



HAL
open science

Gastronomia futurista per tutti: Umberto Notari e "La Cucina Italiana"

Antonella Mauri

► **To cite this version:**

Antonella Mauri. Gastronomia futurista per tutti: Umberto Notari e "La Cucina Italiana". Presses Université Savoie Mont Blanc. Futurismo a Nizza: la mostra ritrovata (1934), pp.199-229, 2023, Arts Culture pouvoirs, 978-2-37741-084-2. hal-04014782

HAL Id: hal-04014782

<https://hal.science/hal-04014782v1>

Submitted on 4 Mar 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

Antonella MAURI, universit  de Lille. CAER (Centre Aixois d'Etudes Romanes)

In Rossella Lorenzi, Barbara Meazzi, Serge Lorenzo Milan: *Futurismo a Nizza: la mostra ritrovata (1934)*, Chambéry, Presses Universitaires Savoie-Mont Blanc 2023, p. 199-229

Gastronomia futurista per tutti: Umberto Notari e *La Cucina Italiana*.

1. Cucina e provocazione futurista

In Italia il Futurismo e la cucina sono stati spesso associati in modo polemico, prima, durante e dopo il ventennio fascista, facendo soprattutto riferimento a *La Cucina Futurista* di Marinetti e Fillia¹. Le provocazioni lanciate dal fondatore del movimento erano state ampiamente riprese e storpiate dalla stampa popolare, che le presentava perlopi  in chiave folkloristica o satirica, accompagnandole spesso con vignette e barzellette che le caricaturavano pesantemente. Di conseguenza, le idee futuriste sull'alimentazione non potevano essere prese sul serio o gradite dal grande pubblico, che non aveva quasi sicuramente letto i testi originali, ma che si fidava di quanto veniva riportato dai giornali. La reazione che la stampa sembrava voler suscitare nei lettori era in genere quella del disgusto, e lo faceva approfittando delle provocazioni pi  estreme, mentre pochi pensavano a soffermarsi su dei punti che meritavano di venir presi in seria considerazione. I propositi di Marinetti non erano solo provocatori, e alla base dei suoi ragionamenti vi erano considerazioni che toccavano aspetti che sono stati in seguito sviluppati e che hanno portato ad immaginare il cibo, la gastronomia e il nutrimento in maniera moderna. La cucina italiana nel primo ventennio del XX secolo, almeno per quanto riguarda la maggior parte dei ricettari disponibili, era ancora ferma alla gastronomia del XIX, con una scelta di piatti che ricalcava l'alta cucina francese e che non corrispondevano affatto a ci  che veniva cucinato e mangiato quotidianamente (ma anche eccezionalmente, in occasione di festivit ) dalla maggioranza degli italiani. Il manuale dell'Artusi² aveva gi  introdotto un cambiamento sostanziale nel campo dei ricettari e della composizione dei men , ma si trattava pur sempre di una cucina *borghese*, ci  troppo ricca e pesante, costosa, che richiedeva molto tempo per la preparazione e la digestione: non era infatti n  economica, n  veloce da fare, n  equilibrata dal punto di vista nutrizionale. Prima degli anni Venti usc  anche un manuale sul riutilizzo degli avanzi³, opera di un amico e sodale dell'Artusi, Olindo Guerrini, ma il suo successo fu scarso, forse perch  pubblicato a ridosso della Grande Guerra, forse perch  non aggiungeva molto al gi  celebre Artusi, forse perch  consigliava soprattutto come riutilizzare avanzi di lusso (carni rosse e bianche, pollame, cacciagione, pesci costosi), quindi non dava suggerimenti utili a chi aveva pochi mezzi. Quanto a chi si poteva permettere di scialare, costui non riutilizzava di certo gli avanzi: al limite, li dava ai domestici. E, in ogni modo, si trattava sempre di ricette per piatti di lunga preparazione, grassi ed elaborati, spesso indigesti.

¹ *La Cucina Futurista*, Milano, Sonzogno, 1932. *Fillia* pseudonimo di Luigi Colombo (1904-1936), poeta e pittore.

² P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Salvatore Landi, Firenze 1891.

³ O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Formiggini, Roma 1918. Il manuale era in attesa di pubblicazione dal 1916, e rimase bloccato per ragioni legate al conflitto. Guerrini aveva incoraggiato e aiutato Artusi a pubblicare il suo libro e scrisse una prefazione per la prima edizione de *La scienza in cucina*.

Il discorso futurista sul cibo è invece estremamente originale, e alcuni concetti che allora sembravano – e lo erano – rivoluzionari fanno ormai parte integrante sia dell’alta cucina che della tavola quotidiana contemporanea. I menù, la successione dei piatti, gli accostamenti, l’impiattamento (i futuristi sono i primi a sottolineare l’importanza della presentazione di una pietanza anche nella cucina casalinga) sono straordinariamente moderni. Marinetti lo sottolinea nella sua introduzione a *La cucina futurista*:

Contrariamente alle critiche lanciate e a quelle prevedibili, la rivoluzione culinaria futurista, illustrata in questo volume, si propone lo scopo alto, nobile ed utile a tutti di modificare radicalmente l’alimentazione della nostra razza, fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l’esperienza, l’intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo.⁴

Come si può constatare, Marinetti mette in evidenza l’idea, che non è certamente nuova, che il modo di nutrirsi sia essenziale alla salute. Nuova è invece la scelta, la preparazione e l’utilizzo dei cibi consigliati come carburante organico ideale. In un paese povero e in gran parte rurale come l’Italia, per molti la principale esigenza era ancora quella di sfamarsi piuttosto che di preoccuparsi di quello che c’era nel piatto; e uno dei comportamenti contro cui si scagliava il futurismo era proprio quello di mangiare solo riempirsi il ventre, poco importa con che cosa, al fine di avere forze sufficienti per lavorare. Dal “basta che si mangi”, ideale da poveri affamati, veniva anche l’abitudine di esagerare per chi se lo poteva permettere, non appena se lo poteva permettere. La cucina di cui era vessillo il manuale dell’Artusi era molto diffusa nel nuovo ceto medio, la piccola borghesia, che era anche particolarmente sedentario, e così ingrassava, si appesantiva e si impigriva a tavola. Il modo nuovo di nutrirsi avrebbe invece dovuto andare di pari passo con la società nuova, nella quale si esortava la popolazione ad aver cura del proprio corpo, a fare sport e ginnastica, a salvaguardare la salute attraverso norme igieniche di cui anche il cibo era parte integrante. Certo, alcune teorie allora diffuse e caldegiate dalla scienza sono radicalmente mutate: si consigliava, ad esempio, di mangiare molta carne rossa, bere vino fin da giovanissimi e dare molto zucchero ai bambini. Ma altre norme sono rimaste d’attualità: non esagerare con il sale e le materie grasse (anche se negli anni Trenta entrava in gioco la scarsità crescente delle materie in questione), variare i menù quotidiani, scegliere prodotti di stagione... La famosa “guerra contro la pastasciutta” marinettiana, che fece scorrere fiumi di inchiostro e gli scatendò contro gran parte della stampa, nasceva dall’idea, tutt’altro che peregrina, che bisognava mangiare non solo per sfamarsi o, peggio, per rimpinzarsi, ma che occorreva nutrirsi in modo razionale, sano e leggero per conservare o ritrovare una buona salute:

Vi annuncio il prossimo lancio della cucina futurista per il rinnovamento totale del sistema alimentare italiano, da rendere al più presto adatto alle necessità dei nuovi sforzi eroici e dinamici imposti alla razza. La cucina futurista sarà liberata dalla vecchia ossessione del volume e del peso e avrà, per uno dei suoi principi, l’abolizione della pastasciutta. La pastasciutta, per quanto gradita al palato, è una vivanda passatista perché appesantisce, abbruttisce, illude sulla sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. È d’altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso.⁵

La campagna a favore del riso, considerato più “leggero” e digeribile della pastasciutta, era un

⁴ *La Cucina Futurista, op. cit.*, p. 5.

