



**SCUOLA SUPERIORE PER MEDIATORI LINGUISTICI**  
(Decreto Ministero dell'Università 31/07/2003)

Via P. S. Mancini, 2 – 00196 - Roma

**TESI DI DIPLOMA  
DI  
MEDIATORE LINGUISTICO**  
(Curriculum Interprete e Traduttore)

Equipollente ai Diplomi di Laurea rilasciati dalle Università al termine dei Corsi afferenti alla classe delle

**LAUREE UNIVERSITARIE  
IN  
SCIENZE DELLA MEDIAZIONE LINGUISTICA**

TITOLO DELLA TESI:  
**VARIAZIONI LINGUISTICHE NELLA CUCINA D'EPOCA: SEMPLICE MODA O  
FATTORE CULTURALE?**

RELATORI:  
prof.ssa Adriana Bisirri

CORRELATORI:  
prof. Paul Nicholas Farrell  
prof.ssa Marie Françoise Vaneecke  
prof.ssa Maggie Papparusso

**CANDIDATO:**  
Fallone Emanuele – Matricola 3103

ANNO ACCADEMICO 2022\_\_/2023\_\_

*Ai miei genitori che hanno sacrificato  
tanto per farmi studiare, da sempre. Ai  
miei nonni che si sono spaccati la  
schiena nei campi.*

*Avere una laurea, in sé, non ci rende  
migliori di chi ne è privo. Il mio barbiere  
ha la terza media ed è un pozzo di  
conoscenza.*



## Sommario

<i>SEZIONE IN ITALIANO</i> .....	1
<i>1. INTRODUZIONE</i> .....	1
<i>1.1 PERCHÉ IL CIBO</i> .....	2
<i>1.2 CIBO ED OSPITALITÀ</i> .....	3
<i>1.3 CIBO ED OSPITALITÀ NELLE SACRE SCRITTURE</i> .....	4
<i>1.4 CIBO ED OSPITALITÀ NELLA CULTURA IRANIANA</i> .....	5
<i>1.5 CIBO ED OSPITALITÀ NEL MEDITERRANEO</i> .....	7
<i>1.6 CIBO ED OSPITALITÀ NELLA CULTURA GRECA</i> .....	9
<i>1.7 CIBO ED OSPITALITÀ NELLA CULTURA ROMANA</i> .....	11
<i>1.8 L'ABITUDINE DI MANGIARE SDRAIATI</i> .....	12
<i>1.9 CIBO ED OSPITALITÀ TRIBALE</i> .....	16
<i>2. APPROSSIMAZIONI LINGUISTICHE SULL'ORARIO DEI PASTI (XVIII-XXI)</i> .....	17
<i>2.1 A CASA NOSTRA SI PRANZA ALLA TALE ORA</i> .....	18
<i>2.2 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: INGHILTERRA</i> .....	21
<i>2.3 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: FRANCIA</i> .....	26
<i>2.4 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: GERMANIA</i> .....	28
<i>2.5 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: ITALIA</i> .....	30
<i>2.6 ALTRI ESEMPI: INGHILTERRA E FRANCIA</i> .....	33
<i>2.7 LA QUESTIONE LINGUISTICA</i> .....	35
<i>2.8 LA CUCINA COME FORMA DI DIPLOMAZIA</i> .....	40
<i>2.9 IL RUOLO DEL CIBO NEI FILM: CLASSISMO, LINGUAGGIO, CULTURA</i> .....	49
<i>3. ALBERTO SORDI ED IL SOGNO AMERICANO</i> .....	50
<i>3.1 PER IL CICLO BUD E TERRENCE</i> .....	52
<i>3.2 ALTRI ESEMPI FILMOGRAFICI DOVE IL CIBO SI FA METAFORA</i> .....	55
<i>3.3 TOTÒ E LA GASTRONOMIA</i> .....	58
<i>3.4 CONCLUSIONI</i> .....	60
<i>ENGLISH SECTION</i> .....	61
<i>1. INTRODUCTION</i> .....	61
<i>1.1 WHY FOOD</i> .....	62
<i>1.2 HOSPITALITY AND FOOD</i> .....	63
<i>1.3 FOOD AND HOSPITALITY IN THE HOLY SCRIPTURES</i> .....	64
<i>1.4 FOOD AND HOSPITALITY IN IRANIAN CULTURE</i> .....	65
<i>1.5 FOOD AND HOSPITALITY IN THE MEDITERRANEAN AREA</i> .....	66

1.6	<i>FOOD AND HOSPITALITY IN THE GREEK CULTURE</i>	67
1.7	<i>FOOD AND HOSPITALITY IN THE ROMAN CULTURE</i>	68
1.8	<i>THE HABIT OF EATING LYING DOWN</i>	69
1.9	<i>FOOD AND HOSPITALITY IN THE TRIBAL SOCIETY</i>	70
2.	<i>LINGUISTIC CONSIDERATIONS ON MEALTIME (1800s-2000s)</i>	71
2.1	<i>LUNCH TIME</i>	72
2.2	<i>SOCIAL CHANGE IN ENGLAND</i>	74
2.3	<i>SOCIAL CHANGE IN FRANCE</i>	77
2.4	<i>SOCIAL CHANGE IN GERMANY</i>	78
2.5	<i>SOCIAL CHANGE IN ITALY</i>	79
2.6	<i>OTHER EXAMPLES IN ENGLAND AND FRANCE</i>	80
2.7	<i>THE LINGUISTIC QUESTION</i>	81
2.8	<i>FOOD AS A DIPLOMATIC TOOL</i>	84
2.9	<i>THE ROLE OF FOOD IN MOVIES THROUGH SOCIAL CLASS LANGUAGE AND CULTURE</i>	88
3.	<i>ALBERTO SORDI AND THE AMERICAN DREAM</i>	88
3.1	<i>BUD AND TERRENCE</i>	89
3.2	<i>OTHER MOVIES WHERE FOOD IS A METAPHOR</i>	90
3.3	<i>TOTÒ AND HIS LOVE FOR GASTRONOMY</i>	91
3.4	<i>CONCLUSIONS</i>	92
	<i>SECTION EN FRANÇAIS</i>	93
1.	<i>INTRODUCTION</i>	93
1.1	<i>POURQUOI LA NOURRITURE</i>	94
1.2	<i>L'HOSPITALITÉ, LA NOURRITURE ET L'ÉTRANGER</i>	94
1.3	<i>LA NOURRITURE ET L'HOSPITALITÉ DANS LES SAINTES ÉCRITURES</i>	95
1.4	<i>L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ DANS LA CULTURE IRANIENNE</i>	96
1.5	<i>LA NOURRITURE ET L'HOSPITALITÉ DANS LA MÉDITERRANÉE</i>	97
1.6	<i>L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ CHEZ LES GRECS</i>	98
1.7	<i>L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ CHEZ LES ROMAINS</i>	99
1.8	<i>L'HABITUDE DE MANGER ALLONGÉS</i>	99
1.9	<i>L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ DANS LA SOCIÉTÉ TRIBALE</i>	100
2.	<i>CONSIDÉRATIONS LINGUISTIQUES SUR L'HEURE DE MANGER (1800-2000)</i>	101
2.1	<i>L'HEURE DU DÉJEUNER</i>	101
2.2	<i>LE CHANGEMENT SOCIAL EN ANGLETERRE</i>	102
2.3	<i>LE CHANGEMENT SOCIAL EN FRANCE</i>	104

