

Il cibo ingrediente delle scritture italoamericane

Martino Marazzi
Università degli Studi di Milano

Interrogarsi sul rapporto fra letteratura e cultura del cibo all'interno di una cultura specifica qual è quella che fa riferimento all'emigrazione di massa degli italiani all'estero (*grosso modo*, 1875-1975) invita, preliminarmente, a porsi alcuni dubbi 'metodici'. Il tema, in estrema sintesi, della presenza reale e simbolica del cibo in una cultura etnica appare sulle prime rilevante ma anche smaccatamente estrinseco, o per esprimersi in accademichese, del tutto contenutistico. Dipende, d'altronde, dal punto di vista utilizzato per inquadrare la questione. Possiamo ricorrere a immagini o rappresentazioni di cibo per illustrare la condizione socioantropologica degli immigrati (approfondendo il sottocaso degli emigrati italiani negli Stati Uniti), oppure possiamo prediligere un taglio 'puramente' artistico, e interrogarci sul senso di un discorso gastronomico in senso lato all'interno di specifiche opere letterarie. In realtà un'alternativa di questo genere ci invita, a modo suo, a riflettere su uno dei punti qualitativamente decisivi che hanno a che fare con una ricerca scientifica sulla cultura dell'emigrazione, e non solo nel caso particolare dell'esodo italiano in Nord America. Un simile lavoro di studio sollecita il ricercatore ad un progressivo allargamento dei canoni e delle prospettive che consenta di render conto di espressioni, fenomeni, eventi, manufatti (che potremmo anche denominare 'opere' nel loro complesso, ma, appunto, opere in un senso profondamente 'plurale'), i quali sono il prodotto di una vera e propria cultura collettivamente condivisa, anche, e anzi tanto più, nella sua diversità, nel suo dinamismo, nei suoi forti contrasti interni ed esterni. Sicché, certo, si può e in molti sensi è necessario confrontarsi con il senso del cibo fra gli emigrati; ma occorre accettare preliminarmente che si tratta di un argomento talmente pervasivo e generale da invitarci ad un'estrema cautela – perché, sotto certi aspetti, è un tema ineludibilmente esistenziale, come la vita, la morte, l'amore, il sesso, il tempo, lo spazio e via discorrendo –; riconoscendo tuttavia che il rischio di genericità andrebbe imputato alla superficiale e frettolosa astrattezza del ricercatore, e niente affatto alla sostanza della questione, poiché di fatto quella del cibo è realmente una delle grandi presenze in una cultura dell'emigrazione (e non solo lì, ovviamente).

Dunque, un grande tema culturale da esaminare in una prospettiva il più possibile allargata e multidisciplinare. E qui, davvero, potrei già chiudere invitando il gentile pubblico a leggere quanto, negli ultimi quindici anni, su questa ampia e affascinante questione ha prodotto uno storico che non a caso insegna alla petriniana Università delle Scienze Gastronomiche, Simone Cinotto. Mi li-

mitterò semplicemente a ricordare il suo volume, davvero fondamentale, del 2001, *Una famiglia che mangia insieme*,¹ apparso anche in edizione statunitense, che costituisce, a partire da un esame meticolosamente contestuale della maggiore comunità italiana di primo Novecento, quella di East Harlem, un'autentica *summa* ragionata sugli usi e sul senso del 'vissuto' alimentare degli emigrati. Ad esso va affiancato la più specifica, ma altrettanto stimolante ricostruzione storica dell'industria vitivinicola californiana, esempio da manuale se mai ce ne sono stati di feconda interazione fra dinamiche identitarie e spinte assimilazioniste, fra ricerca di successo ed intelligente applicazione delle tradizioni, o se vogliamo, con una formula, fra consuetudini e modernità. Si tratta del più recente *Terra soffice uva nera* (2008), anch'esso non a caso tradotto negli Usa.²