⁵ *Ibid.*, pp. 24-25.

tema gradito al regime fascista, che incoraggiò con varie iniziative il consumo di questo cereale come sostituto autarchico della pasta⁶, il che spiega il “patriottismo” evocato dall’autore. Ciononostante, Marinetti venne attaccato a più riprese dalla stampa che consacrò copertine, vignette e articoli alla presa in giro della cucina futurista e soprattutto alla battaglia contro la pastasciutta. Marinetti stesso lo sottolinea:

La polemica dilagava attraverso centinaia di articoli. Ricordiamo, a caso, gli scritti di Massimo Bontempelli, Paolo Monelli, Paolo Buzzi, Arturo Rossato, Angelo Frattini, Salvatore di Giacomo, ecc. [...] Ricordiamo il numero completamente dedicato alla cucina futurista del «Travaso» di Roma e le innumerevoli caricature apparse nel «Guerin Meschino», «Marc’Aurelio», «420», «Giovedì», ecc., ecc.⁷



- 1) *Il travaso delle idee* dell'11 gennaio 1931, numero interamente consacrato alla battaglia futurista contro la pastasciutta. Collezione privata

Marinetti venne spesso accusato di predicare bene e razzolare male riguardo al cibo, e in particolare all’odiata pastasciutta. Al punto che un capitoletto de *La cucina futurista* è stato dedicato a smentire delle voci che evidentemente infastidivano l’autore:

A Bologna durante un grande banchetto studentesco arrivò improvvisamente F. T. Marinetti, che fra lo stupore di tutti, mangiò avidamente un piatto di spaghetti; soltanto in seguito i commensali si accorsero che Marinetti non era se non uno studente abilmente truccato. Apparvero sopra alcune riviste a grande tiratura, fotografie di Marinetti nell’atto di gustare la pastasciutta: erano montaggi fotografici eseguiti da esperti avversari della cucina futurista, che tentavano così di screditare la campagna per una nuova alimentazione.⁸

Nel primo caso si trattò effettivamente di uno scherzo goliardico, anche se la fotografia finì su alcuni periodici popolari che la spacciarono per autentica; nel secondo caso, sembra che la fotografia sia invece davvero stata scattata in una saletta interna del lussuoso ristorante Biffi

⁶ La produzione agricola italiana di grano duro non copriva il fabbisogno nazionale, ed era necessario importarne una parte; mentre il regime sosteneva che l’Italia produceva riso a sufficienza. Le campagne a favore del consumo di riso cominciarono prima dell’autarchia, come dimostra anche il testo di Marinetti, e si intensificarono dal 1936.

⁷ *La Cucina Futurista*, op. cit., p. 38.

⁸ *Ibid.*, p. 138.

Scala di Milano. Ma è quasi impossibile dare un parere tecnico sulla questione: il negativo, che avrebbe permesso di verificare l'autenticità dell'immagine, è scomparso, e le riproduzioni sulla stampa d'epoca non sono di qualità sufficiente per permettere di affermare che ci sia stato o meno un fotomontaggio. In ogni modo, dopo la pubblicazione queste immagini circolò a lungo una quartina che si prendeva gioco del fondatore del Futurismo:

Marinetti dice “Basta!
Messa al bando sia la pasta”
Poi si scopre Marinetti
che divora gli spaghetti!⁹



2



3

- 2) La fotografia dello studente truccato da Marinetti è stata pubblicata da *Il Secolo Illustrato* n. 14 del 4 aprile 1931 e accompagna l'articolo di O. Zanzi, «Sogno di Pasqua». La didascalia, in basso a sinistra, avverte: «Nessuno l'avrebbe mai immaginato! Ma per Pasqua (la Festa del Perdono) Marinetti perdona alla pastasciutta nel più eloquente dei modi: mangiandola.». Collezione privata.
- 3) La fotografia di Marinetti al Biffi Scala, apparsa su vari settimanali d'epoca e che ha fatto discutere su un eventuale fotomontaggio, è tratta dal sito <https://www.cabinetmagazine.org/issues/10/golan.php>.

Nel suo *La cucina futurista*, Marinetti fece anche in modo di ricordare ai lettori che esisteva una nuova rivista dedicata al cibo ed alla gastronomia, che i suoi estimatori avrebbero potuto apprezzare:

La «Cucina Italiana», giornale diretto con grande genialità e competenza da Umberto e Delia Notari, aprì un'inchiesta mentre infuriava la polemica mondiale pro e contro la pastasciutta e pro e contro le vivande futuriste. Tra i molti, difesero la pastasciutta i dottori Bettazzi, Foà, Pini, Lombroso, Ducceschi, Londono, Viale, ecc. Questi, poco scientificamente, obbediscono alla prepotenza del loro palato. [...] Non hanno la lucidità spirituale del laboratorio. Dimenticano gli alti doveri dinamici della razza, e il turbine angoscioso di splendide velocità e di violentissime forze contraddittorie che costituisce la vita moderna.¹⁰

⁹ La quartina viene attribuita a Petrolini, ma non c'è conferma di tale paternità. Comparve sulle riviste satiriche citate da Marinetti (*Guerin Meschino*, *Marc Aurelio*, 420, *Il Travaso delle idee...*), e su altri settimanali.

¹⁰ *La cucina futurista*, op. cit., p. 35.

A differenza dei provocatori testi marinettiani, *La Cucina Italiana* non sarà apprezzata solo dai futuristi, tant'è che la rivista è ancor oggi in edicola ed è considerata come una delle migliori del settore: tuttavia non si è insistito sufficientemente sul fatto che un futurista sia stato tra i principali creatori e promotori della cucina italiana moderna.

2. Umberto e Delia Notari

Umberto Notari¹¹ è una singolare ed eclettica figura che emerge nel panorama culturale italiano del primo Novecento. Bolognese, rimasto orfano a quindici anni, interruppe gli studi e trovò lavoro a *Il resto del Carlino* dove ebbe inizio la sua carriera di scrittore e di giornalista. Dopo qualche anno si trasferì a Roma dove collaborò all'*Avanti!* e al *Don Chisciotte*. Non rimase a lungo nella capitale per problemi di salute, tornò a Bologna per curarsi e nel 1902 si trasferì a Milano. Qui cominciò a interessarsi di pubblicità e trovò modo di collaborare a diverse testate, senza però ottenere un posto fisso nonostante fosse riconosciuto come ottimo *reporter*. Notari, oltre ad aver fondato un numero impressionante di riviste e giornali, si è occupato di saggistica, economia e letteratura ed è stato un pioniere nel campo della grafica e della pubblicità, fondando l'agenzia milanese *Le Tre I* che ha dato lavoro a molti illustratori avanguardisti (tra cui Mario Sironi e Fortunato Depero) o legati all'Art Déco, come Duilio Cambellotti. Nel 1904 diventò anche editore, con la creazione dello stabilimento tipografico *Amministrazione Notari*, divenuto poi *Società Anonima Notari*, che aveva sede nella sua villa di La Santa¹². Nel 1910 fondò a Milano l'*Istituto Editoriale Italiano*, che pubblicava collane per bambini e ragazzi, ma anche manuali e qualche libro per il pubblico adulto. Splendido e generoso anfitrione, ospitava spesso nella sua villa, anche per lunghi periodi, amici, autori e artisti¹³. Quando Marinetti lesse i suoi articoli ne rimase colpito e gli chiese di collaborare alla sua rivista *Poesia*. I due si apprezzarono -senza peraltro diventare davvero amici-, condivisero l'avventura intellettuale del futurismo e si aiutarono a vicenda in varie occasioni, in particolare durante i processi per offesa al pudore che li videro coinvolti: Notari nel 1905 per il romanzo *Quelle signore*¹⁴ e Marinetti nel 1910 per *Mafarka il futurista*, da cui entrambi uscirono assolti.

¹¹ Umberto Notari (1878-1950).

¹² Dal 1929 diventa Villasanta, comune confinante con Monza.

¹³ Ada Negri ricorderà spesso nei suoi scritti la famiglia Notari e la magnifica casa della Santa, circondata da un grande parco, in cui aveva passato lunghi e sereni periodi. Cfr. «Il boschetto canoro», «Le robinie» e «Passeggiata d'aprile», in *Le strade*, (Milano, Mondadori, 1926); «Il castagno», in *Erba sul sagrato*, (Milano, Mondadori 1931); «Mammole» e «Stelle», in *Di giorno in giorno*, (Milano, Mondadori, 1932) e, soprattutto, la raccolta poetica *Il dono* (Milano, Mondadori, 1936), che l'autrice «dedica all'amica Delia Pavoni, moglie di Umberto Notari, morta l'anno prima della stampa di questo volume. Ada Negri [...] fu particolarmente toccata dalla tragedia della famiglia Notari che perdette il figlio Massimo appena ventenne. In questi componimenti poetici, adatti a toccare sensibilità provate da dolori di questo tipo, prevale la sottomissione alla imperscrutabile volontà divina [...] lasciando nello strazio temprato dalla religiosa rassegnazione coloro che gli vollero bene». (Paolo Alberti, sinossi a *Il dono*, <https://www.liberliber.it/online/il-dono-di-ada-negri/> consultato il 29/07/2022).

¹⁴ Cfr. A. MAURI, «*Madame Bovary, c'est moi*. Le finte voci femminili e le "autorappresentazioni" della prostituta e della cocotte a cavallo tra due secoli (1880-1920)», in Monica Biasiolo, Antonella Mauri, Laura Nieddu, «*Meretrici sumptuose*», *sante, venturiere e cortigiane. Studi sulla rappresentazione della prostituzione dal Medioevo all'età contemporanea*. Münster, LIT Verlag 2019, pp. 131-148.

