

## GRAZIA MENECHELLA

### RACCONTAR RICETTE NEGLI USA: DA ARTUSI A SCORSESE

#### I. Artusi: *Lost in Translation*

Gérard Genette, in *Soglie*, afferma: “Il titolo, come tutti sanno, è il “nome del libro, e, in quanto tale, serve a chiamarlo, cioè a designarlo il più precisamente possibile e senza far confusione” (79). Nel caso del libro di Artusi, invece, il titolo “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” viene sostituito dal nome dell’autore ed il libro diventa noto come l’Artusi. Vediamo cosa succede nella traduzione inglese negli USA.

Nel 1919, Maria Gentile pubblica il ricettario *The Italian Cook Book . The Art of Eating Well* che presenta molte ricette artusiane senza mai menzionare Artusi.<sup>1</sup> La prima ricetta inclusa è quella del brodo (“broth or soup stock”), esattamente come nel ricettario artusiano. Basta leggere i primi righe per riconoscere l’originale: “To obtain good broth the meat must be put in cold water, and then allowed to boil slowly.” (5) Nel 1940, Vanni Editore, che ha sede a New York, pubblica una traduzione a cura di Joseph V. Di Cecco con il titolo *Italian Cook Book* (una nuova edizione arricchita a cura di Olga Ragusa viene pubblicata nel 1945 dalla stessa casa editrice). Il volume di Di Cecco si apre ugualmente con la ricetta del brodo (“broth”): “For a broth place the meat in cold water and allow it to boil very slowly without allowing it to overflow.” (7). Nel 1975, c’è una nuova traduzione di Elisabeth Abbott dal titolo *Italianissimo, Italian Cooking at Its Best* (Liveright). Nel 1996 Kyle M. Phillips pubblica una nuova traduzione dal titolo *The Art of Eating Well. An Italian Cookbook* con la casa editrice Random House. Nel 1997, Marsilio pubblica la traduzione di Murtha Baca e Stephen Sartarelli con l’introduzione di Lorenza de’ Medici. Quest’ultima traduzione, con l’introduzione di Luigi Ballerini, viene riproposta nel 2003 dalla University of Toronto Press. Nel 2010, la casa editrice Penguin pubblica una versione ridotta dalla traduzione di Baca-Sartarelli conservando la prefazione e “l’autore a chi legge”. Il fatto curioso è che il titolo è *Exciting Food for Southern Types (cibo eccitante per meridionali)*. Si tratta di una frase presa dalla ricetta artusiana # 426 “piselli col prosciutto” in cui leggiamo: “lasciamo agl’ Inglesi il gusto di mangiare i legumi lessati senza condimento, al più con un poco di burro; noi, popoli meridionali, abbiamo bisogno che il sapore delle vivande ecciti alquanto”.

Il titolo dell’edizione Vanni mette l’enfasi sull’aggettivo “Italian” ed il titolo della traduzione di Abbott presenta due superlativi: “Italianissimo” e “Its Best” (cioè il meglio della cucina italiana); entrambi sottolineano l’italianità di Artusi. Il titolo del volume della Penguin, con “cibi eccitanti per

---

<sup>1</sup> Nell’introduzione Gentile spiega che questo ricettario si basa sulla cucina casalinga: “Some of the dishes described are not peculiar to Italy. All, however, are representative of the **Cucina Casalinga** of the peninsular Kingdom, which is not the least product of a lovable and simple people, among whom the art of living well and getting the most out of life at a moderate expense has been attained to a very high degree.” (3, neretto nell’originale). Un discorso a parte andrebbe fatto su altri libri di ricette italiane in lingua inglese che precedono la pubblicazione dell’edizione artusiana di Vanni. Oltre al già citato ricettario di Gentile, mi limito a menzionare *Simple Italian Cookery* di Antonia Isola (1912) che include ricette “alla Romana”, “alla Napolitana”, “alla Siciliana”, “alla Veneziana”, “alla Parmegiana” (sembra per l’uso di parmigiano reggiano), “all’Indiana”, “alla Nostrale”, “alla Toscana”, “alla Piemontese”, “alla Spagnola” e che, dunque, sottolinea la varietà regionale della cucina italiana.

tipi meridionali”, sottolinea che gli italiani hanno, in genere, bisogno di elementi più eccitanti rispetto agli inglesi. Insomma, queste soluzioni paratestuali evidenziano il nesso Artusi-Italia e lo presentano come massimo rappresentante della cucina italiana in Italia ed oltre i confini dell’Italia. Non credo ci siano dubbi sul contributo di Artusi alla cucina italiana, eppure molte di queste traduzioni tradiscono l’intento di Artusi proprio a cominciare dal titolo. Si semplifica per comunicare l’equivalenza Artusi-Italia, eppure molto va perso. La traduzione ed edizione più fedele e completa è senz’altro quella della University of Toronto Press che rispetta il testo originale e la lingua di Artusi e conserva l’apparato completo.

Vediamo cosa succede all’Artusi *Italian Cook Book* in America nel 1940. Molto è andato perso in questa edizione. Cosa manca? Mancano il titolo, “La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola”, la prefazione, “l’Autore a chi legge”, “Alcune norme di igiene”, “spiegazione di voci”, “potere nutritivo delle carni”, “frustata”, “appendice”, “note di pranzi”, ecc. Ci sono 313 ricette ma spesso ridotte e senza le spiegazioni e gli aneddoti che le contestualizzano. Le ricette di Artusi rientrano nel tradizionale genere di prosa prescrittiva (o regolativa) con istruzioni di tipo sequenziale ed il predicato principale all’inizio della frase. Le istruzioni sono qui dettate dall’imperativo alla seconda persona plurale.<sup>2</sup> Tante ricette artusiane includono un aneddoto, una storiella, una digressione che fanno di queste ricette un genere misto o meglio, potremmo dire, contaminato.