2.4 LES CHANGEMENTS SOCIAUX EN ALLEMAGNE .....	105
2.5 LE CHANGEMENT SOCIAL EN ITALIE .....	105
2.6 D'AUTRES EXEMPLES EN ANGLETERRE ET EN FRANCE .....	106
2.7 LA QUESTION LINGUISTIQUE.....	107
2.8 LA NOURRITURE EN TANT QU'OUTIL DIPLOMATIQUE .....	109
2.9 LA NOURRITURE DANS LES FILMS À TRAVERS LA CLASSE SOCIALE, LE LANGAGE ET LA CULTURE .....	111
3. ALBERTO SORDI ET LE RÊVE AMÉRICAIN.....	111
3.1 BUD ET TERRENCE .....	112
3.2 D'AUTRES FILMS OÙ LA NOURRITURE EST UNE MÉTAPHORE .....	113
3.3 TOTÒ ET LA GASTRONOMIE.....	114
3.4 LES CONCLUSIONS .....	114

# SEZIONE IN ITALIANO

## 1. INTRODUZIONE

Qualunque persona sulla Terra interiorizza un particolare orario secondo il quale, di consueto, si va a tavola. Facendoci caso, si può notare che non tutti hanno la stessa idea del quando si mangia: che sia la colazione, il pranzo o la cena, preferenze personali e differenze culturali e regionali giocano un ruolo fondamentale che spesso si ignorano. Tuttavia, c'è un altro fattore estremamente importante che ormai, ai giorni nostri, nessuno prende più in considerazione: lo status sociale.

Nell'antichità c'era un divario ancora più netto tra i veri poveri e i grandi ricchi e questo *gap* sociale ed economico si faceva sentire anche per quanto riguardava l'orario a cui ci si sedeva a tavola, tra commensali. Questo dice molto delle abitudini e delle mode che si sono perse man mano che si è arrivati ai giorni nostri, nonostante in passato queste siano state considerate come un segno distintivo non poco importante. Il cibo stesso, presente durante il pasto, variava in base alla classe sociale: era un vero e proprio *status symbol*.

La tavola è un elemento di grande rilevanza poiché non lo si ritrova contestualizzato al mero momento dei pasti della giornata in cui si è soliti immaginarlo, ma figura anche in campi come quello linguistico, storico, musicologico, cinematografico, sociologico e culturale.

Dall'arte alla poesia, non poche sono le opere in cui il cibo compare da protagonista o da sfondo alle vicende raccontate. Un esempio calzante che almeno una volta si è avuto il piacere di leggere od ascoltare è la celebre *Ode al Pomodoro* di Pablo Neruda.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Pablo Neruda, pseudonimo di Ricardo Eliécer Neftalí Reyes Basoalto (Parral, 12 luglio 1904 – Santiago del Cile, 23 settembre 1973), è stato un poeta, diplomatico e politico cileno, considerato una delle più importanti figure della letteratura latino-americana del Novecento.

La redazione di questo elaborato si focalizzerà in particolar modo delle questioni legate al cibo, quali l'ospitalità e la sua visione ed applicazione da parte di vari popoli, lo status sociale che le pietanze rappresentano e molti dei cambiamenti sociali e linguistici che l'evoluzione del mondo culinario ha comportato.

Successivamente, ci si concentrerà sull'aspetto più diplomatico del cibo, come analizzando il concetto di "gastro diplomazia" e "gastro-nazionalismo".

La tesi si concluderà con l'adozione di una prospettiva specifica al ruolo culturale, sociale, linguistico delle pietanze, proponendo un'analisi che segua il filo conduttore dell'arte cinematografica; lo scopo atteso è quello di capire come la cinepresa abbia immortalato il cibo nel rispetto del quadro sociale in cui esso era identificato e come questo ne fosse un diretto rappresentante.

## *1.1 PERCHÉ IL CIBO*

Da quando l'uomo è comparso sulla Terra, è esistita una "forbice" di alcune decine di milioni di anni che ha separato la comparsa dei primi primati (cinquantacinque milioni di anni fa) dall'evoluzione dei gorilla (tra i sei e gli otto milioni di anni fa). Nonostante i vari stadi dell'evoluzione umana, tutti gli uomini come di fatto tutti gli animali, hanno sempre avuto in comune un primordiale elemento legato alla sopravvivenza: doversi procurare il cibo. Dalle donne raccoglitrice di bacche agli uomini cacciatori, tutti contribuivano alla ricerca del sostentamento per i membri di quelli che erano primordiali tentativi di costruire delle comunità. Il cibo è dunque sì, un mero mezzo di sopravvivenza, ma si può anche trasformare in un'occasione di socializzazione, di rito, di celebrazione e commemorazione.

Basti guardare, per esempio, qualche prodotto audiovisivo per vedere come il cibo viene utilizzato: in uno degli episodi della serie televisiva *Manifest* è possibile notare che a seguito di un funerale, i parenti del defunto abbiano organizzato un rinfresco a casa per tutti coloro che hanno partecipato alla funzione. Essendo la serie americana, essa presenta comportamenti tipici della società statunitense. Anche in Belgio si organizzano rinfreschi dopo i funerali per riunire la famiglia; nonostante



anche in Italia le generazioni passate avessero l'uso di portare del cibo ai parenti del defunto, oggi non è più consuetudine.

Insomma, il cibo è da sempre il filo conduttore della vita e della morte, anche se spesse volte, soprattutto in Occidente, viene visto come qualcosa che compare sulle tavole in maniera talmente automatica da far dimenticare cosa significhi avere la fortuna di poter mettere almeno due volte al giorno qualcosa sotto i denti. E nonostante tutto, nell'Occidente del XXI secolo non è una condizione comune a tutti.

## 1.2 CIBO ED OSPITALITÀ

La consumazione del cibo, intesa nel senso di condivisione del pasto, ha un ruolo importante nei riti di ospitalità e accoglienza in generale. La comunione viene considerata un rito poiché l'arrivo di uno straniero rappresenta qualcosa che porta con sé una certa carica di mistero e incertezza: per questo motivo gli si deve a prescindere rispetto. Il rito nei confronti del diverso è ambiguo: si cerca di colmare la distanza che separa dallo straniero, studiandone i motivi che la definiscono o si tenta di annullare quella stessa distanza integrando lo straniero alla comunità di accoglienza. Questo rapporto è intervallato da un *odi et amo* non meglio definito, nonché tutt'altro che stabile: lo straniero rappresenta quell'identità più o meno lontana che sfida un'altra identità, ovvero quella del gruppo di accoglienza. Accoglienza ed allontanamento dipendono dall'aspetto culturale e dalla facilità con cui una certa civiltà si apre al nuovo ed al diverso.