Il matrimonio di Umberto Notari con Delia Pavoni¹⁵, nel 1901, non passò inosservato e diede adito a molte chiacchiere, e non delle più benevole. Notari fu accusato di essere un gigolò disposto a tutto per denaro: Delia aveva infatti nove anni più del marito, non era particolarmente avvenente ed era la ricchissima vedova di Giuseppe Magnaghi, il proprietario dell'istituto di cure termali di Salsomaggiore da lui fondato nel 1893. Non ci è dato sapere se Notari fosse innamorato della moglie, se fosse un gelido opportunista o se magari si fosse opportunamente innamorato di una donna facoltosa, ma sta di fatto che il matrimonio risultò solidissimo e, per i primi vent'anni, fu apparentemente senza nubi. Nel 1902 nacque Massimo, il loro unico figlio, un ragazzo brillante ed intelligente, che a soli diciassette anni aveva pubblicato un testo per incoraggiare la gioventù a dedicarsi agli studi e per il quale venne premiato come "primo studente d'Italia". Nel 1927 il padre pubblicò un libro che raccoglieva tutti i suoi scritti¹⁶, ma che non ebbe grande risonanza: si trattava in effetti di un testo "famigliare", legato alla memoria del figlio, e non di un'opera creativa. Gli scritti di un adolescente non possono d'altra parte avere, se non in casi eccezionali, un vero spessore ed interesse dal punto di vista letterario, e non ci fu il tempo perché il talento del ragazzo maturasse: Massimo morì di polmonite -o di tubercolosi- nel 1921, e la sua scomparsa lasciò rimpianti anche in molti amici della famiglia¹⁷ che ne avevano ammirato l'intelligenza, il buon carattere e la precocità. Delia fu talmente sconvolta dalla morte del figlio che per un po' si temette che perdesse la ragione, e solo dopo qualche anno riuscì a rassegnarsi e a ritrovare una relativa serenità.

La morte di Massimo Notari ha una rilevanza particolare dal nostro punto di vista perché, per aiutare la moglie a superarne il trauma, il marito le consigliò di dedicarsi ad opere sociali e culturali. Delia seguì il consiglio, e dopo un periodo in cui si limitò a partecipare a vari comitati benefici milanesi, alla fine degli anni Venti ebbe l'idea di fondare una rivista popolare. Pensò a una rivista di cucina perché non ne esisteva nessuna in Italia e perché si poteva così far conoscere al grande pubblico teorie e pratiche innovative, di cui molte di matrice futurista. Umberto la assecondò con entusiasmo, offrendole aiuto morale e materiale oltre al supporto dei suoi amici e collaboratori, tra i quali spiccano quelli legati al futurismo, Marinetti in testa.

3. La Cucina Italiana e la cucina futurista.

Il *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti, com'è noto, uscì il 28 dicembre 1930 sulla *Gazzetta del Popolo* di Torino. Ma già nel 1927 *La Fiera Letteraria* aveva pubblicato un lungo articolo in cui Marinetti rivendicava la paternità intellettuale del movimento culinario futurista, che in Francia esisteva già da una quindicina d'anni:

Alla vigilia della guerra vi fu un vivo clamore di polemiche nella stampa francese pro e contro le teorie culinarie futuriste di un notissimo cuoco francese, *Jules Maincave*. Il mio incontro e la mia conversazione con questo geniale artista del palato dovevano essere seguiti dal lancio del suo manifesto della cucina futurista perfezionato e completato. Questo lancio non avvenne

¹⁵ Delia Pavoni (1869-1935).

¹⁶ M. NOTARI, *Libro degli studenti (Raccolta di scritti e lettere)*, La Santa, Istituto Editoriale Italiano, 1927.

¹⁷ Ada Negri, oltre ad avergli dedicato *Il dono*, firmò la prefazione alla biografia di Massimo scritta da Franco De Agazio (*Massimo Notari*, Bergamo, I Quaderni di "Il Pensiero", 1930).

perché Maincave arruolatosi [...] non poté più occuparsi di propaganda. [...] Recentemente fra le carte dell'eroico cuoco venne ritrovato il manifesto integrale della cucina futurista. Lo offriamo ai lettori invitandoli a trarne conclusioni e sviluppi.¹⁸

L'articolo prosegue con la traduzione del manifesto di Maincave, che in Italia anticipa quindi di cinque anni quello marinettiano, mentre in Francia era già noto dal 1913. Nel 1920 era però apparso un primo abbozzo di manifesto totalmente italiano, a firma Irba – *futurista*, pseudonimo della poetessa “parolibera” Irene Bazzi. Come si può constatare in questo breve estratto, anche Irba riteneva, come Apollinaire, che la nuova cucina dovesse avere stretti legami con le nuove arti figurative, si preoccupava della forma e del colore dei piatti, e anticipava i menù futuristi che non tenevano conto della successione tradizionale delle pietanze:

Per completare la fila dei Manifesti futuristi destinati a rinnovare la nostra vita, è indubbiamente necessario aggiungere quello sull'*Arte culinaria futurista*, che propongo a Marinetti, agli amici ed – amiche:

1) *Variabilità*

- a) Rompere il noiosissimo e passatista ordinamento [...] dimostrando [...] che si può fare un pranzo ottimo cominciando «colla fine» o «col mezzo».
- b) fare ugualmente un ottimo pasto composto solo di minestre diverse e frutta [...]
- c) preparare le vivande non solo secondo l'uso italiano – francese – viennese o - arabo, ma specialmente allo scopo di accontentare il proprio gusto o quello d'un gruppo di persone (Adoro mangiare il riso zuccherato e vado matto per il salame adagiato sopra una fetta di mela) [...]

2) *Forma*: [...] propongo che quest'arte sia curata maggiormente e cioè: dando ai cibi forme simmetriche o anche asimmetriche, ma sempre ben definite e possibilmente architettoniche, evitando soprattutto le «salse in cui nuotano delle incognite varie» [...]

3) *Colore*: [...] Sulla tavola apparecchiata il colore deve prendere il primo posto. Vogliamo distruggere la monotonia «del pesce in bianco servito sul piatto bianco», delle vivande che sembrano annoiarsi sull'uniformità di piatti pedantesca e uguali. [...]

Massaia futurista, eccoti un altro campo d'azione per dimostrare la tua genialità.¹⁹

Il primo numero de *La Cucina Italiana* uscì il 15 dicembre 1929. L'idea di una rivista di settore era, come abbiamo detto, inedita nell'Italia di quegli anni, ed è legata ad una visione molto chiara e lucida della nuova società. Fin dagli inizi del XX secolo diverse riviste popolari come la *Domenica del Corriere* o *La Tribuna Illustrata* pubblicavano settimanalmente una o due ricette e davano qualche consiglio culinario, ma non ne esisteva ancora una esclusivamente consacrata alla gastronomia. Umberto e Delia Notari pensarono che avrebbero potuto, partendo dalle idee futuriste sulla cucina, cambiare radicalmente il modo di mangiare degli italiani. Una rivista era meno costosa di un libro, più facile da acquistare e continuamente aggiornabile, quindi era il mezzo ideale per diffondere e far accettare la “rivoluzione gastronomica” che il futurismo, ma anche il fascismo, stavano proponendo. A favore dell'idea di pubblicare una rivista giocavano anche la maggior alfabetizzazione, una situazione economica migliorata che

¹⁸ «Movimento Futurista», in *La Fiera Letteraria*, 22 maggio 1927, p. 3. Il manifesto di Maincave, fu pubblicato quando lo chef venne intervistato da André Charpentier per la rivista satirica *Fantasio* (n.171 del 1° settembre 1913, pp. 84-85). Il primo a parlare di una rivoluzione gastronomica moderna era però stato Guillaume Apollinaire nel 1912 con un articolo uscito in Belgio che venne ripubblicato, sempre da *Fantasio*, nel gennaio del 1913. Apollinaire si auspicava un'unione tra la gastronomia e l'arte d'avanguardia, teorizzando la nascita di una cucina nuova e originale che aveva definito *cubista*. Come sottolinea nell'incipit del suo articolo: «Quant à la nouvelle école de cuisine dont je parle ici [...] elle est sans doute à l'ancien art culinaire ce que le cubisme est à l'ancienne peinture!». («Le Cubisme Culinaire», *Fantasio*, 1° gennaio 1913, pp. 390-391).