Giorgio Manganelli, in *Laboriose inezie*, dedica alcune pagine ad Artusi e si lamenta del fatto che Artusi “non trovava la sua legittima collocazione nelle biblioteche; giacché si trattava di un libro di cucina”; no, non gli sembra giusto in quanto Artusi “non compilò ricette imperative: ma le raccontò”. Ed è proprio grazie alla abilità di raccontare che, secondo Manganelli, Artusi “invase il centro donnesco, materno, dell’inconscio italiano” (*Laboriose inezie*, 256-259). Manganelli, stavolta in un breve saggio sul racconto afferma, in tono giocoso, che la ricetta artusiana si può considerare un racconto:

Ero poi così certo che l’Artusi non fosse una squisita quanto inconsueta ghirlanda di racconti? Eccomi a sfogliare, non senza disagio, il gran libro. Ricetta 145: ‘Chi è che non sappia far le frittate? E chi è che nel mondo non abbia fatto una qualche frittata? ... Le uova per le frittate non è bene

---

<sup>2</sup> Nei ricettari è frequente l’uso dell’imperativo alla seconda persona singolare ma anche l’indicativo, il futuro iussivo, l’uso impersonale (“bisogna...”, “si deve...”, “è necessario...”, ecc.). Nei testi letterari sono frequenti diverse soluzioni; si veda, ad esempio, *Le merendanze* (2004) di Clara Sereni dove la ricetta viene integrata nel testo narrativo: “Il grosso coltello cala con regolarità sulla fetta di filetto, spessa e sanguinolenta. Tanti colpi fitti, netti, prima in orizzontale, poi in verticale. Arrivata al margine, lì dove una minuscola scaglia di grasso macchia appena di bianco il rosso compatto della carne, Giulia fa ruotare di quarantacinque gradi quasi esatti il tagliere, in modo che anche i colpi sulle due diagonali cadano precisi, e nessuna fibra sfugga al suo destino. Con il dorso del coltello, attenta a non perdere neanche una goccia del sangue che suo figlio considera prezioso, trasferisce in una terrina la carne ormai ridotta in poltiglia. Su un tagliere diverso dispone qualche fetta di cipolla insieme a un ciuffo di prezzemolo e un pugno di capperi sotto sale che ha messo opportunamente a bagno mezz’ora prima. Le cipolle la fanno piangere (con il mixer potrebbe evitarlo), pure le riduce in poltiglia con la mezzaluna inseguendo sul tagliere capperi e prezzemolo, e anche questo mescola alla carne: con metodo ed energia, benché il manico della forchetta le infiammi e indolenzisca il palmo della mano. (9)

frullarle troppo; disfatele in una scodella con la forchetta, e quando vedrete le chiare sciolte e immedesimate col tuorlo, smettete. Le frittate sono semplici e composte...'. Pausa. Non c'era, come dire, un sapor di racconto in queste vicende di oggetti, quell'aura svagata e attenta insieme? Non poteva essere un quadernetto di Čechov, magari un appunto per una storia come *La sirena*? O un Proust declassato, va da sé, ma così distinto nella sua dispoperta umiltà? Un Collodi passato al genere breve, un Morandi virtuosamente emendato dalle bottiglie, e da Pinocchio educato alla contemplazione dell'uovo? Ecco, che il racconto non fosse in nessun modo nella ricetta dell'Artusi, questo non osavo dichiararlo. Ma, mi son detto, allora, se una ricetta dell'Artusi può, e indubabilmente, essere un racconto, che cosa mai non sarà racconto? Panico, signori, panico letterario. ("Che cosa non è un racconto", 32)<sup>3</sup>

Manganelli ipotizza che il racconto sia già nella ricetta artusiana. Si può essere in disaccordo con questa interpretazione, ma non si possono non considerare gli aneddoti e le storielle che fortemente contaminano la ricetta artusiana. Il livello prescrittivo della ricetta si lega all'aspetto narrativo del racconto. Il piacere della lettura di Artusi è dovuto anche al fatto che, come dice Manganelli, le sue non sono ricette imperative ma ricette raccontate.

Il lettore della ricetta, inoltre, non sempre corrisponde al cuoco che realizza la ricetta. Come sostiene Bee Wilson in un articolo dal titolo "The Pleasures of Reading Recipes", le ricette sono storie di finti pasti. È tutta immaginazione. Wilson scrive:

Like a short story, a good recipe can put us in a delightful trance. The Oxford English Dictionary defines fiction as literature "concerned with the narration of imaginary events." This is what recipes are: stories of pretend meals. Don't be fooled by the fact that they are written in the imperative tense (pick the basil leaves, peel the onion). Yes, you might do that tomorrow, but right now, you are doing something else. As you read, your head drowsily on the pillow, there is no onion, but you watch yourself peel it in your mind's eye, tugging off the papery skin and noting with satisfaction that you have not damaged the layers underneath.

Come un racconto, una buona ricetta ci mette in uno stato di *trance*. Il dizionario inglese Oxford definisce la narrativa come letteratura "che narra eventi immaginari". Ecco cosa sono le ricette: storie di finti pasti. Non lasciarti ingannare dal fatto che sono scritte con l'imperativo (prendi il basilico, sbuccia la cipolla). Sì, puoi farlo domani, ma in questo momento, stai facendo altro. Mentre leggi, la testa sonnolente sul cuscino, non c'è alcuna cipolla, ma ti vedi sbucciarla nell'immaginazione, strappando la buccia cartacea e notando con soddisfazione di non aver rovinato gli strati sotto. (Traduzione mia)

È risaputo: ogni grande scrittore è un grande lettore. Artusi, prima di scrivere, legge ricette. In

---

<sup>3</sup> Manganelli fa riferimento all'aspetto letterario delle ricette di Artusi anche nel trattato *Discorso dell'ombra e dello stemma* in cui descrive un mondo in cui la letteratura non esiste ancora eppure c'è il forte desiderio di letteratura. Manganelli scrive: "c'era da lavorare per campare, ammazzare bestioni, cuocere bestioni, fare i primi passi verso l'Artusi"; insomma, nel mondo della non letteratura, si sentiva la necessità delle ricette artusiane (*Discorso dell'ombra e dello stemma*, 8).