Lo straniero è vantaggio e svantaggio, nemico ed amico, benefico e malefico, temibile ed attraente. Può essere trattato con tutti gli onori del caso (come avviene con le rappresentanze istituzionali straniere) oppure essere schernito ed umiliato (come spesso accade con le minoranze).

Mettendo in comunione con gli altri e l'altro il mangiare ed il bere, si crea un legame materiale e spirituale tra i commensali che può durare in eterno o giusto il tempo di terminare il pasto con un amaro. Far sedere lo straniero alla propria tavola significa fare un gesto di accoglienza, individuale o comunitario, che gli mostri che

anche lui può appartenere a quel contesto. Ci si addentra in un rito che oggi, in Occidente soprattutto, è preso molto alla leggera, mentre una volta (e forse tutt'ora in alcune comunità lontane) aveva la stessa potenza di altri riti di unione come lo scambio delle armi, degli abiti, dei doni, del sangue, dei baci.

L'ospitalità rappresenta, infine, quel tentativo di uscire dalla zona di comfort delle proprie abitudini per abbracciare, magari, altri valori non appartenenti alla propria società di provenienza, al proprio modo di vivere e di vedere la vita.

### *1.3 CIBO ED OSPITALITÀ NELLE SACRE SCRITTURE*

I riti di aggregazione hanno un loro schema tanto per lo straniero quanto per gli stessi membri della comunità: in questo modo, si mantiene una società forte, unita e coesa. È possibile sperimentarlo nella parabola del figlio prodigo, presente nel Vangelo secondo Luca: il padre è talmente entusiasta del ritorno a casa del figlio che organizza una festa per celebrare il suo ritorno. Ai servi viene comandato di uccidere il vitello più grasso, tutto ciò nella più assoluta incredibilità dell'altro figlio. È interdetto: il padre non ha mai organizzato una festa in pompa magna per lui, il quale dli è sempre stato a fianco, dopotutto. Il padre gli dice qualcosa di singolare a riguardo: “Tu sei sempre stato con me. Ma ora bisogna fare festa e rallegrarsi perché questo tuo fratello era morto ed è tornato in vita. Era perduto ed è stato ritrovato”. (Lc 15,1-3.11-32).

A tavola la relazione con l'altro è più importante delle proprie convinzioni etico-religiose; se si rifiuta un cibo, si crea una frattura con gli altri commensali e la comunione del pasto si tramuta in divisione. San Paolo invitava addirittura a entrare nelle case dei pagani: “Se un non credente vi invita e volete andare, mangiate tutto quello che vi viene posto davanti, senza fare questioni per motivo di coscienza” (1 Cor 10,27).

Le Scritture comandano di essere ospitali: “Il forestiero dimorante fra voi lo tratterete come colui che è nato fra voi: tu l'amerai come te stesso, perché anche voi siete stati forestieri in terra d'Egitto” (Lv 19, 34; Es 22, 20).

L'accoglienza disinteressata è quella a cui viene ancora data più valore: "Quando offri un pranzo o una cena, non invitare i tuoi amici, né i tuoi fratelli, né i tuoi parenti né i ricchi vicini, perché a loro volta non ti invitino anch'essi e tu abbia il contraccambio. Al contrario, quando offri un banchetto, invita poveri, storpi, zoppi, ciechi; e sarai beato, perché non hanno da ricambiarti" (Lc 14, 12-14).

#### *1.4 CIBO ED OSPITALITÀ NELLA CULTURA IRANIANA*

L'ospitalità iraniana è uno degli aspetti culturali più interessanti di questo popolo: esso ha molti usi legati all'ospite e alla sua accoglienza provenienti da secoli di tradizioni, sia storiche che religiose. Nell'antichità, per le popolazioni nomadi come i beduini che viaggiavano in lungo e in largo per il deserto, l'ospitalità era cruciale. Spesso, gli abitanti dei villaggi che questi attraversavano offrivano loro cibo ed acqua. Dal punto di vista religioso, invece, esistono alcuni aneddoti della tradizione islamica che parlano della vita del profeta Maometto e tra questi alcuni sono incentrati sull'ospitalità, specialmente nei confronti dei vicini di casa (è anche per questo che in alcune culture, quando qualcuno trasloca nelle vicinanze, è tradizione portare qualcosa da mangiare per dare il benvenuto).

In farsi, la lingua nazionale, esistono formule di legate all'ospitalità come la seguente: "Abbiamo una casa modesta, ma la mettiamo a vostra disposizione." Per comprendere appieno la potenza di questa frase, basta vedere qualche puntata del celebre format televisivo internazionale *Pechino Express*, il quale vede alcune coppie di viaggiatori completare sfide in vari Paesi del mondo, a seconda delle stagioni del programma.

Ogni sera, i viaggiatori devono trovare alloggio presso la gente del posto e non possono usare denaro. I più fortunati trovano ospitalità presso qualche benestante, ma è raro. Tuttavia, nonostante qualche porta in faccia, tante sono le persone che si offrono di ospitare questi sconosciuti occidentali e molto spesso si tratta di famiglie in condizioni economiche precarie. Nonostante questo, nonostante quanto poco queste famiglie abbiano, è incredibile assistere alla genuinità e la generosità con cui condividono il loro cibo, il loro letto, la loro vita.

Le tipologie di accoglienza dell'ospite variano in base alla personalità e alla credibilità di quest'ultimo, mentre servire il tè, accompagnato da quattro chiacchiere, è ciò senza cui la cerimonia d'accoglienza non può iniziare.

Oggi, l'Iran martoriato che si vede nei telegiornali nazionali italiani e le giuste proteste del popolo iraniano contro il regime, scaturite a seguito della morte di Mahsa Amini, la giovane donna la cui sola colpa fu quello di indossare male il velo, fanno sì che si veda con occhi diversi un Paese dalla cultura molto affascinante e la cui gente, in molti casi, risulta squisita.

Analizzando un articolo di un blog su Internet, scritto da una ragazza che ha vissuto l'Iran più puro, si scopre una Nazione la cui immagine è spesso storpiata. Simona Campidano, l'autrice dell'articolo, spiegò cosa significava, almeno al tempo della stesura dello scritto, il 2012, essere invitati a pranzo in Iran: "Significa rimpinzare l'ospite di deliziosi manicaretti in copiose quantità", per citare quanto scrive. La cosa molto interessante è che finché il padrone di casa nota che l'ospite mangia, egli continuerà a servirgli del cibo; infatti, è abitudine lasciare il cibo nel piatto una volta che si è sazi, solo così il padrone di casa potrà capire il livello di sazietà dell'ospite, del quale bisogna prendersi cura in maniera onorevole.