Un umanista potrebbe ricavarne un invito ad allargare le sue fonti. Provarsi in un'indagine il più possibile a taglio largo, che includa con accorta generosità fonti diverse, 'impure': non solo, quindi, scritture 'altre', di generi, destinazioni, finalità differenti, anche molto, da un'intenzionalità estetica, ma, per quanto sia possibile, forme di linguaggio non letterario, o, restando ad un grado zero della scrittura, forme di linguaggio e basta. Ci arriveremo fra poco. Basti intanto aprire una breve digressione evocando due nomi ovvi a questo proposito, quelli di Francis Ford Coppola e di Martin Scorsese. Inizio piuttosto banale ma necessario. Banale perché in entrambi i casi l'intenso coinvolgimento personale in 'cose di cibo' non basta a superare un livello solo utilitaristico. Così, più che ai banchetti stereotipati dei vari *Godfather* il pensiero va all'impegno imprenditoriale di Coppola, per l'appunto, nell'ambito vitivinicolo. Nel caso di Scorsese disponiamo ora di quello che si direbbe un 'prezioso' cofanetto edito in Italia dalla Cineteca di Bologna nel 2010 nella collana 'Slow Food on Film': *Italianamerican*, che presenta l'omonimo film del 1974 e un ricettario raccontato, opera della madre del regista, Catherine Scorsese, con la collaborazione di Georgia Downard.³ Un *packaging* accorto fa precedere le ricette da qualche pagina di ecologismo protettivo di Petrini, e da brevi note di saggismo 'furbesco' di La Cecla. Il film, qualcuno se lo ricorderà, non riesce, con la migliore buona volontà, ad elevarsi da un livello di complessiva mediocrità. Personalmente trovo che i prodotti mediocri di artisti di genio presentino sempre motivi di forte interesse. Ma il discorso ci porterebbe altrove. Basti rammentare che sono due i fuochi della rappresentazione: la preparazione della salsa al pomodoro con le polpette, e la costruzione della madre come personaggio. Sgomberiamo subito il campo dai sorrisini di circostanza per la supposta eterodossia del piatto italoamericano degli spaghetti *meatballs*. Chiunque capisce che di per sé si tratta di un accostamento culturalmente indicativo, che sintetizza una crisi fra il poverismo d'origine mediterranea della salsa al pomodoro, e l'abbondanza americana di una dieta a base di carne. In questa convergenza, l'arte dell'improvviso propria dell'e-

1. Cinotto 2001 e 2013.

2. Cinotto 2008 e 2012.

3. Scorsese-Downard 2010.

migrato si sposa all'attitudine molto americana ad un fai-da-te da *bricoleur*. Del resto già Amerigo Ruggiero negli anni Trenta, in un libro nei confronti del quale si era dichiarato debitore il tutt'altro che generoso Emilio Cecchi di *America amara*, notava con occhiuta attenzione evoluzionista e sinanco razzista come

i nostri emigranti e i loro figliuoli, specialmente gli originari delle regioni meridionali, avevano sofferto e soffrivano di deficienze organiche differenti da quelle che affliggevano gli americani. Mentre questi ultimi abusavano di alimentazione carnea e non facevano quasi uso di verdura, frutta e legumi, per i nostri era tutto il contrario. Consumavano abbondantemente tali alimenti ma non conoscevano se non a rari intervalli la carne, il latte, il burro.⁴

In Scorsese, tuttavia, l'aspetto culinario non appare che come il sottotesto, o il pretesto, di un *home-movie* il cui vero obiettivo risiede nella costruzione del personaggio materno come angelo del focolare, ideologa del nucleo familiare, e infine attrice consumata e ciarliera. La cucina e il cibo vengono utilizzati come elementi di un soggetto a suo modo drammaturgico, finalizzato, appunto, alla creazione di un 'grande' personaggio. Scorsese ha sempre amato, sin dagli esordi, indulgere in questo genere di documentari-omaggio a grandi personalità, còlte in una loro specificità creativo-artigianale: dal ritratto del maestro Elia Kazan, alla ricostruzione del mito giovanile di Bob Dylan, alla 'presa diretta' del mito rock con il film sui Rolling Stones. Non a caso, battezzata come personaggio fra le mura domestiche, Catherine Scorsese tornerà, e proprio come mamma-cuoca, accanto a due icone italoamericane come De Niro e Joe Pesci, in *Goodfellas*. Resta il fatto che le polpette al pomodoro sono ingredienti, e servono ad altro. Servono ad un cinema che lí non c'è. Non posso neppure tentare di rubare il mestiere agli studiosi di cinema, e mi limito pertanto ad annotare ciò che è ovvio, vale a dire che esiste un *cliché* cinematografico della cucina italoamericana, che può anche, in mano a sapienti sceneggiatori, registi ed attori, reggere la misura di un film intero: è stato il caso, qualche anno fa, di *Big Night*.⁵

Cibo, quindi, come ingrediente di intrattenimento, spesso utilizzato come veicolo di stereotipi. Non dico che di questo ci si debba scandalizzare. Un'analisi lenticolare delle tessere di un mosaico può raccontarci molto sulla storia degli scambi e dei contatti fra aree culturali diverse ma con secoli di commerci di tutti i tipi alle spalle. Un'indagine storico-linguistica sulla presenza della 'terminologia alimentare', sugli 'italianismi e dialettismi nell'angloamericano' (su cui vanno sottolineati i contributi di Carla Marcato⁶ e, da ultimo, di Cosetta Seno Reed),⁷ offre sorprese e conferme, e soprattutto permette

4. Ruggiero 1937, 148.

5. Stanley Tucci e Campbell Scott (registi), *Big Night*. Film. Sceneggiatura: Stanley Tucci e Joseph Troiano. Metro Goldwyn Mayer, Usa, 1996. Diverso il caso di *Nuovomondo* di Emanuele Crialesi (2006).