¹⁹ «Culinaria futurista», in *La Pietra*, Sarno, 1° agosto 1920, p. 3. Il *Manifesto* di Irba venne anche pubblicato, sempre nell'agosto del 1920, su *Roma futurista*.

permetteva ai più di concedersi delle piccole spese voluttuarie, la possibilità di raggiungere e fidelizzare una vasta fetta del potenziale lettorato (soprattutto quello paesano e rurale) grazie agli abbonamenti che avrebbero permesso anche a chi viveva in zone isolate di procurarsela facilmente²⁰, e l'appoggio di un governo che vedeva di buon occhio un'iniziativa che avrebbe potuto sostenere molte delle sue campagne riguardanti l'alimentazione, ma non solo: l'igiene, la "razza", la lingua e altre tematiche "fascistissime" saranno presenti fin dai primi numeri de *La Cucina Italiana*, che si fece così anche portavoce del regime. Se, specie nei primi anni, fu costantemente a fianco dei futuristi, difendendo molte delle loro idee sulla gastronomia, trovò sempre il modo di dare un colpo al cerchio e uno alla botte, come quando nel 1931 pubblicò un lungo articolo intitolato «Cucina futurista e pasta asciutta»²¹ in cui esponeva il «nuovo verbo per la Cucina Futurista» lanciato da «S.E. Marinetti». Ma, evocando la «vibrante ed elevata polemica» contro la pastasciutta, ne approfittò per aggiungere un «elogio del riso» firmato dal poeta futurista Paolo Buzzi, e che strizzava chiaramente l'occhio alla campagna fascista in favore di questo cereale:



4) *La Cucina Italiana*, 15 gennaio 1931, p. 2. Collezione privata

²⁰ Quasi tutte le riviste d'epoca contavano molto sugli abbonati, perché non sempre era facile trovare un punto di distribuzione al di fuori dei grandi e medi centri urbani. Tra quelle che avevano operato più attivamente in questo senso va ricordata *La Famiglia Cristiana*, i cui propagandisti accettavano anche pagamenti in natura (uova, latte, verdure...) in cambio di alcune copie o per brevi periodi di abbonamento. Gli abbonamenti erano inoltre meno costosi rispetto ad un acquisto regolare, e offrivano altri vantaggi: ogni anno gli abbonati ricevevano un omaggio (oggetti ornamentali o derrate non deperibili), avevano degli sconti su alcuni prodotti di inserzionisti, potevano partecipare ai concorsi a premi indetti dalla rivista...

²¹ *La Cucina Italiana*, 15 gennaio 1931, p. 2.



5) Vignetta apparsa in calce all'articolo «Cucina futurista e pastasciutta». Collezione privata.

Lo scopo de *La Cucina Italiana* era, dichiaratamente, quello di far conoscere le ricette tradizionali dell'arte culinaria e della gastronomia regionale, di modificare il tipo di alimentazione delle classi popolari, di far prendere coscienza a tutti gli italiani dell'importanza del cibo, proponendo soluzioni gastronomiche innovative e, soprattutto, economiche. In ogni numero venivano proposte decine di ricette classiche, regionali o inedite, dei menù completi, nonché le ricette personali fornite da cuochi professionisti, da artisti (scrittori, attori, pittori, ecc.) e da qualche altra nota personalità. Il successo di pubblico fu enorme ed immediato, e non si è mai smentito. Come già ricordato, rispetto ad un manuale tradizionale il vantaggio della rivista è di non essere statica, ma dinamica: permette cioè di correggere o di aggiungere varianti ad una ricetta; offre la possibilità di scrivere per chiedere spiegazioni o per dare consigli, oppure di segnalare eventuali errori. *La Cucina Italiana* permetteva anche di pubblicare le proprie ricette -ricevendo inoltre in premio una modesta somma o un oggetto utile-, e sulle sue pagine ci si poteva confrontare con gli altri lettori o con degli esperti per qualsiasi dubbio.

Delia Notari diresse la rivista quasi fino alla morte, avvenuta nel gennaio del 1935, e appare tuttora come l'unica "fondatrice", anche se durante i primi anni il marito se ne occupò con quasi altrettanta assiduità. I due, intellettualmente molto uniti e affiatati, lavoravano spesso insieme, ma Umberto era rimasto molto discreto, limitandosi ad apparire come editore e coordinatore di alcune operazioni: fu infatti lui a firmare l'editoriale del primo numero, in cui si ribadiscono i principi, in gran parte futuristi, a cui si ispirava la rivista.

Peraltro, data l'esperienza di Notari nel campo dell'illustrazione e della pubblicità, è abbastanza sorprendente che la scelta della veste grafica non sia stata, almeno nei primi anni, delle più attraenti. *La cucina Italiana* all'inizio assomigliava ad un quotidiano, con lo stesso tipo di formato e di prima pagina. Le copertine appaiono a partire dal 1934, quando la pubblicazione, che fino ad allora era stata quindicinale, diventa mensile, e quando la struttura diventa più simile a quella di una rivista, passando dalle otto pagine *in folio* del giornale alle 32 *in quarto* della rivista. C'erano già stati dei cambiamenti prima di questa data, ma non riguardavano né la forma, né i contenuti: nel novembre 1932 la redazione si era trasferita a Roma e Notari aveva smesso di esserne l'editore, passando la mano al gruppo editoriale del *Giornale d'Italia*. Il sottotitolo della rivista, che all'inizio era «Giornale di gastronomia per le famiglie e i buongustai», nel 1935 diventò «Giornale delle famiglie e delle donne italiane: per la [sic]

indipendenza economica»; alla fine del decennio cambiò ancora diventando «Rivista mensile delle famiglie e delle donne italiane», e nel 1942 si trasformò in «Rivista mensile di tecnica culinaria e di economia domestica». La qualità grafica rimase in divenire, e solo alla fine degli anni Trenta le copertine diventarono colorate e più attraenti, anche se erano molto lontane dalla grafica futurista. Quest'ultima invece era presente in molte pubblicità, alimentari e d'altro genere, che trovavano spazio sulle pagine de *La Cucina Italiana*:



6) *La cucina Italiana*, 15 dicembre 1929. 7) *La cucina Italiana*, 15 febbraio 1934.

Collezione privata

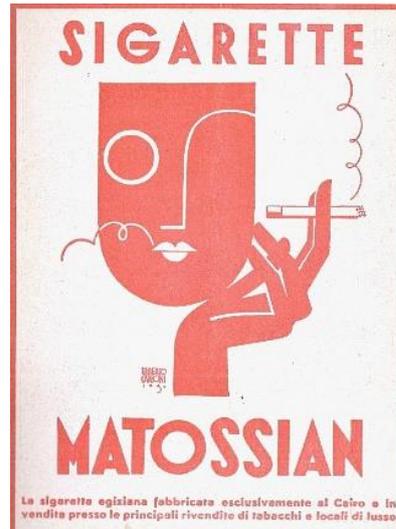


8) *La cucina Italiana*, Dicembre 1939. 9) *La cucina Italiana*, Novembre 1942.

Collezione privata.



10



11

10) Grafica di Federico Seneca, dal numero del 15 dicembre 1929. 11) Grafica di Erberto Carboni, dal numero del 1° giugno 1935. Collezione privata.

Nel 1934 le condizioni di salute di Delia, già precarie, si deteriorano al punto da obbligarla a cedere la direzione a Fanny Dini²², sua stretta collaboratrice e amica. Fu quest'ultima a decidere di cambiare il formato e i contenuti in modo che *La Cucina Italiana* assumesse un aspetto più simile a quello delle riviste femminili popolari dell'epoca – benché tra il suo pubblico, anche di abbonati, non siano mai mancati gli uomini: ve n'erano molti tra i corrispondenti, che si dichiaravano “appassionati di culinaria” o “gourmet”; altri invece erano cuochi professionisti in case private, trattorie o osterie²³. La cucina – con ricette, consigli, rubriche e astuzie varie –, rimase comunque il tema principale dopo le modifiche, ma apparvero anche vignette, racconti e novelle, una pagina per i piccoli annunci e alcune rubriche fisse dedicate alla moda, al galateo, all'igiene e alla decorazione della casa, mentre si allargò e si razionalizzò l'offerta della posta dei lettori, fino ad allora gestita unicamente dalla direttrice che distribuiva senza distinzione un pot-pourri di consigli culinari, personali e pratici nel suo *La posta di Delia*. La nuova posta venne invece organizzata a seconda delle tematiche: *Consigli a Rosetta*, dedicato alle «giovani spose», e che all'inizio, dopo un raccontino edificante la cui protagonista è la neosposa Rosetta, comprendeva anche la posta, eliminata dopo il 1935; *Consigli alle abbonate: la posta di Frida*, che diventa *La posta di Nina* dal novembre del 1935, dava suggerimenti e raccomandazioni di argomento vario, dal personale al generale, anche se la cucina rimaneva al primo posto; la *Piccola posta*, gestita da Elena Morozzo della Rocca (che verrà poi chiamata a dirigere il mensile per giovanette *Cordelia*), era dedicata al galateo; e, a chiudere, *Consigli di bellezza*.

²² Nel gennaio del 1935 Fanny Dini pubblica un editoriale in memoria di Delia Pavoni Notari, morta pochi giorni prima, accompagnata da un'impressionante fotografia che la ritrae durante l'agonia, e che evitiamo di riprodurre in quanto potrebbe urtare la sensibilità contemporanea. L'autrice ricorda come Delia avesse «perseguito fino alla sua ultima ora, con tenacia ammirevole e con ardente passione» il suo compito, cioè dirigere la rivista e guidare le sue collaboratrici che, «chine sulla sua bara, dove riposa ormai nella pace eterna», promettono di «seguire la via che Ella ci ha tracciato». F. DINI, «La morte di Delia Notari», in *La Cucina Italiana*, gennaio 1935, p. 2.

²³ È molto difficile quantificare la percentuale di lettori di sesso maschile. Tra i corrispondenti delle rubriche di posta riservata alla cucina si aggirano intorno al 30%, ma sono molto rari in quelle sulla casa e il galateo, e sono praticamente assenti in quelle di moda e bellezza. Molte lettrici tuttavia ci tenevano a sottolineare che la rivista veniva letta regolarmente anche dal marito e da altri uomini della famiglia (suocero, figli, cognati, fratelli).