*Odore di chiuso* (2011), il divertente romanzo giallo di Marco Malvaldi, Pellegrino Artusi è un buongustaio, lettore, scrittore ed acuto *detective*. Malvaldi descrive l'entusiasmo di Artusi davanti a delle belle cervella fresche e lo sconforto che segue davanti alla ricetta per le cervella fritte alla milanese nel libro di ricette *Il nuovo cuoco milanese economico* di Luraschi:

Come mai apro un libro convinto di trovarvi una ricetta, e vi trovo in sua vece un giuoco enigmistico da risolvere? ... Un libro di cucina dovrebbe esser comprensibile a tutti, perché tutti noi mangiamo e abbiamo diritto di mangiar roba buona e cucinata bene; dovrebbe essere scritto in italiano, perché siamo italiani, e non in quel gergo francioso che viene inteso solo nelle regioni nordiche; e dovrebbe dare delle dosi, vivaddio, in grammi e in litri, che sono uguali per tutti, e non in onces, mescolate o pizzichini o ombrette, quando si degnano di darti le dosi. E se un tale libro non esiste, lo scriverò io stesso. E così feci. (87)

Malvaldi ha colto bene il progetto di Artusi: scrivere un testo di facile consultazione e di piacevole lettura.<sup>4</sup> Artusi probabilmente condivide le idee di Paolo Mantegazza che credeva nella utilità del testo letterario per comunicare idee scientifiche importanti (è per questo che Mantegazza scrive dei romanzi con temi scientifici come *Un giorno a Madera*).<sup>5</sup> Artusi intuisce che il piacere della lettura della ricetta non "imperativa" lascia un segno più profondo. Non è possibile considerare solo il testo prescrittivo; le ricette artusiane informano, divertono, incuriosiscono e seducono il lettore.

In quella traduzione in inglese per il pubblico anglofono nel 1940, resta solo la "ricetta imperativa". Si conservano alcune brevi descrizioni e qualche assaggio dello stile e dei consigli artusiani (come i benefici effetti dell'aglio nella ricetta degli spaghetti alla rustica o il riferimento a Don Pomodoro che si infila dappertutto) ma regolarmente vengono omesse le digressioni e gli aneddoti<sup>6</sup>. Mancano ricette con ingredienti di difficile reperibilità o sconosciuti o poco popolari in Nord America come il brodo di piccione, la minestra di pangrattato, la zuppa di acetosa e le quaglie col riso. Il tono spesso provocatorio e divertito di Artusi viene smorzato ed indebolito. Si prenda la salsa del Papa dove Artusi scrive: "Non crediate che questa salsa prenda il nome dal Papa del Vaticano, ritenendola perciò una delizia in ghiottoneria; nonostante è discretamente buona per condire le cotolette fritte"; nella traduzione il testo diventa: "The title of this sauce is of uncertain derivation..." (58). A proposito dei crescioni Artusi scrive: "Perchè si chiamino crescioni e non tortelli di spinaci vattel'a pesca" che viene tradotto: "there is no reason why these spinach pies should be called crescioni" (73). Il tono viene ridotto e pacato. Nella famosa ricetta del cacciucco,

---

<sup>4</sup> Piero Meldini sostiene che il successo dell'opera di Artusi è dovuto a tre importanti novità: "la preliminare e perfetta messa a punto dei piatti in collaborazione con i due cuochi di casa, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini; il taglio didattico, con l'illustrazione puntuale delle procedure e la specificazione delle dosi e dei tempi; infine, e soprattutto, l'adozione di un'amabile vena narrativa, di un tono colloquiale e di una lingua limpida". (50)

<sup>5</sup> L'altro piacere su cui Artusi si sofferma regolarmente è il piacere della degustazione del piatto realizzato.

<sup>6</sup> A volte ci sono degli errori di traduzione; si veda la descrizione della melanzana: "Petonciani e finocchi, quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze; vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei, i quali dimostrerebbero in questo, come in altre cose di maggior rilievo, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani." Il testo viene tradotto: "'Eggplant is a tasty and digestive vegetable, and a light one ... Thirty years ago eggplant and fennel could be bought only in Florence". (150)

Artusi scrive: “Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce brodetto. A Firenze, invece, il brodetto...”. Le “due chiacchiere” sul cacciucco nella ricetta originale scompaiono e vengono integrate nel testo della ricetta così “the word cacciucco means simply gravy, but it is a name by which the Florentines call any fish prepared in this particular style” (166). A volte la prima persona viene sostituita dall'impersonale terza persona facendo sentire la mediazione del curatore del volume; ad esempio, la ricetta # 210 del “Fegato col vino bianco” spiega: “Seriously, wine in cooking is not the preference of the author of this book...” (78).<sup>7</sup> Perdiamo anche il tono provocatorio e il dialogo che Artusi instaura con i lettori. C'è anche una vera e propria censura di riferimenti al corpo. Ad esempio, la ricetta del minestrone viene inclusa ma senza la parentesi sulla disavventura dopo aver mangiato il minestrone a Livorno ai tempi del colera e, nella ricetta dell'insalata maionese, i primi tre righe sono omessi (“certi cuochi di cattivo gusto vi presentano questa insalata composta di tanti intrugli da dovervi raccomandare il giorno appresso all'olio di ricino o all'acqua ungherese ... Io vi indicherò la seguente che, a mio parere, per essere la più semplice, è la più buona”). Sono censurati i toni bassi come nel caso della ricetta delle polpette dove la frase “questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano” viene eliminata; così come viene eliminato il divertente dialogo con il “signor polpettone” nella ricetta successiva.<sup>8</sup> L'aspetto più interessante riguarda l'omissione dei piatti stranieri. Il progetto unitario di Artusi include ricette da diverse regioni italiane ed accoglie ricette e consigli dei lettori; inoltre, pur dando enfasi alla cucina italiana, include alcune tecniche, ingredienti e ricette straniere che qui vengono quasi del tutto eliminate. Mancano il cuscus, le cipolle alla francese, la balsamella (anche se poi la ricetta viene fornita all'interno della ricetta del fritto alla romana e dei maccheroni alla balsamella),<sup>9</sup> la salsa verde “che i francesi chiamano ravigote”, la salsa alla *maitre d'hotel*, le *quenelles*. Vengono inclusi i maccheroni alla napoletana e alla siciliana ma non i maccheroni alla francese.<sup>10</sup> Viene inclusa la ricetta del “piccione all'inglese o piccion paio” ma, anche in questo caso, resta la “ricetta imperativa” senza il racconto.<sup>11</sup>

Mi sono soffermata su questa traduzione che, riducendo le ricette di Artusi a “ricette imperative” italice, consegna al pubblico anglofono americano una versione ridotta ed errata di

<sup>7</sup> Altre volte si conserva la prima persona. Nella ricetta # 366 del “cappone in galantina” leggiamo: “In describing this capon, I have in mind one which I once cooked in my own home for ten guests.” (133, corsivo mio).