6. Di Carla Marcato si vedano ad esempio Mercato 1996, 2000, 2010.

7. Seno Reed 2010.

di collocare in prospettiva, sia sincronica che diacronica, il rilievo di culinaria e gastronomia rispetto ad altri grandi ambiti dell'esperienza. Nel presentare il suo *Vocabolario degli italianismi nell'American English*, Seno Reed afferma ad esempio che «allo stadio attuale si può prevedere che la gastronomia sarà il campo più fecondo di nuovi italianismi»; già ora, del resto, l'area semantica della gastronomia risulta in assoluto la più fitta di lemmi, da *agnolotti*, *al dente* e *antipasto*, passando per *broccoli*, *latte* e *mochaccino*, per arrivare a *soda*, *tutti-frutti* e *zucchini*.⁸ La storia delle parole, la loro datazione, riflette naturalmente la più ampia vicenda storica dei commerci materiali e umani. Così *polenta* è databile in Inghilterra sin dal sedicesimo secolo, mentre *pizza*, tipico prodotto dell'emigrazione 'storica' negli Stati Uniti, pur potendo vantare una menzione in Florio a fine Cinquecento ed episodiche comparse nel diciannovesimo secolo, entra davvero nell'uso dell'American English negli anni Trenta del Ventesimo secolo. Ne troviamo una descrizione, per dire, in un romanzo di uno dei maggiori narratori italoamericani anglofoni, Garibaldi Lapolla, residente nell'Italian Harlem di cui sopra: «a dough-cake flattened out and spread with anchovies, slices of tomato, and cheese, all seasoned spicily and baked on hot ashes».⁹ Lapolla aveva pubblicato nel giro di pochi anni tre notevoli romanzi; ma per un successo di vendite dovette attendere i due *cookbooks* (fra i quali uno tutto a base di ricette di funghi) fatti uscire nel secondo dopoguerra.¹⁰

Ci siamo così avvicinati ad un territorio più propriamente letterario. Non solo, come si è avuto modo di vedere, il letterario si viene a situare in un contesto assai più largo, che ne influenza radicalmente le espressioni, ma esso stesso, se osservato *sub specie coquinaria*, mostra la sua polimorfica adattabilità. Di cibo e vino si parla, com'è normale che sia, in prosa e in versi, in componimenti occasionali e di breve respiro e all'interno di ampie narrazioni romanzesche, in saggi di successo, in ricettari 'narrativi', in libri di memorialistica. Si mangiano e si bevono cose di tutti i generi, in scritture di ogni genere. Un qualcosa che vale la pena rimarcare nel caso italoamericano (anche se un analogo discorso si potrebbe fare per le altre grandi destinazioni dell'emigrazione italiana in Europa e nel mondo), per meglio rendersi conto del carattere 'totale' di una civiltà dell'emigrazione. Davvero, lo sguardo ancora oggi frequentemente ironico con cui ci si accosta, da parte italiana, ai prodotti di quella cultura, tradisce assai più un nostro inconfessato imbarazzo di fronte all'espulsione in massa di una classe lavoratrice in specie meridionale, che una reale conoscenza dei tanti diversi mo-

8. Seno Reed 2010, 71. E a conferma: «Da un recente sondaggio sulle parole italiane che all'estero sono considerate più importanti e significative promosso dalla Società Dante Alighieri risulta che sulla base di 100 parole le prime dieci sono le seguenti: *pizza* 8,5%, *cappuccino* 7%, *spaghetti* 7%, *espresso* 6%, *mozzarella* 5,5%, *tiramisù* 4,5%, *bravo* 4,5%, *allegro* 4,5%, *lasagne* 4,5%, *risotto* 3,5%» (Marcato 2010, 91). Si vedano anche Haller 1989, e da ultimo il più divulgativo, ma non per questo meno rigoroso, Jurafsky 2014.

9. Lapolla 1931, 67.

10. Lapolla 1953a e 1953b.

di in cui quella ampia parte di Italia abbia fatto i conti con le forme della tradizione.

Si può partire, niente meno, che con il *pater* delle lettere italiane negli Stati Uniti, Lorenzo Da Ponte. Quanto Da Ponte fosse attento all'importanza della convivialità è inutile dire. Approdato nel Nuovo Mondo, si dedica com'è noto a vari commerci. Di qualche interesse il fatto che in alcuni agili settenari della metà degli anni Venti dell'Ottocento la lista della spesa preceda una descrizione delle sue attività d'insegnante:

Or se volete udire
Quello che fo per vivere,
Se non vel posso dire
Io ve lo posso scrivere;
Mi rizzo la mattina
Pria della mia gallina,
E al primo, se non fallo,
Cucurucù del gallo,
All'uscio ho il mio cavallo,
E un servitor tedesco
E me ne vo pel fresco
A questo, o a quel mercato,
Per far provvisione
Di qualche cibo grato
Per dieci e più persone.

A casa ritornando
Portano thè, e caffè,
E tosto ne domando
Ora due tazze, or tre,
Con qualche biscottino.
Poi torno al calessino,
E d'ostello in ostello
Vado girando in quello
Per vender mercanzia
Da me introdotta pria
Nel cielo americano;
Né già introdotta invano.