Importantissime e innovative *La collaborazione delle nostre abbonate* e *Corrispondenza fra le abbonate*: le lettrici (e i lettori) non solo potevano intervenire fornendo ricette e suggerimenti alla rivista, ma anche risponderci reciprocamente e scambiarsi consigli, astuzie e ricette:



12

13

12) *Piccola posta di Delia*, 1° agosto 1934 p. 24. 13) *Consigli alle abbonate: posta di Frida*, 1° marzo 1935 p. 7. Collezione privata



14) *La Collaborazione delle abbonate* e *Corrispondenza fra le abbonate*, gennaio 1940, pp. 10-11. Collezione privata.

Nel primo numero della rivista, la prima pagina si apre con l'editoriale di Notari che ne illustra il programma e gli obiettivi. Tra questi, c'è un'importante affermazione in accordo con le idee fasciste: la cucina è vista come fattore identitario e culturale che permette una sorta di coesione nazionale. Vi si afferma inoltre, futuristicamente -e fascisticamente-, che il modo di nutrirsi deve evolversi e adeguarsi ai tempi nuovi:

Anche una cucina tutta e sola italiana fa parte del "costume". Non si può capire che l'uomo completamente trasformato dall'aspetto stesso della civiltà e più di tutto dalla nuova coscienza di ciò che rappresenta nella grande nuova realtà politica, viva anche un'ora sola del giorno un mondo di conservatorismo borghese che è morto per sempre.²⁴

²⁴ *La Cucina Italiana*, 15 dicembre 1929, p. 1.

Sempre nel primo numero, si informano i lettori che «*La Cucina Italiana* vuole essere una guida ai consumatori nella ricerca, nella segnalazione, nella degustazione dei prodotti migliori», e a tale proposito è stato creato un “comitato di degustazione” che si riunirà periodicamente al fine di degustare, appunto, e riferire alla redazione, che a sua volta trasmetterà il responso ai lettori. Il comitato di degustazione era composto da undici personalità di spicco²⁵: giornalisti, letterati, politici e medici, il che avrebbe garantito la scientificità e l'imparzialità dei pareri. Si sottolinea peraltro che «tale Comitato volgerà il suo giudizio unicamente a prodotti nazionali», e che non si farà condizionare da nessuna consorteria, pubblicità o pressione, dando il suo disinteressato parere. In realtà tale parere risulterà spesso influenzato dalla politica, in particolare a partire dalla seconda metà degli anni Trenta: si tratta di una scelta della redazione di cui non si può ritenere responsabile Notari che, ai tempi delle sanzioni, si stava per ritirare abbandonando la rivista al suo destino, che sarà, lo abbiamo detto, comunque luminoso.

Lo sforzo volto a far conoscere i prodotti e le ricette regionali sarà uno dei primi passi che porteranno a rivoluzionare la cucina nazionale, quella che ai nostri giorni è considerata come la “cucina italiana” per antonomasia. A quei tempi moltissimi piatti oggi noti a tutti erano ignoti al di fuori di una data regione o città. Matilde Serao, ancora alla fine del XIX secolo, si sentiva in dovere di spiegare ai lettori dei suoi romanzi che cosa fosse e come si vendesse la pizza:

Sulla soglia di un portoncino due sartine aspettavano [...] che passasse il venditore di *pizza*, la schiacciata coperta di pomodoro, di aglio e di origano, cotta al forno e venduta a tre centesimi, a un soldo, a due soldi il pezzo. Il *pizzaiuolo*, infatti, passò, ma portava sotto il braccio la tavoletta di legno, tutta unta di olio, senza neppure un pezzetto di *pizza*: aveva venduto tutto.²⁶

E ancora negli anni Trenta *La Cucina Italiana* spiegava ai lettori che il pesto è una salsa tipicamente genovese, che i cannoli sono dei dolci siciliani, e che la pizza è, per l'appunto, una schiacciata napoletana che viene spesso venduta al trancio da ambulanti:

È quasi ancor vivo nel bronzo pompeiano il *placentarius* predecessore romano di 2000 anni del *pizzaiolo*. Correva allora, come corre oggi, le vie della città alzando il braccio, in alto sulla testa il vasto piatto di metallo ospitante il fragrante prodotto [...] che consolava il ghiotto appetito dei padri romani; ma è certo che in nessun luogo, come nelle pizzerie di Napoli [...] si può assaporare nella sua semplice verità di bene questo manicaretto, pietanza e minestra, dopo essere stato antipasto e divenuto dolce [...] La folla ne acquista di quel prezzo che crede, a L. 0,50, a L. 1, a L. 2., la piega su se stessa [...] e se ne bea il palato e sazia lo stomaco.²⁷

Come si vede, non si trattava solo di sottolineare la regionalità di certe ricette, ma anche di

²⁵ I membri vengono così presentati nel primo numero della rivista (15 dicembre 1929, p. 1): On. Stefano Benni, presidente della *Confederazione Generale Fascista dell'Industria*; Massimo Bontempelli, scrittore, collaboratore della *Gazzetta del Popolo*; G. A. Borgese, scrittore, critico, collaboratore del *Corriere della Sera*; Gr. uff. Paolo Buzzi, poeta, scrittore, Segretario Generale della Provincia di Milano; Comm. Carlo Foà, professore di Fisiologia all'Università di Milano; On. Ferruccio Lantini, Presidente della *Confederazione Generale Fascista del Commercio*; S. E. Filippo Tommaso Marinetti, della *Reale Accademia d'Italia*, poeta, scrittore, Segretario Generale della *Confederazione Fascista degli Intellettuali*; Umberto Notari, scrittore, direttore della *Finanza d'Italia*; Comm. Dario Nunes Franco, direttore della *Banca Commerciale Italiana*; S. E. Ettore Romagnoli, della *Reale Accademia d'Italia*, scrittore, drammaturgo; M. Alceo Toni, musicista, critico del *Popolo d'Italia*.

²⁶ M. SERAO, *Il paese di cuccagna. Romanzo napoletano*, Milano, Treves 1891, p. 2.

²⁷ APICH NEPOS, «Golosità regionali – La pizza napoletana», in *La Cucina Italiana*, 1° maggio 1937, p. 4.

descrivere la storia, l'aspetto, gli ingredienti e il gusto di specialità che, al di fuori di una certa area geografica, erano ignote ai più. Molte ricette oggi conosciutissime e presenti in tutti i manuali di cucina italiana erano oggetto di domande e di perplessità perfino da parte dei redattori, che non esitavano a chiedere lumi ai lettori originari di una certa regione affinché fornissero gli esatti ingredienti o spiegassero le varianti di una certa preparazione. Far conoscere questi piatti e incitare i lettori a provare nuove ricette finirà non solo col creare una cucina italiana totalmente nuova, ma anche a far sentire meno estranei tra di loro gli abitanti di zone geograficamente lontane. Lo scambio tra i lettori favoriva una reciproca conoscenza, così come gli articoli dedicati ai prodotti ed alle pietanze locali. L'arrivo delle "inique sanzioni" rinsalderà questa coesione, e le campagne contro i "barbarismi" e le mode straniere saranno uno dei nuovi cavalli di battaglia della rivista. Nel febbraio del 1938 troviamo un articolo che riassume e adatta ai tempi nuovi tutta la filosofia de *La Cucina Italiana*:

Meraviglia il fatto che persistano modi e voci straniere così nei manuali come nelle liste dei pranzi, quasi si fosse rifugiato in cucina l'ultimo residuo di quella passiva accettazione di ogni trovata forestiera che oggi non ha più ragione di sussistere nella nostra orgogliosa e legittima campagna di autarchia [...] Proprio su queste colonne, anni fa, fu sostenuta una vivace polemica su una cucina prettamente italiana, polemica che precorse le attuali realizzazioni autarchiche. Molti risero allora sulla «guerra alla pastasciutta» sferrata dal poeta Marinetti [...] Vi era già invece nella programmatica guerra alle tradizioni cucinarie, che si volle interpretare alla lettera, un'aspirazione ben più vasta che rientrava nel quadro del rinnovamento totalitario della vita italiana, e delle previdenze razziali. Fortificare, dinamizzare, spiritualizzare l'alimentazione della nostra razza «con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità e il costo» era il motivo centrale, italianissimo e spiritualistico della rivoluzione cucinaria futurista.²⁸

L'interesse della rivista per l'economia è sempre stato rilevante, come mostra il suo sottotitolo «Mangiar meglio, spender meno». Infatti, tra i difetti della cucina *borghese*, come abbiamo già ricordato, c'era il costo degli ingredienti: la carne, soprattutto, ma anche lo zucchero, il caffè, le primizie, la maggior parte del pesce. Nell'ultimo numero del 1930, *La Cucina Italiana* bandisce un concorso intitolato «La Massaia Italiana contro il caro-vita» precisando che tutti, e non solo le massaie, sono invitati a partecipare. I concorrenti avrebbero dovuto proporre un menù settimanale di tre pasti per una famiglia-tipo (cioè quattro persone, di cui due minori di dodici anni), che fosse vario, fantasioso, appetitoso e sano; il tutto, spendendo il meno possibile. Ai primi tre classificati sarebbero andati dei premi di 1500, 200 e 100 lire²⁹. Nel numero del 15 gennaio 1931 si risponde ad alcune perplessità manifestate dai lettori e si chiariscono le modalità e i fini del concorso, giacché c'erano subito state contestazioni a proposito della cifra da non superare, 10 lire al giorno, considerata da molti troppo scarsa per una famiglia di quattro persone. Risentita la replica della redazione:

²⁸ E. DELLA PURA, «Cucina all'italiana», in *La cucina italiana*, febbraio 1938, p. 35.