In Italia, quando si è invitati a casa di qualcuno, è molto spesso consuetudine portare qualcosa, mentre in Iran l'ospite deve solo godere dell'ospitalità. Un pasto durante una celebrazione islamica può arrivare ad avere anche cinque portate. In base alla regione, il cibo varia: al Cairo si potrebbe gustare un piccione intero ripieno di riso, mentre più a sud potrebbe essere presentato una specie di formaggio simile al *casu martzu* sardo.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> <https://www.mediterraneanonline.eu/lospitalita-in-medio-orient/>

## 1.5 CIBO ED OSPITALITÀ NEL MEDITERRANEO

Invitare qualcuno alla propria tavola, dividerci il pasto è dunque un segno inequivocabile di un'ostilità che diviene ospitalità, di accoglienza invece che di rifiuto. Anche per questo, in certe culture dell'area Mediterranea si riserva sempre un posto all'ospite inatteso, di solito durante le festività. Secondo la tradizione ebraica, ad esempio, sul tavolo di *Pesach*<sup>3</sup> deve essere presente, oltre al bicchiere destinato al *Kiddush*<sup>4</sup>, un altro bicchiere d'argento pieno di vino, per il profeta Elia. Si crede infatti che egli, portatore di augurio, si aggiri fra le case di coloro che celebrano la Pasqua ebraica per annunciare la salvezza. La speranza è quella che si possa finalmente vivere in pace ed armonia con il resto del mondo, motivo per cui la porta di casa viene lasciata aperta affinché: «chi vuole entri, mangi e celebri Pesach».<sup>5</sup>

Anche il dolce della Quaresima (chiamato *halwa/helvé* o, per i Napoletani, migliaccio dolce ripieno di amarena) si fa ambasciatore di ospitalità. Tipico della zona Mediterranea, può essere a base di semolino ed aromi vari (dall'acqua di mille fiori al cardamomo, anice stellato o bucce di agrumi) ed in Macedonia, ad esempio, se ne conserva una porzione proprio per l'ospite inatteso. Allo stesso modo, in Turchia e nei Balcani, nonché nel Cile più tradizionalista, è usanza conservarne una fetta sotto un tovagliolo bianco.



<sup>3</sup> *Pèsach*, detta anche Pasqua ebraica, è una festività ebraica che dura otto giorni (sette nel solo Israele) e che ricorda la liberazione del popolo ebraico dall'Egitto e il suo esodo verso la Terra Promessa.

<sup>4</sup> Rituale della santificazione e benedizione del vino.

<sup>5</sup> Alan Unterman, *Dizionario di usi e leggende ebraiche*, a cura di Anna Foa, Bari 1994.

Un quadro chiaro della ritualità del pasto condiviso viene perfettamente descritta dalla scrittrice palestinese Suad Amiry, nel suo romanzo *Damasco*. L'autrice menziona il *kibbeh*, la cui radice proviene dal verbo arabo *kbb* (arrostitire). Il termine *Kibbeh* (o *kubbeh*) deriva dall'arabo *kibbah*, che può essere interpretato come gomitollo o palla, e dunque fa riferimento ad una pietanza tondeggiante, come delle specie di polpettine. Nel giorno festivo dei Paesi islamici, il venerdì, il pranzo è sempre abbondante (in caso di inattese condivisioni): tra spezie e profumi, l'elemento principale resta il *kibbeh*, cotto e modellato in sette modi differenti per la bellezza di sette diverse portate!<sup>6</sup>



Durante il mese sacro di Ramadan, si consuma un altro rituale della condivisione del cibo, nel periodo in cui il profeta Muhammad ricevette la rivelazione del Corano. I Musulmani, astenendosi dal mangiare fino al calar della notte, purificano così il loro corpo e la loro anima, nutrendoli della parola divina; tramite il digiuno si concretizza il ringraziamento a Dio. Fattasi notte, le tavole si imbandiscono di datteri accompagnati da un bicchiere d'acqua o latte, per preparare lo stomaco al pasto. Successivamente seguono minestre, verdure, frutta e dolci al miele, la cui assunzione fa parte di un rito preciso descritto nel Corano.

Alcuni popoli, poi, per esigenze climatiche, fanno più uso di certi ingredienti: Marvin Harris, nel suo saggio *Buono da mangiare*, chiarisce l'origine di certe scelte alimentari. Il sale, per esempio, è usato abbondantemente in zone calde: i popoli nomadi come i Tuareg lo impiegano con lo scopo di mantenere idratato il proprio corpo senza disperdere acqua e per resistere al calore. Il caldo è una sfida, motivo per

---

<sup>6</sup> Suad Amiry, *Damasco*, a cura di Maria Nadotti, 2016.

cui questo popolo vede come un dovere il dissetare chi arriva, donando invece un frutto a chi parte. A Lille, a Napoli od altre zone dove il caldo può farsi torrido, è possibile che qualche negoziante distribuisca dell'acqua ai clienti per idratarsi e, secondo lo stesso principio, del tè viene offerto nei Paesi del Maghreb. Il tè caldo, infatti, reidrata, stabilizza la temperatura corporea, ed impedisce le dispersioni di fluidi.<sup>7</sup>

## 1.6 CIBO ED OSPITALITÀ NELLA CULTURA GRECA

L'incontro di Ulisse con Polifemo<sup>8</sup> nel Canto IX dell'*Odissea*<sup>9</sup> si presta da ottimo esempio: i Ciclopi<sup>10</sup> rappresentano la condizione di vita primitiva anteriore alla costituzione della civiltà greca e non sono organizzati secondo una struttura ben definita come quella delle polis greche. Non rispettano le leggi dell'ospitalità e di conseguenza non condividono il cibo: quindi, dato che la commensalità è anche un rito religioso, non onorano gli Dei. Quando Ulisse chiede accoglienza, Polifemo si mostra violento ed arrogante: afferra due compagni dell'eroe e li sbatte contro la roccia, rompendo loro la testa. Poi, li divora.

Questo evento, di una crudezza inaudita, cambia bruscamente le regole dell'ospitalità e ribalta completamente i valori del senso stesso di civiltà. Il pasto da mettere in comunione con l'altro viene qui sostituito da un macabro banchetto cannibalico dove l'ospite, invece che essere trattato da commensale, viene attaccato e considerato lui stesso come offerta di banchetto.

---

<sup>7</sup> Marvin Harris, *Buono da mangiare*, Einaudi, 2015.

<sup>8</sup> Ciclope, figlio di Poseidone, nell'*Odissea* è un rozzo e bestiale pastore monoculo, che, dopo aver ucciso e divorato alcuni compagni di Ulisse, fu da questo ubriacato e accecato con un palo aguzzo e arroventato.

<sup>9</sup> Poema omerico che narra le vicende dell'eroe Ulisse, il suo ritorno da Troia alla patria Itaca e la riconquista del trono.

<sup>10</sup> Figure favolose della mitologia greca, di statura gigantesca e fornite di un solo occhio situato in mezzo alla fronte. Nell'*Odissea* sono una collettività di giganti spregiatori degli dèi, che vivono in caverne allo stato pressoché di natura e antropofagi; sono pastori e il loro capo è Polifemo.

