiamano in questura.

La storia si ripete: anche questa volta sono le navi americane, le Liberty, a rifornirci, prima come cobelligeranti, poi quali assistiti da una organizzazione, l'Unrra: ritornano il "corned beef", il burro, il latte evaporato, lo zucchero e persino i nostri maccheroni, ribattezzati "elbows". E questa volta accettiamo anche la Coca cola.

È con un altro Anno Santo, quello del 1950, che, come si usa dire, usciamo definitivamente dal tunnel. Comperare in negozio un etto di prosciutto o i nuovi cracker, anche quelli americani, non è più un problema. La voglia di rifarsi delle privazioni esplode, e scopriamo, finalmente, la gioia di mangiare in trattoria, anche se gli osti, pasticcioni improvvisatori, ci aggrediscono soprattutto con paste asciutte troppo abbondanti - nuovo codice cucinario, il "Cucchiaio d'argento" prescrive 120 grammi di pasta a persona, contro i 70 dell'edizione ultima - e troppo condite, come l'assurda carbonara, e le altre "specialità" che ammucchiano sugli spaghetti gamberi, prosciutto, tonno sott'olio, capperi, olive, peperoncino, oltre all'immancabile pomodoro.

Un'altra novità si profila: al bancone del ristorante rapido, davanti al quale si sfila col vassoio in mano, e nei nuovi, enormi negozi senza commessi, battezzati "supermarkets", impariamo a fare da soli stabilendo un contatto fra noi e il cibo crudo e cotto, sul quale gli psicologi indagano con gioia.

Siamo al self service. Ancora pochi anni, e avremo il fast food e il catering.

See International Summary page 115