²⁹ Il montepremi e il numero dei premiati erano stati modificati nel numero successivo: ai primi quattro classificati sarebbero andati, rispettivamente, 500, 200, 125 e 100 lire più una medaglia d'oro «delle Grandi Confederazioni» a testa. Al quinto, «Due scatole campionario complete, contenenti ciascuna 10 bustine per tipo e grandezza delle otto specialità aromatico-gastronomiche di produzione della ditta *Dahò e C.* di Milano», e la medaglia d'oro. (*La cucina italiana*, 15 gennaio 1931, p. 1).

Troppe sono le famiglie italiane di modestissima condizione che mangiano male, non tanto perché i mezzi di cui dispongono siano limitati, ma quanto perché la massaia, per ragioni diverse, non possiede nozioni sufficienti per apprestare alla propria famiglia un desinare fatto con sobrietà, sia pure, ma con perizia. [...] Le concorrenti e i concorrenti partecipando numerosi al nostro concorso non obbediranno soltanto ad un semplice stimolo di emulazione, ma porteranno un contributo alla soluzione di un problema familiare che è anche un grande problema sociale.³⁰

Il numero del 15 gennaio esce con un editoriale in prima pagina che sottolinea la “battaglia” da portare avanti con il concorso, intitolato: «Le Massaie all’attacco del caro-vita. In qual modo provvedere al vitto di una settimana – 7 colazioni e 7 desinari – per 4 persone con lire 70?». Il sottotitolo, con le sue arie da problema d’aritmetica per scuole elementari, ricorda di nuovo il bilancio da non superare. Nel testo si precisa che, siccome «il reddito *medio* di un operaio non supera le venti lire al giorno, e quello di un impiegato le lire trenta», molti italiani non avrebbero potuto spendere più di settanta lire settimanali per i pasti, ed «è dunque inutile alzare meraviglie sulla esiguità della cifra da noi indicata per l’alimento, quando *la maggior parte delle famiglie italiane non ha a propria disposizione somma maggiore*». Nell’articolo si sottolinea anche che due delle quattro persone sono comunque «in età minorile» (cioè hanno meno di dodici anni) e quindi possono saziarsi con porzioni ridotte, e che «non vi è buona massaia che ignori l’arte di utilizzare gli avanzi», anticipando così la campagna contro gli sprechi e la «cucina del poco e del senza» del periodo autarchico e, poi, di guerra:

Quale risparmio possa offrire alla saggia madre di famiglia la utilizzazione degli avanzi non abbiamo bisogno di dire. Del pari non abbiamo bisogno di spiegare quali altri risparmi si possano attuare nell’uso parsimonioso dei condimenti e, soprattutto, nell’acquisto dei medesimi.³¹

Il discorso del 1931 sarà ripreso e ribadito con sempre più insistenza alla fine del decennio, e soprattutto con la guerra, quando inventarsi piatti con il «poco» e il «senza» non sarà più una scelta per fare economia ma una tragica necessità legata all’assenza di derrate, e la fantasia consisterà nello scovare qualcosa di commestibile che, oltre a riempire lo stomaco, fornisca abbastanza calorie per non morire d’inedia o di sfinimento.

La rivista si fa eco anche di iniziative simili apparse su altre pubblicazioni: per esempio, nel 1935 si comunica verranno pubblicate anche delle ricette venute dal *Concorso Gastronomico* «che si svolge attraverso le pubblicazioni quotidiane delle liste di pietanze dei pubblici esercizi nel *Piccolo* e le brillanti cronache settimanali del *Giornale della Domenica*». Verranno dunque fatte conoscere quelle che «risulteranno più originali», e questo «perché le nostre abbonate possano arricchire la loro mensa di piatti nuovi e gustosi, per la gioia dei loro cari»³².

4. Le campagne politico-gastronomiche

Nell’articolo di E. Della Pura³³ si parla anche di un problema molto dibattuto all’epoca delle sanzioni, ovvero le «voci straniere» che dovevano essere bandite da qualsiasi testo, garantendo

³⁰ *La cucina italiana*, 15 gennaio 1931, p. 2.

³¹ *La cucina italiana*, 15 gennaio 1931, p. 1.

³² «Si possono creare nuove pietanze?», in *La Cucina Italiana*, febbraio 1935, p. 17.

³³ «Cucina all’italiana», in *La cucina italiana*, febbraio 1938, p. 35.

così un'autarchia non solo gastronomica, ma anche linguistica. La rivista aveva fin da subito messo in evidenza il suo attaccamento al territorio e ai prodotti italiani, e non aveva aspettato il 1935 per servirsi di preferenza di termini italiani, per farsi meglio comprendere da un lettore medio certamente poco a suo agio con le lingue straniere. La vera battaglia comincia però verso la fine del 1935, dopo la morte di Delia Notari, quando la lotta ai «barbarismi» diventa un affare di stato, e *La Cucina Italiana*, come molte altre riviste³⁴, decide di cominciare a pubblicare le sue traduzioni, chiedendo ai lettori di cooperare inviando delle proposte. Ecco un piccolo campionario di termini culinari tradotti o adattati dai redattori e dai lettori:

Bignè: frittelle o bomboloni o sgonfiotti / **Brioche:** brioscia o pasta veneziana / **Chantilly:** lattemiele o spuma di latte o panna montata / **Chef:** Capocuoco o Monsù / **Cocktail:** mistura o misce o zòzza / **Cognac:** arzente / **Dessert:** le frutta o il levar delle mense o il desco molle o al giardinetto / **Griglia:** gratella o graticola / **Insalata russa:** insalata composta o densa o tricolore / **Krapfen:** bomba o sommòmmolo / **Maionese:** salsa d'uovo / **Maître:** capocameriere o siniscalco / **Marron glacé:** castagne candite o confettate / **Menù:** lista o nota o elenco / **Omelette:** frittata o pesce d'uovo / **Paprika:** peperoncino ardente o corallo di giardino o pepe rosso / **Plum-cake:** mattonello o zollo / **Purè:** passato o stacciato o purea / **Roastbeef:** rosbiffe o lombo di bue / **Salmi:** guazzetto ricco / **Strudel:** rocchio / **Toast:** crostino o fetta di pane bruscato / **Wafer:** cialdini o obbiadini / **Whisky:** vischio o uischi o acquavite d'orzo / **Zuppa:** minestra in brodo.

La scelta è stata fatta tra le proposte aberranti, mentre altre voci, più note e meno cervelotiche, erano spesso già state adottate o adattate. In effetti molte delle traduzioni sopracitate -e moltissime altre che non appaiono qui- sono perfettamente inutili, trattandosi di nomi italianizzati e comunemente utilizzati, che non comportavano né problemi di pronuncia, né di comprensione (*bignè, griglia, purè, zuppa, salmì, menù*). Certi termini concettualmente semplici ma difficili da tradurre, come *dessert*, danno invece origine a glosse di dubbia efficacia e validità. Non mancano poi gli errori marchiani: là dove viene proposto di usare il siciliano *monsù* (in uso anche nel napoletano) al posto di *chef*, si ricade in un nuovo francesismo, trattandosi della corruzione di *monsieur*; così come con il toscano *rosbiffe*, derivato dell'inglese *roastbeef*. Quanto all'insalata russa, non vi è alcun forestierismo né nella ricetta né nel nome, e la sola ragione che potesse incitare a cambiarlo è l'allusione al paese dei Soviet; per non parlare poi dei tentativi di trovare un nome italiano al whisky e ad altri liquori esteri. Una curiosità riguarda la panna montata: se il francese *chantilly* è scomparso dall'uso italiano, il termine attuale non si è affermato sulle riviste di cucina che alla fine degli anni Cinquanta: prima si preferiva spesso usare il *lattemiele* ampiamente adottato negli anni Trenta.