Picciola navicella
Là presso all'Arno ho carca
Della dolce favella
Di Dante e di Petrarca:
Boccaccio, Machiavelli,
Casa, Ariosto e Tasso,
E cent'altri con quelli
[...]¹¹

11. Lorenzo Da Ponte, *Alle mie sorelle*, 384-385.

Nel suo magazzino, dirà più giù, vende parole: si tratta ancora di un'emigrazione individuale, d'autore, verrebbe da dire.

Dopo un secolo, o quasi, il peso di un'esperienza reale assai diversa non fatica a lasciar tracce di ben altro tenore. Mi limito a segnalare qualche passaggio 'alimentare' di un poeta popolare, il lucchese Antonio Andreoni, che nel suo *Passaggio* rievoca gli anni spesi a lavorare come manovale nelle ferrovie del Midwest. Il racconto ci riporta al primo lustro del Ventesimo secolo, mentre la scrittura è di circa trent'anni posteriore, successiva al rientro in Italia.

9

Oh, Italia! Guarda come hai tu ridotti
i figli tuoi sol per voler mangiare:
donne, ragassi, vecchi e giovinotti
se ne van fuor di stato a lavorare.
E tu, o America, con i tuoi complotti!
Giammai io non l'ho udito rammentare,
in nessuna nazione moderna o antica,
di aver pagato per durar fatica.

1

O musa, tu che di caduchi allori
ne circondi la fronte in Elicona,
e solo tu che in fra i beati cori
hai di stelle immortali aurea corona,
tu spira al petto mio felici ardori,
tu rischiara il mio canto e tu perdona
se il canto che io ne vo per cominciare
come tu brami non verrò a formare.

2

Sentiste, amici, nel canto passato
la mia campagna fatta nell'estate;
ma or quella dell'inverno ho incominciato:
bisogna che anche questa voi ascoltate,
e sentirete quello che ho incontrato
se bene attenti attenti tutti state;
e il tutto vi dirò come poss'io
e con l'aiuto dell'eterno Iddio.

3

Era il diciotto dicembre e già partiti
erano i miei compagni ed io restato
– del Novecento un con mille uniti
era il millesimo allor da noi segnato.
Con tutto il necessario premuniti
e la sera Glendive ebbi lasciato,

e mentre il tren cammina che spaventa
un mio compagno ruma la polenta.

4
Rumata la polenta e preparato
un buon fricò che al dente a ognun dicea,
si mangia allegri ma per ogni lato
si barcollava perché il tren corea [*sic*];
e quando ognun di noi ebbe cenato
di andare a letto a ciaschedun premea
per riposarsi, ma il gran tentennare
del treno, mai potemmo riposare.¹²

In questi e simili passaggi centrati sul cibo rinveniamo la stessa immediatezza descrittiva e insieme memorialistica che caratterizza il racconto nel suo insieme, a tal punto da renderlo una testimonianza di indubbio valore storico. In un'ottica letteraria, poi, è certo notevole che tutto questo sia espresso in ottava rima, secondo i moduli di un'epica popolaresca pronta, all'occorrenza, a trasmigrare in contesti d'oltreoceano, armi e bagagli, Tasso compreso.

Ma il cibo abbonda anche sulla bocca dei comico-satirici della comunità, spesso impegnati nei vivacissimi palcoscenici dei teatri e teatrini delle Little Italies e dei quartieri etnici. Un esempio se non 'colto', 'riflesso', è nel seguente componimento scherzosamente tautologico del giornalista Vincenzo Campora, pubblicato nel 1935:

Spaghetti house

– Dica, signor: come li vuole, al dente?
«Tomato sauce» e «parmigiano cheese»;
tutto italiano, sa; pur la padella,
il basilico, il «chef», l'«assistente».

Li vendon cotti «now» in farmacia.
(Figli di un cane!) «I mean» il «drug store»,
e in tutti i «presto luncheons» e «luncheonettes»
di questa terra di rabdomanzia.

Ma qui, da me, amico e servitore
d'ogni italiano e d'ogni buon «custume»
c'è l'arte culinaria del Paese,
dove ogni fiore «smell» e di che odore!

Malinconie, lo so, per questa gente,
son le parole mie. Ma, «never mind»:
ne parleremo un'altra volta a cena.

12. L'affascinante poema di Andreoni si legge in Bendinelli Predelli–Andreoni 1997; citazioni da II 9 (170-171) e III 1-4 (231-232).

– Monzù: un «espresso» pel signore – al dente!¹³

Sin qui, una carrellata di occasioni, come intimavo all'inizio, tutto sommato di carattere estrinseco. Non mi pare casuale, a questo proposito, che un'apertura 'gastronomica' di ben altro impegno e spessore faccia la sua comparsa pochi anni più tardi, in uno dei primi grandi capolavori della letteratura italoamericana, sotto certi aspetti un romanzo mai più eguagliato, *Christ in Concrete* di Pietro di Donato (1939).