<sup>8</sup> “Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto ed umile perchè, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso.”

<sup>9</sup> La besciamella è invenzione italiana ma è spesso considerata francese.

<sup>10</sup> Viene inserita la ricetta # 298 del “bue alla brace” che, per Artusi, corrisponde al *beuf braisé* francese. Viene inserita anche la ricetta # 564 del “Gateau à la noisette”: “The pompous French title given to this dessert is very well suited, as it is indeed an excellent example of French pastry” (181).

<sup>11</sup> Questa parte viene omessa: “Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do importanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale anche chiamasi con lo strano nome di piccion paio, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari.” (268).

Artusi.<sup>12</sup> Recenti traduzioni ed edizioni (in particolare l'ottima e completa edizione della University of Toronto Press) permettono al lettore di lingua inglese di accedere al vero spirito, tono e genere delle ricette artusiane.

Nei miei corsi di letteratura italiana insegnati in italiano i miei studenti leggono Artusi in originale mentre nei miei corsi di letteratura italiana in inglese propongo a volte l'edizione completa della University of Toronto Press ed a volte l'edizione della Penguin. È, comunque, sempre utile ed interessante mettere a confronto le diverse edizioni e traduzioni. Oltre allo studio del testo, nella mia esperienza, un uso interessante di Artusi riguarda l'elaborazione e realizzazione delle ricette artusiane in cucina. Insegno regolarmente un corso universitario di gastronomia e letteratura dal titolo *Food Cultures of Italy* presso la University of Wisconsin-Madison. È un corso di gastronomia e letteratura in cui la gastronomia non ha una posizione subalterna rispetto alla letteratura ma in cui si crea un campo di tensione tra gastronomia e letteratura. Tutti gli studenti del corso seguono anche un corso di lingua italiana ed un corso di agraria ed hanno accesso ad un orto mediterraneo che serve come laboratorio per lo studio delle piante ma anche come risorsa per gli incontri ai fornelli. Le peculiarità di questo corso sono: il campo di tensione tra gastronomia e letteratura, l'abbinamento eccentrico con il corso di agraria, l'uso dell'orto e l'enfasi sulla cucina italiana in un'ottica globale che considera influenze e contaminazioni sia in Italia che all'estero. Dopo aver studiato il testo di Artusi, si passa alla realizzazione delle ricette utilizzando, quando è possibile, le verdure dell'orto. Armati di libri (spesso con le diverse edizioni a confronto), gli studenti realizzano i piatti e sentono di aver condiviso qualcosa di molto importante del progetto artusiano. Lo studio delle ricette (a partire dal genere della ricetta artusiana), il confronto con le diverse edizioni e traduzioni in inglese e la realizzazione dei piatti "dall'orto alla tavola" permettono agli studenti di approfondire e comprendere l'importanza e l'influenza dell'opera di Artusi.

## II. Ricette "italiche"

Se l'Artusi è *l'Italian Cook Book* al superlativo, quali sono le altre ricette proposte come italianissime o recepite come tali e, al contrario, cosa manca ad una ricetta considerata scarsamente italiana? E come si rapporta la ricetta italiana alla ricetta italoamericana? Per invitare alla riflessione sulla ricetta "italiana", propongo tre ricette molto diverse: l'istinto coloniale, la pizza di scarola e le salsicce.

### 1. *Istinto coloniale.*

Nella *Cucina futurista* di Marinetti e Fillia c'è un "Pranzo sintesi dell'Italia" proposto da Fillia, così descritto:

L'Italia è sempre stata, nel passato, un ghiotto cibo per gli stranieri. Oggi possiamo gustarla noi, ma non ci è dato, volendo provare a tavola il sapore e il profumo di tutti i suoi orti, i suoi pascoli e i suoi giardini, di farci servire in una volta sola le tante vivande regionali. (183)

Fillia propone un "pranzo sintesi d'Italia" in cui si possa gustare ed odorare tutta l'Italia. Il pranzo è composto da quattro vivande: "Sogno alpestre", "Agréste civilizzato", "Suggestione del Sud" e per

---

<sup>12</sup>

concludere “Istinto coloniale”. La vivanda “Istinto coloniale” è composta di un “colossale cefalo imbottito di datteri, banane, spicchi di arancio, granchi, ostriche e carrubi presentato navigante in un litro di marsala” e viene servita in una sala dalla temperatura torrida spruzzando nell’aria un “violento profumo di garofani, ginestre e gaggia” (184-5). L’Italia, trasformata in un piatto esotico e collocata in quel mar Mediterraneo al marsala, da “ghiotto cibo per gli stranieri”, diventa un’Italia che aspira a divorare e trangugitare ghiotte espansioni coloniali in Africa.