Esemplare anche se in senso opposto, l'episodio dei Feaci del Canto VIII del poema omerico<sup>11</sup>. La comparazione tra i due mondi definisce la marcata superiorità della civiltà greca sulla barbarie di quella ciclopica. L'isola dei Feaci è un luogo che si trova a metà tra il mondo umano e quello divino; i suoi abitanti sono gente semplice, gente di mare, che non conosce la violenza. Al contrario, amano dilettarsi in danze, canti e feste.

Ulisse naufraga sull'isola e la prima persona che incontra è la figlia del re locale, Nausicaa, la quale è visibilmente catturata da questo misterioso straniero. Ella gli suggerisce di recarsi a palazzo per richiedere accoglienza: un rifugiato politico. Dunque, Ulisse si presenta alla corte di re Alcinoo e della regina Arete, gettandosi ai piedi di quest'ultima, abbracciandole le ginocchia e chiedendole ospitalità. L'eroe verrà accolto come un ospite: viene lavato, unto, rivestito e condotto al banchetto. Il comportamento di entrambe le parti rispetta in tutto e per tutto le regole dell'ospitalità: all'umiltà di Ulisse corrisponde il rispetto del re e dalla regina. L'eroe greco viene anche lavato e vestito: questo passaggio è molto importante poiché in questa maniera l'uomo viene purificato e, come un serpente che fa la muta, si rinnova.

Durante tutto il corso del banchetto, a fare da sfondo al rito, ecco che vengono cantati gli eventi della guerra di Troia. È a questo punto che Ulisse fallisce nel suo tentativo di nascondere le lacrime amare che scendono lungo le sue guance. In quel momento, Ulisse è integrato nella comunità dei Feaci e svela a tutti la sua identità. Ormai, potrebbe restare, è accettato da tutti, ma la nostalgia della sua patria è più forte.

Il rito di separazione, in contrapposizione netta a quello del banchetto fatto di aggregazione ed unione nei confronti della comunità dei Feaci, inizia quando lui decide di lasciare l'isola per salpare alla volta di Itaca. Di conseguenza il re Alcinoo, per attenuare e cercare di far vivere in maniera meno tormentata il dolore del distacco a tutte le parti coinvolte, ordina che gli sia preparata una nave colma di regali. Questa è una particolarità della società greca, dove il rito della separazione richiede e prevede un cerimoniale ben definito.

---

<sup>11</sup> *ibid.*



## 1.7 CIBO ED OSPITALITÀ NELLA CULTURA ROMANA

Per quanto concerne, invece, la religione degli antichi Romani, essa era caratterizzata da una festa non del tutto ufficiale che però veniva celebrata nel privato: la *Cara Cognatio*. Dato che il popolo di Roma viveva il nucleo familiare come qualcosa di sacro e vitale, il fulcro di tale festività non poteva che essere la famiglia: infatti, la parola *cognatio* si riferiva al legame di sangue. Il rito consisteva in un banchetto al quale potevano partecipare solo i parenti di sangue e gli affini: ciò aveva il compito di ricostituire o rinforzare il legame tra i membri consanguinei tramite la condivisione del banchetto, superando rancori e contrasti.

Ad ogni modo, bisogna specificare un dettaglio che potrebbe darsi per scontato: quando si è parlato di banchetto, l'immagine errata che potrebbe essere affiorata sarebbe quella di una tavola imbandita con tutti i commensali seduti, intenti a mangiare. In realtà si tratta di un pensiero errato, seppur giustificato dal fatto che oggi si è abituati a sedersi a tavola per consumare il pasto poiché il fatto stesso di mangiare seduti è stato inventato nel medioevo.

Appartenere all'aristocrazia o al popolo determinava cosa si mangiasse e viceversa: nel medioevo mangiare cibo ricco, speziato era una dimostrazione di lusso e potere, ma già all'epoca dei Romani esisteva il binomio cibo - posizione sociale.

Si può affermare con certezza che mangiare la carne fosse considerato un lusso per pochi, qualcosa di identificativo di cui vantarsi. La gente comune faceva un solo pasto importante al giorno, alla fine della giornata lavorativa. Al mattino, una colazione leggera che consisteva negli avanzi della sera precedente; a metà giornata i plebei e tutti i manovali consumavano un pasto frugale come pane, olive e formaggio oppure acquistavano presso le *Termopolia*, una specie di antiche tavole calde, un piatto caldo con delle verdure o dei legumi, un pezzo di pane ed un bicchiere di vino.

Sulle pareti di questi locali il menù era fornito sotto forma di affresco, con le immagini delle pietanze offerte dal locale. Una soluzione ingegnosa dovuta al fatto che un menu scritto non avrebbe avuto senso poiché la maggior parte del popolo lavoratore era analfabeta e soltanto poche componenti della società sapevano leggere e scrivere, come gli scribi, i patrizi o i letterati.

A mezzogiorno si mangiava spesso nei dintorni del luogo di lavoro anche perché le case romane non avevano un vero e proprio “angolo cucina”.

Il pasto più importante della giornata era quello serale, la cena, che i romani consumavano tra le mura domestiche tra le quattro e le cinque del pomeriggio, ovvero alla fine della giornata lavorativa che terminava verso le tre del pomeriggio. Questo pasto principale si componeva di una minestra calda ed una specie di polenta di farina di farro cotta in acqua o latte, con accompagnamento di verdure. Poi, seguiva una seconda portata più sostanziosa a base di formaggio, pesce fritto o, qualche volta, carne di pollo, capretto o agnello.

### *1.8 L'ABITUDINE DI MANGIARE SDRAIATI*

Molti popoli antichi, come i Romani, avevano l'abitudine di mangiare sdraiati: "I Romani mangiavano coricati, sistema introdotto nel tempo delle guerre puniche, e che essi sdraiavano su molli letti coperti da tappeti, poggiandosi col gomito sinistro su cuscini e stendendo la parte inferiore del corpo, da restar però liberi col braccio destro per prendere le vivande, e vedesi pure che le donne sedevano all'estremità dei letti medesimi accanto ai loro sposi. Scipione l'Africano<sup>12</sup> fu il primo che fece conoscere ai suoi concittadini certi piccoli letti per la mensa, detti punici o punicani. Uomini e le donne si sdraiavano insieme, motti lascivi e piacevoli canzoni allietavano i commensali che volgeano ad altro il core al canto e al ballo che gli ornamenti son di ogni convito".<sup>13</sup>

Il costume di mangiare sdraiati dei Romani venne recepito dall'oriente, dagli Etruschi. Nonostante Roma, già dagli inizi, fosse nemica di vari popoli per il controllo del commercio nel Mediterraneo e per questioni di espansionismo, essa aveva la prerogativa di osservare le abitudini, i costumi, le risorse e le soluzioni altrui. Allo stesso modo, dagli Etruschi ripresero la moda dei pasti sontuosi dove si mangiava sdraiati e si assistevano a canti e balli.