Qui la sfera del cibo motiva sequenze che vanno bel al di là del mero dato descrittivo. La preparazione e consumazione di vivande vengono trattate dal narratore come un complesso elemento semiotico. Non solo il cibo riveste una serie di funzioni simboliche e rituali, ma diventa occasione di una vera e propria narrazione gastronomicamente connotata: viene, cioè, trattato letterariamente, in senso sia narratologico che stilistico-espressivo. Passaggi e riferimenti 'nutritivi' sono disseminati lungo l'intero romanzo: ma è l'ultimo paragrafo, l'undicesimo, del quarto ampio capitolo, *Fiesta*, a costituire un efficacissimo *tour de force* in questo senso, con il racconto dei preparativi e in seguito del banchetto matrimoniale fra due importanti deuteragonisti, Luigi (zio del protagonista Paul) e la vedova Cola. Risulta immediatamente ovvio quanto l'esibizione di abbondanza serva a rappresentare la fuoriuscita, ottenuta tramite il duro lavoro, da un'atavica condizione di sudditanza e di bisogno. Al tempo stesso il cibo è sì una realtà materiale, ma anche una presenza culturalmente carica di significati; inoltre, come parte irrinunciabile del banchetto diventa una sorta di cartina di tornasole dei rapporti fra i sessi e fra le generazioni. Il ritrovarsi insieme a tavola rinsalda i legami fra gli emigrati, cementa la solidarietà di gruppo: la sbrigliata conviviale, resa possibile dalle abbondanti libagioni e dalla temporalità 'sospesa' della festa, ha modo di esprimersi attraverso canzoni che fungono da richiamo identitario, e chiacchiere sul 'primato' italiano e sulle imprese coloniali africane dall'esplicito contenuto nazionalistico. Il banchetto è al tempo stesso messa in scena di un comunitarismo 'carnevalesco' e di una laica ritualità condivisa: i canti etnici si risolvono in un ballo semiorgiastico, in una tarantella incantatoria. La tavola nuziale assume dunque un chiaro valore liberatorio; al contempo, la sua dirompente carica d'energia si sostanzia di motivi regressivi, a partire dalla gioiosa mediterraneità del menu:

Annunziata and Cola passed the platters of antipasto as the paesanos found their seats. Bitter green Sicilian olives and sweet Spanish olives, whittings and squid pickled in saffron, Genoese salami and mortadel, pickled eggplants, long pointed peppers and cherry peppers...¹⁴

13. In Durante 2005, II 453.

14. Pietro di Donato, *Christ in Concrete*, 189-190.

Ma non è tutto. Come sottolinea molto giustamente Sebastiano Martelli in un denso ed importante articolo, l'associazione fra cibo e piacere è solo il *recto* di quella fra cibo e lutto. In *Christ in Concrete*, l'allegria conviviale non solo interrompe la defatigante *routine* lavorativa, ma si situa a metà strada fra le morti dei due genitori, e anzi purifica dal lutto lo spazio domestico: è, demartinianamente, festa che lava il pianto rituale.¹⁵ Intorno alla tavola imbandita convergono lacrime e sensualità, desiderio represso di ritorno e di passato, e slancio verso il futuro, il nuovo, il diverso.

Ciò che comunque rende riuscito e convincente il tutto non è tanto un simile diagramma d'ordine, diciamo così, ideologico, ma le modalità attraverso le quali il banchetto si inserisce a pieno titolo espressivo all'interno della compagine romanzesca. Ricordiamo che *Fiesta* è il quarto episodio di un romanzo-tragedia suddiviso classicamente in cinque ampie parti. La festa nuziale è il pezzo di bravura letteraria che fa da contraltare all'impressionante rappresentazione incipitaria della morte sul lavoro del padre. *Lí*, cemento in bocca, denti spezzati, ossa schiantate, crisi disperata fra *Padre nostro* e *Ave Maria*; qui, porchetta ripiena, macchie di sugo, spaghetti di mezzanotte, *Funiculi funiculà*. Le ventidue fittissime pagine dell'edizione tascabile in inglese seguono con magistrale lucidità i tanti minimi ma necessari eventi che ruotano attorno ad un simile rito conviviale, con una virtuosistica convergenza fra fabula e intreccio che esprime la totale adesione del racconto al tempo di quella fittizia realtà. Riporto per semplicità in nota un sommario schema dell'azione. Quasi ogni scena (resa con un'indivisa alternanza di narrazione e discorso diretto), al di là della sua immediata concretezza, proprio perché inserita in un dramma impastato di vita e morte, in cui la dura cronologia utilitaria dei 'tempi moderni' cortocircuita con una percezione arcaica del tempo, non si limita a fotografare grezzamente un avvenimento, ma assume un valore esistenziale più ampio.¹⁶

15. Martelli 2010, con ricca e illuminante bibliografia di taglio antropologico, splendidamente utilizzata come chiave di lettura. Ma l'intero numero monografico in cui è contenuto questo contributo (Serafin-Mercato 2010) affronta da diverse angolature tematiche simili alle nostre.