## 2. *La pizza di scarola.*

Nel romanzo *Sandokan. Storia di camorra* (2004), Nanni Balestrini racconta la storia di Casal di Principe e cosa significa crescere a Casal di Principe, paese dominato dalla camorra. Il giovane protagonista di Casal di Principe spiega da una parte la storia, i meccanismi, l’economia, i miti ed il potere della camorra e dall’altra la miseria di chi non appartiene alla camorra. Il penultimo capitolo (capitolo 15), “La vittoria di Sandokan”, inizia con la ricetta della pizza di scarola, tipico piatto campano. L’insero della ricetta della pizza di scarola agrodolce “come la fa mia madre” è un inserto eccentrico che distanzia il lettore dal testo, in quanto, inaspettatamente, il lettore si trova davanti un testo estraneo alla narrazione. Allo stesso tempo, nella costruzione del macrotesto, questa lassa è dedicata alla madre e alla sua pizza di scarola, una sorta di *comfort food* campano. Un breve riferimento alla pizza di scarola viene fatto nel capitolo 9 che descrive le misere estati del ragazzo casalese trascorse trasportando frutta in eccessiva produzione dal frutteto al macero: luglio ed agosto trascorsi sotto il sole torrido in un “posto maleodorante puzzolentissimo”. Il ragazzo è disgustato dal puzzo di frutta marcia che porta al macero e disgustato dal potere della camorra e dalla corruzione del sistema. Il clima è torrido e il puzzo di marcio è intollerabile. L’unica nota di piacere si intravede nella pizza di scarola fatta dalla madre: “si comincia alle quattro cioè arrivi in campagna prima tu e poi il sole a me è capitato andavamo anche con mia madre che portava la pizza di scarola agrodolce come la fa lei” (81). Sei capitoli dopo, arriva, in apertura di capitolo, la ricetta della pizza di scarola. La ricetta, come testo estraneo, è un momento del testo che segna una regressione verso la madre ma fatta senza sentimentalismi o nostalgia. La ricetta non viene spiegata o preceduta da una spiegazione e si presenta come una tipica lassa alla Balestrini senza punteggiatura; l’unica frase che si infila nella prosa prescrittiva è “*questa è la pizza di scarola agrodolce come la fa mia madre*”:

In una capiente zuppiera mescolare la farina l’olio il vino lo zucchero e l’uovo precedentemente sbattuto lavorare pazientemente la pasta frolla che si è ottenuta amalgamando gli ingredienti stenderla su un piano ricoperto di farina e tagliare la pasta così ottenuta in due dischi ricoprire con uno strato il fondo di una teglia già unta d’olio poi lavare molto bene la scarola premerla farla sgocciolare tagliarla a pezzi e in un tegame fare soffriggere l’aglio nell’olio toglierlo appena biondo e mettere le acciughe a pezzi olive nere di Gaeta snocciolate i capperi dissalati l’uva passa i pinoli e il prezzemolo trito aggiungere la scarola avendo cura di mettere prima le foglie più dure e dopo 10 minuti quelle più tenere fare cuocere a tegame coperto e a fuoco basso aggiustando alla fine di sale e di pepe occorreranno da 35 a 40 minuti di cottura se vi fosse ancora troppo liquido farlo asciugare

scoprendo il tegame e ravvivando il fuoco infine versare la scarola stufata nella teglia fino a riempirla e coprire con l'altro disco di pasta mettere il tutto in forno a 150 gradi per una mezz'ora *questa è la pizza di scarola agrodolce come la fa mia madre* va mangiata calda se piace altrimenti fredda con un buon bicchiere di Asprinio della nostra zona. (118, corsivo mio)

Questo inserto segna la distanza tra il mondo *comfort* degli affetti nello spazio domestico (la lassa sulla cucina della mamma) e quello sanguinario delle guerre di Sandokan (le 12 lasse del resto del capitolo). Questa è la ricetta del *comfort food* alla Balestrini dove il genere tradizionale della ricetta viene conservato ma adattato allo stile balestriniano. Allo stesso tempo la ricetta è anche un segno della identità culturale, segno della cucina amata e desiderata e a cui il protagonista dovrà rinunciare perché l'unica soluzione a Casal di Principe è andar via dal paese, da sua madre e dalla cucina della madre. Non c'è speranza, non ci sono ghiotti bocconi o odori piacevoli. Il mondo e la cucina del Sud vanno abbandonati per sempre; le ultime parole del romanzo sono: “quel giorno sono ripartito subito la sera stessa per il Nord ho buttato via i vestiti che ancora puzzavano di quella puzza orribile di sangue congelato mi sono fatto portare alla stazione e mi sono detto con rabbia che non tornerò mai più al mio paese” (138).

### 3. *Salsicce.*

La scrittrice italo-somala Igiaba Scego nel racconto “Salsicce” descrive la giornata della protagonista italo-somala il 14 agosto 2002. Forse perché è la vigilia di Ferragosto, forse perché è il periodo della legge Bossi-Fini, la protagonista si interroga sulla sua identità e compie un gesto eccentrico. Lei, che per motivi religiosi non mangia maiale, compra delle salsicce con il proposito di cucinarle e mangiarle nella speranza di aumentare la sua percentuale di italianità. Uno dei primi problemi pratici da affrontare è la mancanza della ricetta. Come si cucinano le salsicce italiane?

Ora sto chiusa in cucina col il mio pacco pieno di salsicce impure e non so che fare! Perché cazzo le ho comprate? E mo' che faccio? ... Ma si cucinano in padella le salsicce? Si friggono? O forse si lessano? E se usassi il forno? (25)

Le lessò queste fottutissime salsicce! Chissà se influiranno sulle impronte. Forse mangiando una salsiccia passerei da impronte neutre a vere impronte digitali made in Italy, ma è questo che voglio? (31)

L'aspetto, il sapore e l'odore di questa “immondità” italiana le provocano il vomito ancor prima di mangiarne un boccone. Avere una “identità complessa” (così si definisce Scego e così potremmo definire anche la protagonista) significa anche preferire degli ingredienti e piatti ad altri e si può essere italiani ignoranti della ricetta per cucinare le classiche salsicce italiane.