---

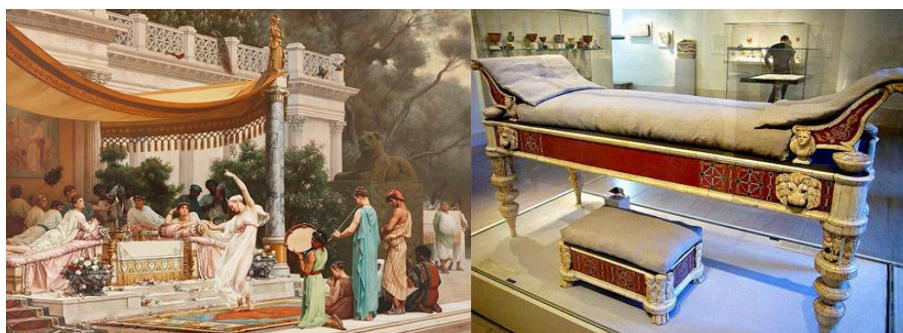
<sup>12</sup> Publio Cornelio Scipione Africano era un politico e generale romano, soprannominato l'Africano per le vittorie ottenute contro il condottiero cartaginese Annibale nella seconda guerra punica.

<sup>13</sup> Il triclinio, articolo pubblicato su “Romano Impero”, [www.romanoimpero.com](http://www.romanoimpero.com).

I triclini<sup>14</sup> etruschi, riccamente imbottiti e decorati, erano dotati di un poggia gomito con cuscino sul quale il commensale appoggiava gomito e spalla.

Il triclinio prese il nome dai tre cuscini su cui gli ospiti si sdraiavano per tutta la durata del pranzo. In tutto, potevano prendere posto nove persone, disposte in ordine di importanza, che si disponevano semisdraiate in modo che tutti volgessero lo sguardo al centro del *triclinium*. In questo modo, la conversazione poteva essere seguita da tutti i commensali come se fossero seduti intorno ad un tavolo rotondo. Nelle case e nelle ville più lussuose esistevano diversi triclini, anche da esterno, disposti in varie posizioni e orientati a secondo le stagioni.

Mentre si mangiava e beveva su di essi, venivano recitati spettacoli per intrattenere gli ospiti, tra cui canti, suoni, balli, recite di mimi, contorsionisti e letture di poesie. A volte gli stessi commensali erano invitati ad esibirsi in un'arte in cui si sentivano portati: i più ricchi invitavano i poeti del momento per sentire i loro poemi.



Nei triclini si consumava la *coena* che era divisa in tre momenti: la *gustatio*, costituita da antipasti e stuzzichini accompagnati dal *mulsum*, un vino al miele; la *primae mensae* era composta da ben sette portate e la *secundae mensae* consisteva in altri stuzzichini molto piccanti.

Successivamente, con il nome “triclinio”, si identificherà il locale in cui veniva servito il pranzo, il quale presentava un’inclinazione del pavimento di circa dieci gradi su tre lati della stanza, verso il tavolo basso posto al centro. Il lato il cui

---

<sup>14</sup> Nelle abitazioni signorili dell’antica Roma, la sala da pranzo, così chiamata dai tre letti (detti anche essi complessivamente triclinio) disposti su tre lati della tavola e sui quali, a tre a tre, si disponevano i commensali.

pavimento era in piano, serviva ai servi per portare le pietanze in tavola, mentre i commensali si sdraiavano su dei letti foderati attorno ad un tavolo basso.

Il pranzo era un vero e proprio rituale nella vita degli antichi romani e durava dal primo pomeriggio fino a notte fonda. Di solito, il numero di commensali in questione era tra i dieci ed i venti. Una casa patrizia che si potesse definire tale aveva almeno due triclini: il *triclinius maius*, (la grande sala da pranzo) era usato per dare delle feste il cui numero di partecipante fosse importante. Questi triclini dovevano essere molto spaziosi in quanto dovevano contenere più letti, uno spazio sufficiente per gli schiavi che badavano alla mensa, per quelli che ventagliavano gli ospiti e per le persone che si esibivano in spettacoli, le quali talvolta giacevano nei letti con i convitati. Il pasto era soprattutto un piacere per gli occhi, motivo per cui le decorazioni la facevano da padrone: gli affreschi mostravano nature morte con grande sfoggio di frutta succosa, volatili ed altro cibo. Il disegno del mosaico pavimentale, per esempio, giocava a volte un ruolo fondamentale: all'epoca si mangiava con le dita e non c'erano piatti; quindi, gli avanzi venivano gettati per terra e poi, durante la cena, venivano spazzati dagli schiavi. Per mascherare questa problematica, il mosaicista Soso di Pergamo<sup>15</sup>, almeno da quanto riferito da Plinio il Vecchio<sup>16</sup>, inventò "il pavimento non spazzato". Si trattava di un mosaico che raffigurava tutto quello che normalmente si vedeva per terra durante la cena, ovvero ossa e resti di cibo che i commensali gettavano.

Alcuni di questi pavimenti possono essere visti oggi ai Musei Vaticani o ad Aquileia, dove il mosaico presenta grandi pesci dei quali sono rimaste soltanto le lische e la testa. A volte, è possibile capire quello che poteva essere il menu di una cena romana: resti di lattuga e rucola provenienti da un antipasto, gusci di ricci di mare spaccati in due e svuotati, conchiglie di ostriche, lumache, gusci di aragosta, ossa di pollo, teste e lische di triglia, chicchi di uva, ciliegie, noci e molto altro. Nel pavimento a mosaico si poteva anche scorgere l'ombra che gli avanzi avrebbero proiettato se fossero stati reali. Una soluzione ingegnosa in caso di negligenza dello

---

<sup>15</sup> Soso di Pergamo è stato un artista-mosaicista greco, di epoca ellenistica e attivo nel II secolo a.C. È l'unico mosaicista dell'antica Grecia ricordato da Plinio.

<sup>16</sup> Caio Plinio Secondo, conosciuto come Plinio il Vecchio, è stato uno scrittore, naturalista, filosofo naturalista, comandante militare e governatore provinciale romano.

schiaivo che spazzava, ma anche un segno di ricchezza: molti avanzi in terra significavano una cena abbondante e gustosa.

Prima del pasto, per comodità e ragioni igieniche, l'usanza era quelle di togliersi le scarpe e lasciarle in custodia agli schiavi fino alla fine dell'evento. L'igiene era talmente importante che agli invitati venivano fornite delle vesti sostitutive, in seta o cotone, per evitare di sporcare le loro toghe. I commensali si servivano da zuppiere comuni usando dei cucchiari: dato che la forchetta non esisteva ancora, gran parte del cibo veniva messo nei piatti già tagliato in piccoli pezzi. L'uovo era il protagonista dell'antipasto, dopo seguivano le carni arrostiti, il sanguinaccio, gli uccelli, le oche, le galline, i fagiani, l'erba aromatica, i pesci d'acqua dolce, di mare e i molluschi. La seconda parte era dedicata ai dolci, alla frutta ed alle torte a base di formaggio, miele e uova. La tipica bevanda era del vino miscelato con miele o droghe, per stimolare la digestione.