16. Gennaio. Si annuncia il matrimonio di Luigi e Cola. In casa di Annunziata (sorella di Luigi, vedova di Geremio) vengono sistemati due tini. Pigiatura dell'uva. I bimbi giocano facendo baccano. Vestizione della sposa. Vestizione dello sposo (cui precedentemente era stata amputata una gamba): sua nuova gamba. Nella chiesa di Santa Prisca: tutti insieme. Ci si sposta a casa di Annunziata. Prime musiche con la fisarmonica. Brindisi dei paesani: «Good fortune for a hundred years!» (189). Antipasti. Disposizione degli ospiti a tavola. Varie portate: primi, secondi, insalate, vini. Preparazione della porchetta. Primi cori. Ingresso trionfale della porchetta al forno farcita sulle note della marcia dell'*Aida*. Discorsi per gli sposi. Musiche coi mandolini; canzoni; pausa per i fumatori. Altre portate. Sono già passate cinque ore. Ricordi d'Abruzzo. Canzoni siciliane. Arrivano Louis e Avrom, i ragazzini ebrei vicini di casa amici di Paul (figlio maggiore di Annunziata e in parte narratore del romanzo). Le donne prendono il caffè con le paste; gli uomini giocano a carte. Caffè, gelati, dolciumi, liquori. Nel mezzo della notte, «“By the Madonn-erino,” said Fausta, “I *could* make me an eating of spaghetti!”» (197). Discorsi vari, ad alto tasso alcolico, sui primati d'Italia nelle arti (Dante, Michelangelo, Raffaello, Cellini), in religione, in battaglia, nel campo dell'espansione coloniale in Africa. Espressioni di nazionalismo e razzismo popolari. Gara

Con di Donato, come spesso accade con le origini di una letteratura, si tocca quasi subito un vertice. Indubbiamente il motivo del cibo fa la sua comparsa ancora prima, ad esempio in *Son of Italy* di Pascal D'Angelo (1924); non manca poi in tante pagine di John Fante, dagli anni Trenta agli anni Settanta, come pure nella più varia produzione italoamericana del secondo dopoguerra. In *The Italian American Reader* (2003) Bill Tonelli dedica un'intera sezione al tema «Food». L'inevitabilità dell'argomento non è però di per sé garanzia di riuscita artistica. Viceversa, è il bisogno di cibo che hanno la storia e i suoi personaggi per procedere, prima ancora che lo scrittore per dilettere il suo pubblico, a rendere il banchetto di *Christ in Concrete* un avvenimento letterariamente indimenticabile. Come nel resto del romanzo, anche qui splende un 'grande stile' verbale: in estrema sintesi, una straniante pregnanza lessicale che gioca sulla resa in inglese del dialetto abruzzese, su onomatopée e altre marche dell'oralità; e una plasticità morfologica e sintattica che fa leva sulle forme gerundivo-participiali in *-ing* (anche con ricorso a neologismi) e su passaggi nominali.

Resta da riferire succintamente su alcuni titoli notevoli nell'ambito della memorialistica e dei ricettari. Spiccano esempi di scrittura autobiografica che approdano per passaggi, quasi naturalmente, al racconto gastronomico, con striature rammemoranti da 'tempo perduto' (Angelo Pellegrini); e ricettari d'autore, confezionati tanto abilmente da poter essere goduti in sé e per sé (Helen Barolini). Anche qui, si tenga presente che l'amplissimo campo delle scritture memoriali d'emigrazione presenta quasi invariabilmente episodi aventi a che fare con il cibo, e che d'altra parte l'inesauribile serbatoio dei *cookbooks* ha tutta

a mangiar spaghetti con le mani legate dietro la schiena. Abbuffata generale sulle note di *Funiculi funiculà*. Un Amedeo, sbronzo, crolla a terra. Pausa e rigo di bianco tipografico. Notte tarda. Si riprende: vorticosa tarantella; inizia la sposa. Si fa crocchio intorno a lei. Tutti insieme, uomini e donne. Il tamburello scandisce il ritmo. Si riprende ad evocare il colonialismo italiano: guerra contro Menelik, disfatta di Adua, tradimento di tedeschi e inglesi. La tarantella incalza, fra fumi dell'alcol, contatti fra i corpi, movimenti di danza, musica ipnotica. Un Giuseppe inizia a vomitare. Ancora altre discussioni fra gli uomini. Un bicchiere di vino colpisce in testa Amedeo. Climax finale: tumulto quasi isterico. «Wilder! Tarantella! Madder! Happier! Away! Farther away! In the parlor's garish whirl all consciousness was the racing never-ending thundering Tarantella that shook Tenement and set the sleeping children to sudden hysterical screaming, and tenants to shouting and cursing, until Tarantella! Tarantella! Tarantella's sirening convulsions hurricaned with crashing end to leave – "Christians more dead than alive..."» (204) [«Avanti! Con più energia. Con più slancio. Con più gioia. Follemente. Avanti ancora! Nel tumulto isterico del salotto, una realtà sola esisteva, ormai: la tarantella, che impazzava, rimbombando senza fine, scuotendo la casa popolare, svegliando i bambini che dormivano e facendoli urlare, strappando agli inquilini proteste e bestemmie, finché l'uragano raggiunse il suo culmine e poi, di colpo, si spense, lasciando quei corpi più morti che vivi»: utilizzo per comodità la traduzione non priva di imperfezioni di Eva Kühn Amendola – Bruno Maffi (Milano 1941), aggiornata da Sara Campese (Pietro di Donato, *Cristo fra i muratori*, 284)]. L'uragano dell'entusiasmo scoppia e si spegne. Seconda pausa e rigo di bianco. L'alba. Si russa. Giuseppe delira con la testa nel secchio degli escrementi. Qualcuno scherza ancora.

