

DOCUMENTI E STUDI

53
2023

Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea
in Provincia di Lucca

Presidente: Mario Regoli

Vicepresidente: Gianluca Fulvetti

Direttore: Jonathan Pieri

Consiglio Direttivo: Mario Regoli, Gianluca Fulvetti, Andrea Ventura, Nicola Lazzarini,
Stefano Bucciarelli, Chiara Nencioni, Carla Andreozzi, Maria Teresa Leone,
Carlo Giuntoli, Enrico Cecchetti, Maurizio Perna, Francesco Nicola Barbato

Tesoriere: Carlo Giuntoli

Segretario: Nicola Lazzarini

Comitato Scientifico: Stefano Bucciarelli, Gianluca Fulvetti, Caterina Di Pasquale,
Andrea Ventura, Filippo Gattai Tacchi, Camilla Zucchi, Margherita Scotti,
Federico Creatini, Manuela Belardini, Riccardo Roni

DOCUMENTI E STUDI

Direttore: Filippo Gattai Tacchi

Vicedirettore: Gianluca Fulvetti

Direttore responsabile: Feliciano Bechelli

Redazione: Stefano Bucciarelli, Camilla Zucchi, Carla Andreozzi, Chiara Nencioni,
Federico Creatini, Andrea Ventura, Luciano Luciani

ISSN 2280-9414

Autorizzazione Tribunale di Lucca n. 866 del 29/09/2007. Pubblicazione semestrale: questo numero Euro 15,00 con versamento su c.c.p. n. 13139555 intestato a Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea, in Provincia di Lucca, Piazza Napoleone n. 32, 55100 Lucca – Tel. e Fax 0583 55540.

DOCUMENTI E STUDI

RIVISTA DELL'ISTITUTO STORICO DELLA RESISTENZA
E DELL'ETÀ CONTEMPORANEA IN PROVINCIA DI LUCCA

53

2023

mf

maria pacini fazzi editore

In copertina Menù Comando VIII Cortpo d'Armata, 1918 (collezione privata)

I saggi, gli articoli e le memorie presenti in Documenti e Studi sono sottoposti ad un duplice processo di referaggio: il primo interno al comitato di redazione della rivista, il secondo esterno attraverso il sistema della peer review in doppio cieco

© 2024

Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea in Provincia di Lucca
Autori dei saggi

Sommario

- SALUTI DEL DIRETTORE DI DOCUMENTI E STUDI
Filippo Gattai Tacchi, L'appetito vien... leggendo! 7

- *Camilla Zucchi*, Alimentazione e storia: quale rapporto?
Dai ricettari nazionali al *gastronazionalismo* 15

- SAGGI
Christian Satto, «Trattenendosi spesso il Barone in cantina»: l'impegno di Bettino Ricasoli per il miglioramento del Chianti di Brolio 19
Agnese Portincasa, L'alimentazione contadina in Italia nelle carte dell'inchiesta di Agostino Bertani (1890) 37
Roberto Liberi, «Ravioli piemontesi, Scaloppine al marsala, spinaci saltati»: i menù della Prima guerra mondiale 51
Dario Filippi, «Pane, cipolle e roba grossolana». Il razionamento alimentare e il ruolo dei medici durante la fame nel manicomio di Maggiano (1941-1944) 85
Emanuele Venchi, Fame di guerra in Italia e in Provincia di Lucca: uno sguardo attraverso alcune fonti della memoria (1940-1945) 99
Giorgio Sacchetti, Lotte sindacali e "mangiari" in galleria. Un caso di studio: i minatori del Valdarno 117

- PROGETTI DIDATTICI E DI PUBLIC HISTORY
Raffaella Ponte, Cibo e abitudini alimentari a Genova tra Settecento e Ottocento 135
Francesca Di Pasquale – Floriana Giallombardo, La cucina raccontata. Un laboratorio di fonti orali 141
Alice De Matteo – Roberto Ibba, A tavola con Garibaldi e Mazzini 147
Igor Pizzirusso, La storia in tavola 151

Lo scaffale delle recensioni

- *Antonella Campanini*, Il cibo (M. De Tommasi) 156
- *Simone Cinotto*, Gastrofascismo e impero (F. Chiaricati) 157
- *Daniel Aquillué*, España con honra (G. Carrieri) 1559
- *Massimo Montanari (a cura di)*, Cucina politica (C. Zucchi) 160
- *Massimo Montanari*, Il mito delle origini (F. Gattai Tacchi) 161
- *Massimo Cerulo*, Andar per Caffè storici (F. Gattai Tacchi) 164

*Alice De Matteo – Roberto Ibba**

A TAVOLA CON GARIBALDI E MAZZINI

Consumare cibo è un atto politico. Durante il processo di unificazione nazionale, l'identificazione di una cucina italiana – culminata nella sintesi di Pellegrino Artusi del 1891 – ha contribuito a definire appartenenze regionali e nazionali, rispondendo ad un processo di «invenzione patriottica» a cui hanno contribuito diversi attori. Se Camillo Cavour si avvale di metafore gastronomiche per rivolgersi alle diverse componenti territoriali della penisola, quali «arance» e «maccheroni» per indicare rispettivamente siciliani e napoletani, gli emigrati politici coltivarono la memoria ed il mito della patria anche attraverso il cibo.