### III. Identità ai fornelli: Helen Barolini e Martin Scorsese

Considerando altre diaspore, è utile chiedersi come si rapporta la ricetta italiana alla ricetta italoamericana. Che cos'è la cucina italiana oggi in America?<sup>13</sup> E la cucina italoamericana? Le ricette italiane ed italoamericane negli Stati Uniti vanno considerate nel contesto più ampio della diaspora. Credo sia utile e proficuo fare dei raffronti tra le diverse ondate migratorie verso le Americhe, Australia, Nord Europa, il colonialismo in Africa, la migrazione interna soprattutto dal Sud al Nord Italia e l'immigrazione verso l'Italia degli 25 anni. Che cos'è la cucina degli emigranti? Gli italiani sono emigrati per necessità, anche per fame, e nelle Little Italy hanno ricreato, conservato e scambiato ricette, riti, tecniche e tradizioni. Helen Barolini e Martin Scorsese ci raccontano questo mondo con le ricette. Scorsese, sin dai suoi primi film, ha inserito ricette e cucina italiana nei suoi film e tutti ricorderanno la famosa scena della cena in prigione o del sugo fatto in casa in *Quei bravi ragazzi* (1990). Nei suoi film e documentari Scorsese spesso racconta la Little Italy di New York dove ha conosciuto Mary Albanese la macellaia o frequentato la famosa salumeria newyorkese Di Palo. Il film documentario *Italianamerican* (1974) narra la storia dei genitori di Scorsese nel contesto di Little Italy a New York e la macchina da presa segue Catherine Scorsese dal soggiorno in cucina mentre prepara e spiega la ricetta del sugo con le polpette.<sup>14</sup> I titoli di coda includono la ricetta scritta di Catherine Scorsese: con questo espediente creativo, Scorsese presenta la ricetta scritta sullo schermo. Scorsese con *Italianamerican* racconta la storia della sua famiglia, la storia degli italiani in America e i problemi di integrazione ed assimilazione (soprattutto per la classe operaia) e, grazie a Catherine, ci racconta la ricetta del sugo. Catherine non descrive semplicemente

---

<sup>13</sup> Mi guardo intorno e trovo ovunque conferma della popolarità della cucina italiana negli Stati Uniti (anche Michelle Obama dà consigli su come cucinare la pasta). Pizzerie napoletane spuntano oramai numerose in tutte le città americane ed è in crescita la vendita di forni a legna anche da giardino per una pizza napoletana fatta in casa. Una breve visita alla famosa libreria Barnes and Noble dimostra la popolarità della cucina italiana in America. I negozi *Eataly* a New York e Chicago sono pieni di libri di Bastianich (madre e figlio), Mario Batali e Benedetta Parodi. I popolari canali televisivi Food Network a Cook Network mandano regolarmente in onda *chef* alle prese con piatti italiani (Mario Batali, Giada de Laurentiis, Nadia G. di *Nadia's Bitchin Kitchen*, il programma *Extra Virgin*, *La Dolce Vita* di David Rocco e tanti altri). Dal *memoir* di Elizabeth Gilbert *Eat, Pray, Love* (2006) al *memoir* di Gabrielle Hamilton *Blood, Bones, and Butter* (2012), la cucina italiana seduce i lettori americani. Nel 2014, Massimo Bottura, definito da Mario Batali come "Jimi Hendricks of Italian chefs", grazie al lancio del libro *Never Trust a Skinny Italian Chef* (2014), conquista il pubblico di lettori americani e, grazie a documentari su CNN e Netflix, anche il pubblico di spettatori americani. I classici italiani (Artusi, *Il cucchiaino d'argento*, i libri di Marcella Hazan) resistono ma gli *chef* televisivi italiani, inglesi ed americani conquistano lettori oltre a spettatori. Ricca anche la *travel literature* con molti *reportage* di viaggi in Italia accompagnati da ricette. Ci sono tanti libri di ricette italiane ed italoamericane che presentano le ricette nel contesto del viaggio in Italia, del diario personale, della cucina regionale, ecc. spesso presentando quel sapore *vintage* di un passato incantato. Il mito della nonna italiana ed italoamericana domina nei libri, nei programmi televisivi e nel web e le ricette delle nonne sono sempre più popolari. Il sito web di Rossella Rago *Cooking with Nonna*, con lo slogan "Sharing Grandma's recipes with the next generations", si presenta come uno spazio web che stabilisce il nesso tra la cultura culinaria del passato con quella del futuro.

<sup>14</sup> Catherine Scorsese appare ai fornelli o in cucina anche in altri film. In *It's Not Just You, Murray!*, uno dei primi film di Scorsese (girato nel 1964 quando era studente a New York University), Catherine appare tre volte nel film e sempre con un piatto di spaghetti (anche in prigione cerca di imboccare il figlio nonostante la rete metallica).

la lista degli ingredienti e le istruzioni; ci racconta la storia della ricetta. Catherine spiega che la ricetta di sua madre (siciliana) era diversa da quella della suocera (anche lei siciliana) e che lei ha dovuto modificare la sua ricetta per soddisfare il marito:

My mother taught me one way and my mother-in-law had a different plan to cooking. She was a very good cook. I ended up cooking this way to please him more. That's the truth. This is what my mother-in-law taught me: Take a few spoonfuls of tomato and throw them in [the pot] because the meatballs have to remain soft.

Mia madre mi ha insegnato a cucinare in un modo e mia suocera in un altro. Era un'ottima cuoca. Alla fine ho cucinato come lei per soddisfare di più mio marito. È la verità. Questo è quello che mia suocera mi ha insegnato: Prendi dei cucchiari di sugo e mettili nella pentola così le polpette devono restare morbide. (Traduzione mia)

Le ricette di Catherine sono la storia dell' assimilazione di altre ricette di origine italiana e dell' assimilazione alla cultura americana ma sono anche la storia di Little Italy, di Mary la macellaia, del mercato, dello scambio di ricette, delle feste celebrate insieme con piatti tradizionali. Catherine e Charles Scorsese raccontano con piacere storie. Charles spiega che nella comunità italoamericana raccontar storie ("telling stories") era molto importante dato che non ascoltavano la radio e non c'era la televisione. Spiega che ci si divertiva mangiando e raccontando storie. In questo documentario Martin Scorsese ci racconta una doppia storia: la storia della ricetta e la storia degli italoamericani a New York.<sup>15</sup> Ventidue anni dopo il documentario, Catherine Scorsese pubblica (con Georgia Downard) il libro di ricette *Italianamerican. The Scorsese Family Cookbook* (1996). In copertina c'è una famosa immagine dal film *Quei bravi ragazzi* in cui Catherine prepara una cena veloce per il figlio Tommy e gli amici. L'introduzione dal titolo "The pasta sauce" è preceduta da una citazione di Martin Scorsese: "The Italians of my parents' generation are held together by the notion of the family. That is why the pasta sauce is so sacred to the Italian family" ("Gli italiani della generazione dei miei genitori sono legati dalla nozione di famiglia. Ecco il motivo per cui il sugo è