una sua fenomenologia etnica, spesso declinata in senso scanzonatamente autoironico, sino al *Sopranos Family Cookbook* e alla *Goomba Diet*.¹⁷

Assurto in tempi recenti ad autentico classico americano è *The Unprejudiced Palate* di Angelo Pellegrini (1904-1991), volume del 1948 entrato a far parte della «Modern Library Food Series» con una prefazione di una star mediatica della cultura gastronomica, lo chef Mario Batali, di remote ascendenze italiane. In Pellegrini, emigrato ai primi del Novecento dalla Toscana rurale del Chianti per approdare nell'estremo West del Washington State e qui scoprire «a terrestrial paradise», l'opzione americana va di pari passo con un recupero edonistico delle radici italiane proposto come contravveleno dell'artificioso utilitarismo industrialistico e modernizzante, in una narrazione garbata e scorrevole che precede di mezzo secolo l'ecologismo 'slow food'. Pellegrini esalta il 'piccolo è bello', il locale, il chilometro zero, la genuinità, la parsimonia, i sapori, gli odori, il prender tempo, il dedicarsi ai propri cari, ma anche al macellaio, alla cantina dei vini, agli utensili da cucina. Senza atteggiarsi a novello Brillat-Savarin, propone comunque con fare conversevole un'amabile filosofia che abbia come obiettivo il perseguimento del «Good Taste» e di un «Humane Living», di un «Gracious Living» tutto da insegnare ai frettolosi americani.¹⁸ Un discorso continuo su una bella vita da meritarsi imparando un diverso utilitarismo che abbia a che fare con *artichokes*, *fowl* e vin santo. Le ricette sono tutte 'affogate' nel racconto e spesso sparse qua e là in gradevoli frammenti da ricomporre con il sussidio del prezioso indice analitico.

Diversi il tono, la struttura e il senso ultimo del ricco volume di Helen Barolini,¹⁹ signora delle lettere italoamericane, autrice del maggiore romanzo 'di ritorno' (*Umbertina*, 1979) come pure di una fondamentale antologia della scrittura femminile italoamericana (*The Dream Book*, 1985). *Festa* è un libro composito: da un lato autentica e minuziosa cornucopia, presenta ben 184 ricette ordinate mese per mese: dalle 50 di dicembre alle 11 di novembre. L'inizio dicembrino conferma l'attenzione ai riti dello stare insieme di fine anno (e copre quasi un terzo dell'intero ricettario). D'altra parte, e insieme, *Festa* racconta una storia di italianità riconquistata, soprattutto attraverso i sapori, la condivisione delle ricette fra donne (parenti, amiche, semplici conoscenti), e un 'tempo lungo' vissuto nella penisola con la famiglia italiana: il marito vicentino, lo scrittore Antonio Barolini, di ascendenze signorili, e i vari figli. Dunque, attraverso le ricette, il libro racconta un matrimonio e la 'rieducazione' italiana di un'italoamericana di terza generazione, che per questo tramite recupera altresì ciò che era stato dei nonni emigrati, nel desiderio di trasmetterlo alle future generazioni. L'ampiezza anche geografica delle ricette, e il taglio narrativo nel proporle, rende *Festa* una

17. Bucco-Rucker-Scicolone 2002; Schirripa-Fleming 2006.

18. Pellegrini 2005, 1965 e 1986 (la citazione è da quest'ultimo titolo: p. 8; le altre definizioni provengono, le prime due, da titoli di capitoli di *The Unprejudiced Palate*, la terza dal titolo di un capitolo di *Wine and the Good Life*).