La lotta ai forestierismi culinari non era comunque una novità in ambito futurista: Marinetti aveva già cominciato nel 1932 col dizionarietto apparso in calce a *La cucina futurista* dove inseriva, oltre a neologismi per la nuova cucina, anche qualche traduzione di termini stranieri. I risultati sono in genere poco convincenti e non hanno avuto successo, come invece è avvenuto per alcune proposte apparse su *La Cucina Italiana*, su altre riviste o con quelle dannunziane tra

³⁴ Ricordiamo in particolare la *Domenica del Corriere* e la *Tribuna Illustrata*, che avevano non solo richiesto la collaborazione dei lettori, ma anche indetto dei concorsi a premi per le migliori traduzioni individuali e collettive (in genere opera di una classe o di una scuola) dei termini stranieri di uso corrente.

le quali spicca l'azzeccatissimo "tramezzino"³⁵. Questi esempi, in cui si ripetono alcuni termini visti tra le proposte de *La Cucina Italiana*, mettono in evidenza scelte infelici ("poltiglia" non è proprio adatto a stimolare l'appetito) o arzigogolate: **bar**: *quisibeve* / **cocktail**: *polibibita* / **dessert**: *peralzarsi* / **maître d'hôtel**: *guidapalato* / **purée**: *poltiglia* / **sandwich**: *traidue*³⁶.

Sempre riguardo alla lingua, *La Cucina Italiana* sarà in prima linea anche nel promuovere un concorso nazionale molto famoso, quello della Cirio per trovare un nuovo nome alla sua salsa ketchup, che voleva ribattezzare con un nome «schiettamente italiano». Il *battage* pubblicitario fu enorme, e nel maggio del 1939 venne proclamata vincitrice la signora Maria Superti Pedroni di Cremona. La concorrente aveva partecipato proponendo un'idea del nipote, Giancarlo Bontardelli, studente del liceo classico locale, il quale aveva tradotto in latino "salsa rossa", da cui *Rubra*. La nonna, trovando il nome molto bello, l'aveva inviato al concorso, ed era in effetti talmente azzeccato che la Cirio ha continuato ad adottarlo fino a tempi recenti. Tra le proposte arrivate in finale si trovano anche *Vesuvio* e una *Salsopantina* ("salsa adatta ad accompagnare tutti i tipi di cibo") che non avrebbe sfigurato nel dizionarietto marinettiano:



15



16

- 15) Scadenza del concorso Cirio, *La Tribuna Illustrata*, 1° gennaio 1939, p. 15.
 16) «Risparmiare i grassi», *Grazia*, n. 97, 5 settembre 1940, p. 35. Collezione privata.

Il ketchup verrà a lungo propagandato come ideale sostituto dei grassi, che cominciarono già a scarseggiare alla fine degli anni Trenta. In questo ruolo è accompagnato da surrogati già da tempo in uso, come gli estratti di carne per il brodo o il «vero Frank» (cicoria tostata) che sostituiva il costoso caffè, nonché da altri prodotti meno appetitosi, nati durante la guerra: il finto cioccolato a base di aromi artificiali e impasti di incerta provenienza, le «uova in polvere», la «vegetina», surrogato della farina a base di castagne, ceci, piselli e fagioli secchi macinati. Del resto, la rivista proponeva da tempo molte ricette a base di surrogati. Nel 1935 troviamo un articolo che è straordinario per l'anticipo sui tempi, intitolato *Un caffellatte senza latte e caffè*³⁷, dove viene spiegato come usare la soia per fabbricare del latte vegetale (sostituibile con quello

³⁵ D'Annunzio ribattezzò con questo termine un panino triangolare al burro di acciuga che aveva assaggiato nel 1925 al Caffè Mulassano di Torino. In seguito il termine venne adottato come sostitutivo di *sandwich*, che era effettivamente difficile da pronunciare e veniva quasi sempre storpiato nelle pubblicazioni, gastronomiche e non.

³⁶ «Piccolo dizionario della cucina futurista», in *La cucina futurista*, cit., pp.

³⁷ B. SALADINI DI ROVERETO, «Un caffellatte senza latte e caffè», in *La Cucina italiana*, aprile 1935, p. 27.

di riso o di mandorla) e come tostarne i grani, con cui si poteva sostituire il caffè. Non solo: si incita a consumare in molti altri modi «la soja, quella fantastica pianticella originaria dell'Asia che [...] sta usurpando il campo alla carne, ai latticini, alle droghe, al cioccolato». Si informa che la soia disponibile in commercio non viene dai «campi mancesi» ma è «italianissima» e viene ormai coltivata «rigogliosa [...] sulle langhe del Monferrato e sugli ubertosi clivi della Riviera ligure». La soia nazionale è definita «finissima» perché, per le sue misteriose affinità col dolce clima italiano, ha perso «l'asprezza avita» ed è diventata un «pisello mediterraneo» che viene lavorato industrialmente per farne «il costituente essenziale di cento prodotti alimentari, dalle pastine ai biscotti, dalle farine lattee ai grissini per dietetici, dal latte al formaggio, dal brodo di carne vegetale al caffè senza caffeina». Si spiega poi alle massaie come servirsi dei miracolosi semi per creare pietanze innovative, sane, economiche e saporite. Benché si tratti di un articolo in gran parte propagandistico (il fascismo cercava da tempo di proporre cereali di sostituzione al grano, come già ricordato), la sua connotazione futurista, se ci è concesso l'aggettivo, è notevole dato il suo enorme anticipo sui tempi: della soia in Italia non si parlerà più per lustri, e solo in epoca molto recente il latte vegetale è stato rivalutato ed è entrato a far parte di nuove e vecchie ricette.

Con l'arrivo dell'autarchia, la rivista si posizionerà in prima linea per suggerire *escamotage* e trucchi utili alla già citata «cucina del poco e del senza». *La Cucina Italiana* ha del resto appoggiato e assecondato tutte le campagne politico-gastronomiche del regime, incoraggiando il consumo di prodotti di cui c'era abbondanza sul mercato nazionale a preferenza di quelli che mancavano del tutto o in parte, supportandole con commenti o articoli a firma di veri o sedicenti medici e scienziati³⁸. Mussolini era infatti un convinto assertore dell'influenza della scienza medica sulla popolazione, e se ne serviva largamente nelle campagne alimentari:

Può sembrare incredibile, ma sta nel fatto che da quando ho invitato i medici italiani a sollecitare gli italiani stessi a consumare l'uva, il consumo di uva da tavola si è quasi quintuplicato [...] Se domani i medici dicessero che il riso non è più quell'alimento disprezzabile che taluni pensano – soprattutto gli ex combattenti, per via che in trincea ce lo davano troppo spesso e non sempre adeguato nella cottura – se tutto ciò ci conducesse a consumare un solo chilogrammo di riso in più pro capite durante l'anno, non ci sarebbe più la crisi del riso.³⁹

Le campagne per incitare al consumo di riso, uva, patate, soia, mais, pesce azzurro e altri prodotti italiani poco usati -o poco utilizzati sull'insieme del territorio, benché comuni in alcune zone- sono state efficaci grazie anche alle riviste ed alle rubriche di cucina che hanno insegnato come cucinare e come variare i piatti con degli ingredienti che non erano familiari a tutti; ma la rivoluzione della tavola non è stata così rapida come il fascismo amava far credere. Un cambiamento generale e diffuso c'è stato, ma ha preso tempo e non si è affermato se non nel secondo dopoguerra con il miracolo economico, quando non si trattava più di mutamenti imposti dalle circostanze o dalla scarsità di derrate, ma da un desiderio di provare cose nuove, nato in una popolazione che aveva ormai accesso ad un benessere e ad una disponibilità economica che erano in precedenza privilegio di pochi.

³⁸ Non è possibile verificare chi fossero tutti i vari “dottor/professor X” che venivano citati o che scrivevano per questa ed altre riviste. Solo quelli che avevano una rubrica fissa sono identificabili, e in questi casi si tratta effettivamente di persone che possedevano il diploma.

³⁹ B. MUSSOLINI, «Discorso ai medici», in *Il Popolo d'Italia*, 29 gennaio 1932.