---

<sup>15</sup> Martin Scorsese, in un'intervista, descrive così i suoi genitori a Elizabeth Street: "What was happening at 232 Elizabeth Street was that people from one town in Sicily were coming in and staying in that one building so that 232 became Cirmina, which is a beautiful town outside of Palermo that my mother's mother comes from. Now 241 across the street, the same thing was happening but mainly with people from Pulizi, which is also outside of Palermo but higher in the mountains. That's where my father's father comes from. So they were across the street and my mother said that when she met my father, there was a problem because they were different nationalities. She used the phrase "different nationalities," in reality it's just from different villages." "Quello che avveniva al 232 Elizabeth Street era che la gente che veniva da un paese in Sicilia stava in un edificio e così il 232 divenne Cirmina, un bel paese vicino Palermo da cui viene la mia nonna materna. Ora, di fronte, al 241, succedeva la stessa cosa ma con gente da Polizzi, vicino Palermo ma in montagna. Il mio nonno paterno è originario di lì. Abitavano di fronte ma mia madre diceva che quando ha conosciuto mio padre c'era un problema perché erano di diverse nazionalità. Lei usava l'espressione 'diverse nazionalità' ma in realtà erano di paesi diversi." <http://www.pbs.org/wnet/newyork/series/interview/scorsese.html> Scorsese racconterà Little Italy a New York e il cibo anche nel breve documentario *The Neighborhood* (2001) fatto per il Concerto per New York dopo l'11 settembre.

così sacro per la famiglia italiana”) (3). La prima ricetta inclusa nel libro è la ricetta del sugo di Catherine come era stata presentata nel film *Italianamerican*. Il libro include anche i dialoghi dal film, foto e tante ricette di Catherine e di altri membri familiari. Ricette, storie e Storia si intrecciano e complementano per un ricco quadro della cucina di una tipica famiglia italoamericana.

Helen Barolini, una delle più importanti scrittrici italoamericane non ha gran simpatia per il film di Scorsese in quanto rappresenterebbe in maniera stereotipata la donna italoamericana ai fornelli.<sup>16</sup> Barolini è una delle più importanti scrittrici italoamericane, autrice di romanzi (tra cui il famoso *Umbertina*) saggi, un'importante antologia di scrittrici italoamericane (*The Dream Book*) ed un libro di ricette intitolato *Festa. Recipes and Recollections of Italian Holidays* (1988). Nata da genitori italoamericani<sup>17</sup> e cresciuta nello stato di New York, trascorre lunghi periodi in Italia con il marito Antonio Barolini, scrittore e giornalista italiano. *Festa* sottolinea il nesso tra ricordi e ricette: Mangiando, ricordo. My memory seems more and more tied to the table, to a full table of good food and festivity; to the place of food and ritual and celebration of life. Yes, I believe in good food and in festivity. Food is the medium of my remembrance -- of my memory of Italy and family and of children at my table. (13)

Mangiando, ricordo. La mia memoria sembra essere sempre di più legata alla tavola, ad una tavola piena di buon cibo e festività; luogo di cibo, riti e celebrazione della vita. Sì, credo nel buon cibo e nelle festività (ricorrenze). Il cibo è il mezzo dei miei ricordi – ricordi dell'Italia, la famiglia ed i bambini alla mia tavola. (traduzione mia).

Barolini cerca di fare da contenitore di entrambe le cucine e tradizioni. Martin Scorsese racconta la sua storia da dentro: lui è dentro la storia e si colloca lui stesso nello spazio domestico ricco di ricordi e ricette. Barolini include informazioni autobiografiche ma descrive, informa, spiega le festività e le ricette italiane ai suoi lettori in maniera distaccata. Il libro è organizzato secondo le festività da Natale a Thanksgiving ed include ricette italiane ed alcune ricette americane. Ogni capitolo è diviso in due parti: descrizione delle feste e ricette. La parte descrittiva include informazioni autobiografiche, tecniche e storiche e molte curiosità. Barolini spiega che Artusi, “the great master”, è stato modello ed ispirazione. Descrive dei biscotti che amava fare da bambina e di cui ha trovato con piacere la ricetta nel libro di Artusi.<sup>18</sup> Nell'ultimo capitolo include la spiegazione

---

<sup>16</sup> Si veda Edvige Giunta, “Blending 'Literary' Discourses” in *Beyond the Margin: Reading Italian Americana* (curato da Paolo Giordano e Anthony Tamburri). Barolini critica *Italianamerican* di Scorsese perché rappresenta in maniera stereotipata la donna italoamericana che prepara il ragù. Per Giunta, questo è interessante perché, da una parte Barolini contesta la rappresentazione della madre italoamericana ai fornelli, dall'altra lei stessa si autorappresenta ai fornelli. Secondo Giunta, Barolini supera l'immagine stereotipata nel saggio autobiografico (intitolato “Diventando una persona letteraria fuori contesto”) che apre il volume. Su donne e cibo nella cultura italoamericana, si veda la ricca antologia *The Milk of Almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture* a cura di Edvige Giunta e Louise DeSalvo.