Orazio<sup>17</sup>, nella seconda satira, descriveva come segue un banchetto presso la villa di Mecenate<sup>18</sup>: "Ecco avanza Nasidieno, e dietro a lui valletti che portano su un gran piatto pezzi di gru cosparsa di sale e di molto farro, e il fegato di un'oca bianca ingrassata con fichi succosi, e i soli quarti davanti di lepri, assai delicati a mangiarsi che non i quarti di dietro. Poi ci vennero imbanditi merli col petto rosolato allo spiedo e colombi senza i quarti di dietro: tutti cibi squisitissimi".

---

<sup>17</sup> Quinto Orazio Flacco, noto più semplicemente come Orazio, è stato un poeta romano.

<sup>18</sup> Caius Maecenas, noto cavaliere romano, consigliere di Augusto e influente protettore di letterati e artisti; quindi, per antonomasia, ogni munifico protettore e benefattore di poeti e artisti.

## 1.9 CIBO ED OSPITALITÀ TRIBALE

L'ospitalità non ha sempre un lieto fine, se così si può affermare. A volte, essa si presenta estrema ed aberrante nel segno della primitività e della crudità. Dal cannibalismo di Polifemo a quello dei Tupinamba<sup>19</sup>, un popolo nativo della costa atlantica del Brasile.

Le prime fonti che ne testimoniano l'esistenza risalgono ai resoconti di viaggio del 1500. Questo popolo, tuttavia, risultava già decimato tra il XVI ed il XVII secolo a causa degli spagnoli e dei portoghesi, tanto da far sì che la cultura di questo tipo di tribù venisse ricostruita dagli studiosi del Novecento, proprio sulla base delle testimonianze storiche di cui sopra da parte dei viaggiatori che li avevano incontrati.

I Tupinamba andavano in guerra per il solo scopo di fare prigionieri destinati ad essere mangiati dalla tribù che li aveva catturati. Il cannibalismo non era un'attività legata alla sopravvivenza: infatti, la posizione geografica ed il clima temperato rendevano l'area ricca di pesce e selvaggina, nonché di frutti in abbondanza. Il cannibalismo era puramente rituale: l'uccisione, la cottura e lo sbranamento della vittima rappresentavano il culmine di un atto rituale che poteva durare lungo tempo e all'interno del quale il prigioniero veniva accolto nel villaggio.

Il rituale di ospitalità ed aggregazione alla tribù era molto differente da quello greco: innanzitutto, il prigioniero era oggetto di scherni ed insulti e poi era obbligato ad adottare agli usi e ai costumi della tribù (modo di vestire, parlare, acconciarsi, etc.). Questo viveva semilibero, al pari dei componenti della tribù e veniva trattato con affetto. Gli venivano offerti un posto nella tribù, una casa e la donna di qualche guerriero anch'esso fatto prigioniero dai nemici. L'assimilazione finale vedeva il prigioniero protagonista di un banchetto rituale: non come partecipante del pasto, ma come pasto stesso e nonostante questo, il tutto veniva accettato di buon grado dal prigioniero.

---

<sup>19</sup> Una delle varie tribù che costituivano il macro-gruppo etnico indigeno storico brasiliano dei Tupi. Oggi, spesso denominati "*Tupinambá de Olivença*" o anche solo "*Olivença*" (dal nome della zona in cui sono stanziati attualmente) per distinguerli dal popolo Tupi da cui discendono.

Il cannibalismo del ciclope Polifemo è un atto di aggressione che viola le norme di convivenza ed ospitalità. Quello dei Tupinamba è l'atto finale di un rituale dove la vittima è trasformata a livello corporale e spirituale ed accetta di essere pasto della comunità.

## *2. APPROSSIMAZIONI LINGUISTICHE SULL'ORARIO DEI PASTI (XVIII-XXI)*

Gli orari dei pasti sono un ritmo inesorabile della vita quotidiana e proprio per questa esatta motivazione, essi risultano spesso contraddittori. Tutti hanno già, nel corso della propria vita, interiorizzato degli orari dei pasti che sono loro sempre parsi quelli ovvi e naturali, fin dall'infanzia. Per qualcuno, il pranzo si consuma in quel periodo che va tra mezzogiorno e l'una; mentre la cena si consuma tra le sette e le otto, nel rispetto dell'utilizzo di questa precisa terminologia.

Tuttavia, semplicemente uscendo dalla propria regione di provenienza, senza per forza oltrepassare i confini nazionali, si potrebbe scoprire che gli orari non sono identici ovunque: nel caso dell'Italia, per esempio, c'è una grande differenza tra Nord e Sud. A Verona, per citare una città, si inizia a mangiare a partire dalle diciotto mentre a Roma è consuetudine mettersi a tavola più tardi. In Spagna, invece, i fornelli dei ristoranti non si accendono prima delle nove o delle dieci di sera (il che è singolare se comparato alle nostre grandi città dove alle quattro di pomeriggio si possono intravedere innumerevoli turisti intenti a consumare un pranzo tardivo od una cena precoce). Questa differenza oraria è dunque marcata tanto tra una regione e un'altra quanto tra un Paese e un altro. Si tratta di un fenomeno di matrice culturale che attraversa, cambiando allo stesso tempo, epoche, nazioni, classi sociali.

Correntemente, gli orari a cui si mangia non determinano più la posizione occupata in società: in passato, mettersi a tavola in un certo momento delle circa ventiquattro ore di cui è composta una giornata, era percepito ed inteso come uno

*status symbol*, qualcosa che si ostenta perché si hanno abitudini specifiche tipiche della propria classe sociale.

Un tempo, dunque, si dava agli orari molto più peso di quanto non si faccia oggi. Seguendo questo filone logico, si propone un'analisi del fenomeno che tra fine Settecento e fine Ottocento fa sì che ci sia una trasformazione degli orari dei pasti presso le classi dirigenti aristocratiche e borghesi. Uno slittamento di orari, che tra l'altro tocca anche l'Italia, al quale all'epoca è stata data una grande importanza socioculturale.

## 2.1 A CASA NOSTRA SI PRANZA ALLA TALE ORA

Questa era una frase che spesso si riscontrava all'interno di scambi di lettere per corrispondenza, semplici conversazioni o addirittura all'interno di manuali di conversazione<sup>20</sup>. Una frase che ormai ha perso la sua ragion d'essere, è desueta e quasi anacronistica; però un tempo molto comune.

Per capire questo cambiamento sociale e culturale, bisogna approfondire dapprima la trasformazione delle abitudini in Nazioni quali l'Inghilterra e la Francia e poi analizzare le più tardive conseguenze che ne sono susseguite, sulla scia anglo-francese in altri Paesi europei. Tra i secoli XVIII-XXI, pare fosse divenuta di moda la tendenza di consumare il pasto più importante della giornata sempre più tardi; un pasto che veniva chiamato "pranzo" a prescindere dall'orario poiché quello era il termine da utilizzare per il principale pasto della giornata. In questo contesto, i corrispettivi di "pranzare" e di "pranzo" sono da intendersi nel francese con i termini *dîner* e le *dîner* e nell'inglese *to dine* e *dinner*.