Politica, stereotipi e mito culinario italiano intercettarono le scelte gastronomiche quotidiane di Giuseppe Garibaldi e Giuseppe Mazzini. Attraverso l'analisi dei rispettivi epistolari e memorie, la difficoltà di Mazzini nel riprodurre le ricette genovesi a Londra e l'importazione della cucina sudamericana nel menù garibaldino sono solo alcuni degli esempi che si inseriscono nella più ampia esperienza dell'esilio e del volontariato in armi che, accomunando generazioni di patrioti italiani, restituiscono la dimensione transnazionale di una costruzione politico-identitaria.

Il progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* si è posto l'obiettivo di interrogarsi sul rapporto tra costruzione nazionale e cucina rivolgendo appuntamenti seminariali a pubblici non specializzati con cui contestualizzare, assaggiare e cucinare le ricette mazziniane e garibaldine a cui si richiamano le lettere ed i ricordi di Garibaldi e Mazzini. Tra la tipologia di incontri organizzati dal progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* abbiamo selezionato

* Alice De Matteo è dottoranda in Studi letterari, linguistici e storici presso l'Università degli Studi di Salerno.

Roberto Ibba è dottore di ricerca in Storia moderna e contemporanea all'Università degli studi di Cagliari.

il programma di due appuntamenti tenuti rispettivamente nelle regioni dove è attivo il progetto: Sardegna e Liguria.

Il 6 ottobre 2023, nella sala lettura della Biblioteca Comunale di Flumini di Quartu (Quartu Sant'Elena) si è svolta l'iniziativa *Garibaldi e Mazzini dal pensiero alla tavola*. L'appuntamento culturale, finanziato dal Comune di Quartu Sant'Elena e dalla Fondazione di Sardegna, è stato avviato da Emanuela Locci (presidente ANVRG-Cagliari) che ha introdotto e coordinato i lavori. Sono seguiti gli interventi di saluto da parte dell'assessora comunale Tiziana Cogoni e della presidente nazionale dell'ANVRG (Associazione Nazionale Volontari e Reduci Garibaldini) Raffaella Ponte. L'obiettivo di questo appuntamento è stato quello di presentare al pubblico non specializzato le figure dei principali protagonisti del Risorgimento e il loro legame con le rivendicazioni emancipatorie della popolazione femminile.

Nella prima relazione Federica Falchi, docente di Storia delle dottrine politiche presso l'Università di Cagliari, ha focalizzato il tema della questione di genere nel pensiero di Mazzini e Garibaldi. L'attenzione di Mazzini verso la questione femminile venne a strutturarsi durante il suo esilio londinese, occasione in cui ebbe la possibilità di confrontarsi con le esponenti del movimento femminista britannico. Per l'Esule non esiste alcuna superiorità dell'uomo nei confronti della donna che ha subito nel corso della storia un processo di oppressione dovuto soprattutto ad una diseguale o mancata offerta educativa. Alla donna deve essere restituito un ruolo eguale all'uomo nella vita culturale e politica, come nella sfera privata. Mazzini teorizza l'unità della famiglia umana, che non potrà realizzarsi fin quando metà della famiglia sociale vive in condizioni di ineguaglianza civile, politica e sociale. L'emancipazione delle donne e degli operai dovrebbe andare di pari passo per la consacrazione della verità universale.

Giuseppe Garibaldi sviluppa invece la sua sensibilità verso la questione femminile quando combatte in Sudamerica e ha il fatidico incontro con Anita. Dalle memorie dell'Eroe emerge che la figura di sua moglie sia stata fondamentale nella definizione del ruolo paritario della donna. Anche Garibaldi rimarca la questione educativa che fino ad allora (e per molti decenni successivi ancora) vedeva escluse le donne che, se avessero la possibilità di istruirsi, sarebbero sicuramente adatte al governo dei popoli. L'uomo nei momenti di difficoltà non sarebbe in grado di avere la risolutezza e l'energia della donna.