19. Barolini 1988.

sorta di mappa culinaria dell'Italia e dell'Italia emigrata, operando, peraltro con piena consapevolezza, una chiusura del cerchio. L'introduzione, non a caso, si apre a sorpresa nel nome di Italo Calvino, amico di famiglia, al quale Barolini avrebbe voluto chiedere uno scritto di presentazione. Il Calvino degli ultimi anni, quello del libro mai portato a termine sui cinque sensi, ma anche quello delle *Fiabe italiane*, alle quali *Festa* tributa un omaggio eterodosso. Un esempio fra i più originali e sentimentalmente intelligenti di dialogo a distanza, attraverso ingredienti comuni, fra due culture accomunate da una medesima radice.

Riferimenti bibliografici

- Bendinelli Predelli–Andreoni 1997 = M. Bendinelli Predelli, A. Andreoni, *Piccole e poesia. La cultura dell'ottava nel poema d'emigrazione di un contadino lucchese*, Lucca 1997.
- Brolini 1988 = H. Barolini, *Festa. Recipes and Recollections of Italian Holidays*, San Diego–New York–London 1988.
- Bucco–Rucker–Scicolone 2002 = A. Bucco, A. Rucker, M. Scicolone, *The Sopranos Family Cookbook*, New York 2002.
- Cinotto 2001 = S. Cinotto, *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*, Torino 2001.
- Cinotto 2008 = S. Cinotto, *Terra soffice uva nera. Vitivinicoltori piemontesi prima e dopo il Proibizionismo*, Torino 2008.
- Cinotto 2012 = S. Cinotto, *Soft Soil Black Grapes. The Birth of Italian Winemaking in California*, New York 2012.
- Cinotto 2013 = S. Cinotto, *The Italian American Table. Food, Family and Community in New York City*, Chicago 2013.
- Durante 2005 = F. Durante, *Italoamericana. Storia e letteratura degli italiani negli Stati Uniti 1880-1943*. Milano 2005, 2 voll.
- Heller 1989 = H. W. Haller, *Gli italianismi dell'anglo-americano*, «Italiano e oltre» 4 (1989), 126-130.
- Jurafsky 2014 = D. Jurafsky, *The Language of Food. A Linguist Reads the Menu*, New York 2014.
- Lapolla 1931 = G. M. Lapolla, *The Fire in the Flesh*, New York 1931.
- Lapolla 1953a = G. M. Lapolla, *Italian Cooking for the American Kitchen*, New York 1953.
- Lapolla 1953b = G. M. Lapolla, *The Mushroom Cook Book*, illustrated by the Author, New York 1953.
- Lorenzo Da Ponte, *Alle mie sorelle* = Lorenzo Da Ponte, *Alle mie sorelle*, in *Memorie di Lorenzo Da Ponte e scritti vari in prosa e poesia*, compendiate da J. Bernardi, Firenze 1871, 382-388.
- Martelli 2010 = S. Martelli, *Cibo e lutto nella letteratura dell'emigrazione*, in Serafin–Mercato 2010, 103-117.
- Mercato 1996 = C. Mercato, *Pastas & Pizzas: influssi dell'italiano sulla terminologia alimentare nordamericana*, «Quaderni d'Italianistica» 17 (1996), 75-91
- Mercato 2000 = C. Mercato, *Italianismi e dialettalismi gastronomici nell'angloamericano*, in *Saggi di dialettologia in area italo-romanza*, Quinta raccolta, Padova 2000, 141-154.
- Mercato 2010 = C. Mercato, *“Parole e cose migranti” tra Italia e America nella terminologia dell'alimentazione*, Alessandria 2010.
- Pellegrini 1965 = A. Pellegrini, *Wine and the Good Life*, New York 1965.
- Pellegrini 1986 = A. Pellegrini, *American Dream. An Immigrant's Quest*, San Francisco 1986.

- Pellegrini 2005 = A. Pellegrini, *The Unprejudiced Palate. Classic Thoughts on Food and the Good Life* (1948), introduction by M. Batali, New York 2005
- Pietro di Donato, *Christ in Concrete* = Pietro di Donato, *Christ in Concrete* (1939), with a Preface by S. Terkel, introduction by F. L. Gardaphé, New York 1993.
- Pietro di Donato, *Cristo fra i muratori* = Pietro di Donato, *Cristo fra i muratori*, L'Aquila 2011.
- Ruggiero 1937 = A. Ruggiero, *Italiani d'America*, prefazione di P. Parini, Milano 1937.
- Schirripa–Fleming 2006 = S. R. Schirripa, C. Fleming, *The Goomba Diet. Living Large and Loving It*, New York 2006.
- Scorsese–Downard 2010 = C. Scorsese con la collaborazione di G. Downard, *Italianamerican. Il libro di cucina della famiglia Scorsese*, Bologna 2010 [edizione originale americana 1996].
- Seno Reed 2010 = C. Seno Reed, *Vocabolario degli italianismi nell'American English*, in *Gli italiani e l'italiano nell'America del Nord*, a c. di P. Cherchi, C. Seno Reed, Ravenna 2010, 65-119.
- Serafin–Mercato 2010 = *L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe*, a c. di S. Serafin e C. Mercato [= «Oltreoceano», 4 (2010)].