<sup>17</sup> La madre è di origine calabrese ed il padre è di origine siciliana. Barolini commenta: “As in most Italian-American families, there was in ours a curious rivalry in the ‘mixed marriages’ (partners were ‘mixed’ if they came from different regions of Italy) as to which provenance was superior, and thus which spouse outranked the other”. (16-17)

<sup>18</sup> Barolini si riferisce alla ricetta artusiana # 636 del “pane di sabbia”. Il “pane di sabbia” di Artusi è una torta di origine tedesca. Barolini descrive “sand tarts” che sono biscotti ricoperti di zucchero di origine scandinava.

dei biscotti ossi dei morti presa da Artusi “the master” (334). Barolini racconta che impara l’italiano mentre impara a cucinare durante un soggiorno in Italia a Strambino (Torino) e che, in questo stesso periodo, scopre Artusi che diventerà un modello di scrittura ed una guida in cucina:<sup>19</sup>

I learned about the nineteenth-century culinary master, Pellegrino Artusi. Indeed, I rather fancied myself, as an American émigré and would-be writer, a female Artusi myself, who temporarily was putting aside story writing for culinary love. Just as Artusi did a century earlier, I was living in a small rural community. He, too, had taken time from his literary interests to write his famous recipe book while he lived in Forlimpopoli. And what a book – as only a literary scholar could do: recipes interspersed with charming anecdotes, stories, bits of history, ironic asides on the Italian character, and a robust humanist’s love for all aspects of life, with a major concern for good food and drink. I could dare to think of myself putting together a compendium of recipes because I was trying them out each day with Rosetta, who lived in as mother’s helper and taught me a lot about life in the Italian boondocks. (116-117)

Scoprii Pellegrino Artusi, il grande maestro gastronomico dell’Ottocento. Indubbiamente, io mi immaginavo come una emigrante americana ed aspirante scrittrice, una Artusi donna (a female Artusi myself), che temporaneamente metteva da parte la scrittura di storie per amore culinario. Come Artusi un secolo prima, anch’io vivevo in una piccola comunità rurale. Anche lui aveva messo da parte i suoi interessi letterari per scrivere il suo famoso libro di ricette mentre abitava a Forlimpopoli. E che libro – come solo uno studioso può: ricette inframezzate con piacevoli aneddoti, storie, un po’ di storia, ironiche digressioni sugli italiani e un forte amore umanista per tutti gli aspetti della vita, con un grande interesse per buon cibo e bevande. Potevo osare immaginarmi mettere insieme una raccolta di ricette perché ogni giorno le provavo con Rosetta, che viveva con noi come tata e che mi ha insegnato tanto sulla vita nella periferia italiana. (Traduzione mia)

Anche se le ricette di Barolini rientrano nel genere tradizionale della ricetta prescrittiva, il contesto in cui sono inserite rendono il libro una testimonianza ed una documentazione interessante della cultura gastronomica italiana, americana ed italoamericana. L’augurio è che ci siano altri ricchi confronti, scambi e ri-usi che continuino a far riflettere sulle ricette “italiane”.

## **Bibliografia**

Pellegrino Artusi, *Exciting Food for Southern Types*. London-New York, Penguin, 2011.

---

<sup>19</sup> Interessante il libro *Reminiscence and Ravioli* di Nika Standen (poi Hazelton) pubblicato nel 1946. Standen, nata e cresciuta a Roma e poi trapiantata in America, in un *memoir* ricco di ricette, spiega la cucina italiana agli americani e consiglia piatti tradizionali italiani e compromessi possibili nella cucina americana. Nel capitolo introduttivo, Standen descrive la cucina degli zii italiani a Monte Porzio Catone, vicino Roma, in cui dominano i libri di Artusi ed Ada Boni: “One shelf of the cupboard held my aunt’s cookbooks, a handsome collection ranging from the gay and classic Artusi to the ponderous Ada Boni, a massive matron who, according to the photograph in her book, had chosen to be sculpted half-naked, with a fur piece around her neck.” (71)

- Pellegrino Artusi. *Italian Cook Book*. Adapted by Joseph V. Di Cecco. New York, Vanni, 1940.
- Pellegrino Artusi. *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*. Toronto, University of Toronto Press, 2004.
- Nanni Balestrini. *Sandokan. Storia di camorra*. Torino, Einaudi, 2004.
- Helen Barolini. *Festa. Recipes and Recollections of Italian Holidays*. Madison (WI), University of Wisconsin Press, 2002 (1988).
- Gérard Genette. *Soglie*. Torino, Einaudi, 1989.
- Maria Gentile. *The Italian Cook Book. The Art of Eating Well*. New York, Italian Book Co, 1919.
- Edvige Giunta. "Blending 'Literary' Discourses: Helen Barolini's Italian/American Narratives." *Beyond the Margin: Readings in Italian Americana* (a cura di Paolo Giordano e Anthony Julian Tamburri). Madison (NJ), Fairleigh Dickinson University Press, 1998. 114-30.
- Edvige Gunta e Louise DeSalvo. *The Milk of Almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture*. New York : Feminist Press at the City University of New York, 2002.
- Antonia Isola. *Simple Italian Cookery*. New York – London, Harper and Brothers, 1912.
- Giorgio Manganelli. *Discorso dell'ombra e dello stemma*. Milano, Rizzoli, 1982.
- Giorgio Manganelli. *Laboriose inezie*. Milano, Rizzoli, 1986.
- Giorgio Manganelli. "Che cosa non   un racconto". *Nuovi Argomenti*, 18, aprile-giugno 1986. 5-7.  
Poi in *Il rumore sottile della prosa* (a cura di Paola Italia). Milano, Adelphi, 1994. 31-35.
- Filippo Tommaso Marinetti e Fillia. *La cucina futurista*. Milano, Longanesi, 1986.
- Piero Meldini. *Gli italiani e il cibo*. Rimini, Guaraldi, 2013.
- Igiaba Scego. "Salsicce" in *Pecore nere* (a cura di Flavia Capitani e Emanuele Coen). Bari, Laterza, 2005. 23-36.
- Catherine Scorsese con Georgia Downard. *Italianamerican*. New York, Random House, 1996.
- Clara Sereni, *Le merendanze*. Milano, Rizzoli, 2004.
- Nika Standen (Hazelton). *Reminiscence and Ravioli*. New York, William Morrow, 1946.
- Bee Wilson. "The Pleasure of Reading Recipes". *New Yorker*, 26 Luglio 2013.