Alice De Matteo, dottoranda di ricerca all'Università di Salerno, ha presentato infine primi risultati del progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini* che ha l'obiettivo di raccontare e comunicare al pubblico la storia del Risorgimento attraverso le abitudini alimentari dei principali protagonisti. Al pari del prisma della questione femminile, l'osservazione del processo unitario

italiano attraverso la storia del cibo è uno dei tanti sguardi possibili per comprendere e raccontare il XIX secolo. La ricerca su Mazzini si è concentrata principalmente sull'epistolario e le lettere che invia alla madre e ai compagni, per Garibaldi le fonti principali sono state le sue Memorie e le testimonianze raccolte dalla figlia Clelia che ha vissuto nella casa di Caprera per molti anni dopo la morte del padre. Se i punti in comune delle abitudini alimentari dei due protagonisti del Risorgimento si possono ritrovare nell'area ligure-provenzale, per Mazzini l'esperienza dell'esilio è un confronto difficile con i cibi d'oltremarica che lo spinge a ricordare e replicare i piatti della tradizione genovese, mentre Garibaldi è molto influenzato dall'esperienza americana che introduce nella sua dieta la carne arrostita alla brace. L'attività del progetto, in questo senso, si è orientata verso gli istituti scolastici alberghieri e turistici dove, dopo una lezione teorica, gli studenti e le studentesse possono confrontarsi direttamente con gli ingredienti e i piatti risorgimentali che, come nel caso dell'Istituto turistico di Arma di Taggia, sono stati proposti in una cena aperta al pubblico.

Il 27 ottobre 2023, in occasione di un incontro scientifico-divulgativo e gastronomico organizzato dal Museo del Risorgimento di Genova, Alice De Matteo ha presentato la figura di Mazzini attraverso l'analisi della sua alimentazione quotidiana durante gli anni dell'esilio. La prima parte dell'intervento è stata dedicata ad una breve ricostruzione storico-politica della formazione di un riconoscibile movimento democratico ligure che affonda le sue radici identitarie nell'esperienza repubblicano-aristocratica del XVIII secolo, si struttura nella stagione repubblicano-napoleonica e nell'opposizione alla fusione piemontese dettata dal Congresso di Vienna nel 1815; sono state inoltre ricostruite le basi ideologiche della *Giovine Italia*. Al resoconto dell'attivismo antimonarchico del giovane Giuseppe Mazzini e la conseguente condanna all'esilio del 1830-31, storia politica e storia dell'alimentazione si incrociano. Nel 1835 inizia ad essere riprodotta a Genova la ricetta della rinominata *torta Mazzini* che l'Esule fece recapitare alla madre dopo essere stato invitato a cena da una famiglia politicamente rilevante della zona svizzera dello Jura. La replicazione e la trasmissione della famosa torta a base di mandorle e limone, nello spazio chiuso delle case dei genovesi, diventa un momento di omaggio alla causa per cui combatte il corregionale Mazzini.

Alla presenza di un pubblico genovese, al termine dell'intervento è stato offerto l'assaggio della torta Mazzini, quotidianamente sfornata dalla storica pasticceria Cavo, adiacente allo stesso Museo. Assieme alla torta, gli ospiti hanno potuto gustare attraverso la presentazione storica altrettanti dolci tipici della tradizione ligure a cui richiama Mazzini nell'epistolario, preparati dalla centenaria attività della famiglia La Iacona, proprietaria dell'omonimo

locale situato nella poco più lontana via Paolo Bensa. Ad accompagnare la conclusione della serata, le lettere originali di Mazzini sono state esposte in speciali teche tra le stanze del museo, assieme agli strumenti centenari della produzione dei dolci a base di cioccolato dei pasticceri La Iacona.

Stoccafisso alla garibaldina:

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di stoccafisso; 2 cipolle; 50 g di pomodori maturi; 50 g di acciughe; olive, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva, sale e pepe q. b.

Preparazione: Acquistate lo stoccafisso secco e dopo averlo battuto con un bastone, come usava mio nonno, mettetelo a bagno per almeno 36/48 ore cambiando più volte l'acqua. Poi

lo pulite e lo liberate della pelle. Preparate un battuto di cipolla e mettetelo in padella con abbondante olio. Quando la cipolla ha preso colore, aggiungete il pomodoro poi lo stoccafisso e lasciate cuocere a fuoco lento. A metà cottura, aggiungete le olive ed il tritato di prezzemolo, aglio e acciughe. Continuate la cottura per circa due ore¹.

Torta Mazzini:

Ingredienti per 4 persone: 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda; 80 g di zucchero; 80 g di mandorle; 1 limone; 2 uova; 80 g di zucchero semolato fine; sale q. b.

Preparazione: macinate finemente le mandorle ed un cucchiaino di zucchero. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, aggiungete la buccia grattugiata, le mandorle macinate, il succo di limone e gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Coprite con carta da forno la teglia. Rivestite con la pasta sfoglia, versate il composto e ripiegate i bordi. Infornate a 180° per 30 minuti. Terminata la cottura sfornate, cospargete la superficie, che deve avere un colore mattoncino, con lo zucchero a velo. Lasciate raffreddare prima di tagliarla².

¹ A. De Simone (a cura di), *Padri della Patria. Il Risorgimento tra Storia e Cucina*, Gutenberg Edizioni, Salerno, 2023, p. 130.

² Ivi, p. 37.