Dopo la guerra d’Africa e la proclamazione dell’Impero, andava da sé che la nuova cucina non dovesse più essere solo italiana, ma anche «imperiale». Ricominciano bandi e concorsi, e Attilio Vallecchi si rivolse direttamente a Marinetti con una lettera aperta, poiché andava anche da sé che ogni rivoluzione culinaria fosse considerata come un’impresa squisitamente futurista:

Caro Marinetti, malgrado i soliti scetticoni che irridono di tutte le iniziative, un’arte nuova, imperiale, italiana, culinaria o cucinaria, come dici tu, s’impone nella sua più sollecita attuazione [...] E anche quello della cucina imperiale italiana è un problema del futurismo, di quel futurismo che fece ridere tanti anni orsono e che continua a far ridere anche oggi la solita gente.⁴⁰

Marinetti rispose con un decalogo in cui ribadiva i principi già presentati nel «Manifesto della Cucina Futurista» e dove rivolgeva alle lettrici delle domande retoriche volte a sottolineare i concetti. Aggiunse poi elementi legati all’attualità che gli permettevano di evocare professioni squisitamente futuriste quali il costruttore di aerei, l’industriale o il «volontario di guerra»:

Credete proprio nell’infrangibile dogma di una cucina italiana imm modificabile e imperfezionabile? [...] Credete voi possibile supplire con colpi di fantasia alla scarsità di denaro per modo che si giunga a dei pranzi e a delle colazioni saporite divertenti artistiche e insieme poco costose? [...] Non pensate voi lodevole l’iniziativa intelligente personale di ogni consorte (di creatore di industrie costruttore di aeroplani volontario di guerra africana e di guerra spagnola) che consacrì un paio d’ore al giorno alla invenzione di una vivanda espressione del suo stato d’animo capace di sorprendere rallegrare e nutrire il consorte appena uscito dal travaglio veemente e duro nella vita di oggi e di domani? [...] Non credete sia utile incoraggiare tutti i ben noti tentativi di una alimentazione razionale ed igienista sempre allo scopo di creare un’alta arte culinaria sorprendente rallegrante nutriente e poco costosa, cioè italiana ed imperiale?⁴¹

Oltre al decalogo marinettiano vennero pubblicate le proposte e le considerazioni di vari intellettuali e artisti, tra i quali molti erano legati al movimento futurista, come Ottone Rosai, Ridolfo Mazzucconi, Raffaello Franchi, Augusto C. Dauphiné. Particolarmente interessante la proposta di Brunetta⁴², che immagina le massaie come scultrici di bassorilievi di pasta:

Brunetta Mateldi, la gentile pittrice milanese, formula la sua risposta con parole in libertà:
Tempi nuovi cucina nuova – Tutto sarà saporoso fragrante musicale se fatto senza le solite inutili chiacchiere – Fatti – Spirito inventivo ci vuole – ma qui sta il difficile [...] – Ricette? Tante – Per dirne uno ecco un pane originale-allegro-plastico: modellare su pasta da pane grossi mascheroni-elmi-pugnali-bombe a mano-piccoli cannoni-carri d’assalto ecc. mandarli al forno e poi distribuirli in tavola in modo divertente in luogo degli insignificanti panini.⁴³

Oltre a ribadire dei concetti che per molti erano ancora una novità, nel suo decalogo Marinetti esortava le donne a inventare nuove ricette, accostamenti e presentazioni al fine di «strappare l’uomo al suo cocciuto conservatorismo gastronomico», incoraggiandole altresì ad uscire dalla «condannabile abitudine» di non mangiare a sufficienza. Evidente il riferimento a un’altra campagna che stava a cuore al fascismo, che promuoveva un’ideale di bellezza femminile

⁴⁰ A. VALLECCHI, «La nostra inchiesta per un’arte cucinaria imperiale», in *Scena Illustrata*, maggio 1938. *La Cucina Italiana* fece eco a questa iniziativa e pubblicò diverse ricette dei partecipanti.

⁴¹ F.T. MARINETTI, «La nostra inchiesta per un’arte cucinaria imperiale», in *Scena Illustrata*, maggio 1938.

⁴² Brunetta Mateldi (1904-1988), pittrice e illustratrice.

⁴³ B. MATELDI, «La nostra inchiesta per un’arte cucinaria imperiale», in *Scena Illustrata*, giugno 1938.

all'antica dove i corpi erano molto formosi, e che si opponeva agli ideali futuristi di snellezza e modernità. *La Cucina Italiana*, assecondando ancora una volta il regime fascista, appoggiava la campagna contro le diete raccomandando alle lettrici di non seguire la moda estera che voleva le donne magre e mascholine, e consigliando a chi era in sovrappeso uno stile di vita basato sullo sport e su poche e ragionevoli regole alimentari piuttosto che su drastiche diete. Pubblicava inoltre edificanti racconti e novelle utili a mettere in guardia le più giovani - e non solo loro - dagli eccessi. Ad esempio, un racconto⁴⁴ pubblicato nel 1935 narra di come una simpatica e paffuta giovane romana, per seguire l'esempio della nevrotica e magrissima cugina torinese, finisce col rovinarsi la salute e la vita, poiché nessun uomo vorrà sposare la ragazza scheletrica, ingobbata e malaticcia che è diventata a forza di diete, una più assurda dell'altra. Il racconto è divertente e ben scritto, ma il suo intento è evidentemente pedagogico: si trattava di far capire alle fanciulle intenzionate a diventare delle esilissime «maschiette» scatenate che stavano sbagliando strada e che rischiavano invece di trasformarsi in zitelle macilente e nevrotiche. Anche le rubriche fisse fecero eco a questa politica, benché consigliassero comunque adeguati regimi quando necessario, e benché sulla rivista apparissero regolarmente delle rubriche di «cucina dietetica», che riguardavano però non soltanto le diete dimagranti, ma anche quelle terapeutiche (per diabetici, gottosi, colitici, convalescenti, ecc.). Vi erano anche diversi articoli e rubriche destinati a chi, per ragioni di salute o di ideologia, voleva seguire una dieta di magro o vegetariana. Prendere in seria considerazione il vegetarianismo era un altro chiaro segno dell'apertura della rivista, molto avanti sui tempi, com'è giusto che fosse data la sua matrice futurista. Le ricette e gli articoli che riguardano il regime vegetariano - con o senza latticini - sono presenti già dai primi numeri, perciò non si può pensare che si trattasse di un'eventuale imposizione del governo dovuta alla scarsità di carne in tempi di sanzioni o di guerra.



- 17) «La vostra linea, signora!» dieta dimagrante proposta dalla rubrica *La vostra bellezza*, in *La Cucina Italiana*, 1° maggio 1939, p. 152. Si noti il neologismo *pampelimoso* per il pompelmo, probabile calco dal francese *pamplemousse*. L'agrume, allora pochissimo conosciuto in Italia, veniva generalmente chiamato *grape-fruit* prima della battaglia contro i “barbarismi”.
- 18) «Cucina naturista», menù e ricette vegetariane proposte dalla rubrica *La tavola di tutti i giorni*, in *La Cucina Italiana* 1° maggio 1935, p. 33. Collezione privata.

⁴⁴ Vedi M. T. DI SORTENNA: «La mia cuoca paesana», *La Cucina Italiana*, gennaio 1935, pp. 22-23.

5. Cosa rimane?

In conclusione, possiamo ancora una volta sottolineare come il futurismo abbia realmente contribuito a rivoluzionare la cucina italiana, forse non nel modo voluto da Marinetti all'epoca del suo *Manifesto* e del libro pubblicato insieme a Fillia. Ma è certo è che il futurismo sta alla base di un cambiamento epocale nel modo di mangiare italiano. Non intendiamo parlare delle provocazioni come quelle degli aerobanchetti, e delle conseguenti reazioni furibonde o goliardiche⁴⁵, che erano state scatenate anche dalla lettura del *Manifesto della cucina futurista* e del libro: quello che oggi dobbiamo al futurismo è lo scossone che ha dato all'«infrangibile dogma di una cucina italiana imm modificabile e imperfezionabile», e che è stato fondamentale per un cambiamento radicale nel modo di mangiare e per la nascita di una cucina italiana riconosciuta nel mondo intero. Anche molte provocazioni abbastanza estreme, viste con il senno di poi, appaiono come delle incredibili anticipazioni: la *nouvelle cuisine*, la cucina molecolare, il veganismo e altre mode culinarie che si sono diffuse molto più tardi erano già presenti nella «rivoluzione cucinaria futurista»⁴⁶ ed in alcune pagine della rivista.

Nel panorama editoriale italiano del settore gastronomico, *La Cucina Italiana* continua a distinguersi: la rivista è tuttora in edicola, dopo un'interruzione tra il 1943 e il 1952, è presente su Internet dal 1997, ed è da sempre considerata come una delle più autorevoli del settore, oltre a essere una delle più diffuse: la tiratura media degli ultimi anni è di circa 72.000 copie mensili per il mercato italiano, con un record di 90.000 raggiunto nel 2003. Dal 2007 è tradotta in inglese e viene venduta negli Stati Uniti e in Canada; è tradotta anche in tedesco, ceco, fiammingo e turco, e diffusa in tutte le aree dove si parlano queste lingue. Ancora oggi si ricorda nel sottotitolo che la rivista fondata da Delia e Umberto Notari è «dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione», garanzia che è sempre stata specialmente apprezzata dai lettori e che consentiva già negli anni Trenta, ancora una volta in anticipo sui tempi, di proporre delle «ricette filmate» (cioè fotografate in sequenza) che spiegassero anche visualmente, passo a passo, la procedura: futurista, ancora una volta e sempre.

⁴⁵ A Bologna, dove si teneva la mostra di aeropittura inaugurata il 12 novembre 1931, a Marinetti viene «dedicato il carro mascherato per la festa delle matricole del 1932, opera degli allievi dell'Accademia di Belle Arti. Il leader futurista è raffigurato mentre mangia un'enorme porzione di tagliatelle al ragù, mentre i goliardi intorno si tirano torte in faccia».

<https://www.bibliotecasalaborsa.it/bolognaonline/cronologia-di-bologna/1931/mostra-di-aeropittura-e-banchetto-futurista> consultato il 28/07/2022.

⁴⁶ F.T. Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*, op. cit., p. 5.