---

<sup>20</sup> Se si fosse voluto imparare una lingua straniera nell'Inghilterra della prima età moderna, lo strumento più economico ed utile sarebbe stato un manuale di conversazione multilingue. Insegnando abilità che andavano dalla corretta pronuncia all'interazione sociale, questi manuali richiedevano che i lettori usassero i contenuti dello scritto in forma orale, con altre persone della società. Le fasi tradotte erano della tipologia "Dove è la polizia? Ho bisogno di aiuto" che ancora oggi troviamo su libretti di questo tipo.



Per più di un secolo, le classi dirigenti europee conferirono una certa importanza al pranzare tardi in quanto segno di distinzione; di conseguenza, la tendenza era quella che tutto il resto della comunità pranzasse sempre più tardi. Infatti, più il momento del pasto veniva ritardato e più veniva data l'impressione di appartenere ad una certa classe sociale distinta.

A causa di questo fenomeno, esistono dirette conseguenze linguistiche che si avvertono ancora oggi, seppur a volte inconsapevolmente. In Italia, per esempio, quando si parla di "pranzo" si intende generalmente il pasto che si consuma nel periodo tra mezzogiorno e l'una, anche se è possibile che capitino in alcuni casi particolari e più formali, che questo venga anche chiamato "colazione" (soprattutto quando si tratta delle vecchie generazioni). Altresì, il pasto serale che viene normalmente chiamato "cena" risulta a volte definito come "pranzo", seppur molto più raramente e ancora in un determinato contesto sociale. Inequivocabilmente, chiamare il pasto di mezzogiorno "colazione" è qualcosa che suona molto più elegante, snob e raffinata.

Questa particolarità della lingua italiana odierna è una diretta conseguenza della trasformazione degli orari dei pasti di cui prima.

Per secoli in Europa, nobili e re consumarono il loro pasto secondo gli orari con cui tutti mangiavano e per secoli fu considerato pressoché normale fare un pasto, quello più importante, verso mezzogiorno o l'una; poi, l'altro in serata.

In gran parte dell'Europa settecentesca, questo schema rimase ancora integro. Si propone di prendere in esame degli estratti tratti dalle memorie di Goldoni<sup>21</sup>: è il 1747 e lui si trovava a Pisa. L'autore era solito recarsi verso l'ora di pranzo a casa di un amico qualunque perché c'era la consuetudine di mangiare insieme senza bisogno di essere espressamente invitati. Spesse volte, la dedizione al lavoro era solita attardarlo fino alle due del pomeriggio: a quell'ora, era ormai troppo tardi per andare a mangiare da un amico poiché avevano già tutti finito. In questi casi, il pranzo gli veniva portato dalla trattoria.

---

<sup>21</sup> Carlo Osvaldo Goldoni è stato un commediografo, scrittore, librettista e avvocato italiano, cittadino della Repubblica di Venezia. Goldoni è considerato uno dei padri della commedia moderna e deve parte della sua fama anche alle opere in veneziano.

Nel corso della vita parigina di Goldoni, dal 1762 fino presso a poco al 1792, egli scoprì che la corte francese era molto più flessibile degli standard a cui era abituato e si recava a pranzo proprio alle due del pomeriggio. L'autore dai natali veneziani sviluppava così la sua giornata: "M'alzo alle nove della mattina, fo colazione con ottima cioccolata... Lavoro fino a mezzogiorno, passeggio fino alle due... Desino spesso fuori... Dopo pranzo non mi piace lavorare né passeggiare. A volte vo al teatro, e più spesso faccio la partita fino alle nove di sera; rientro però a casa prima delle dieci, e prendo due o tre cioccolatini con un bicchier di vino annacquato: questa è la mia cena".<sup>22</sup> Negli anni Sessanta del Settecento, pranzare alle due e cenare alle dieci sono gli orari tipici di una famiglia della categoria imprenditoriale francese *gens de finance*.<sup>23</sup>

Nel 1764, un giovane scrittore ed intellettuale scozzese che portava il nome di James Boswell<sup>24</sup> lasciò la sua terra natia per intraprendere il *Grand Tour* sul continente, esattamente come tanti inglesi e scozzesi abbienti erano soliti fare, per lunghi mesi o anni, allo scopo di familiarizzare con i Paesi limitrofi. Durante questo lungo viaggio, Boswell riuscì a farsi invitare a pranzo in Svizzera da Rousseau<sup>25</sup>. Nel corso della loro corrispondenza, gli viene consigliato da Rousseau di venire verso mezzogiorno, in modo da avere il tempo di scambiare qualche chiacchiera prima di mettersi a tavola. Si misero a pranzare verso l'una e terminarono alle due e mezzo. Boswell, tuttavia, nel corso del suo viaggio aveva l'abitudine di consumare il pranzo tra mezzogiorno e l'una e di cenare verso le otto<sup>26</sup>.

---

<sup>22</sup> Carlo Goldoni, *Memorie per l'istoria della sua vita e del suo teatro rivedute e corrette*, tr. it. di F. Costero, Milano, 1908.

<sup>23</sup> *Une jeune fille au XVI<sup>e</sup> siècle. Lettres de Geneviève de Malboissière à Adelaïde Méliand*, 1761-1766, a cura di A. de Luppé, Parigi, 1925.

<sup>24</sup> James Boswell è stato un biografo, diarista e avvocato scozzese, nato a Edimburgo. È noto soprattutto per la sua biografia dell'amico e coetaneo inglese Samuel Johnson, che è comunemente considerata la più grande biografia scritta in lingua inglese.

<sup>25</sup> Jean-Jacques Rousseau è stato un filosofo, scrittore e compositore ginevrino. La sua filosofia politica ha influenzato il progresso dell'Illuminismo in tutta Europa, nonché alcuni aspetti della Rivoluzione francese e lo sviluppo del pensiero politico, economico ed educativo moderno.

<sup>26</sup> James Boswell, *Boswell on the Grand Tour. Germany and Switzerland 1764*, a cura di F.A. Pottle, New York-Toronto-London, 1953.

## 2.2 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: INGHILTERRA

La grande svolta arrivò da quel Paese europeo da sempre leader del cambiamento: l'Inghilterra, Nazione dove le classi agiate iniziarono a riflettere sull'orario del pasto. Cominciò ad instaurarsi l'idea secondo la quale pranzare troppo presto fosse cosa popolare, da gente che si alzava presto al mattino e che allo scoccare del mezzogiorno erano talmente tante ore che lavorava da rendere necessaria una pausa. Nonostante ciò valesse per il popolo contadino, non si sarebbe applicato propriamente al mondo aristocratico: chi apparteneva al bel mondo aveva abitudini molto diverse da coloro che si alzavano presto al mattino. Se è vero che i contadini andavano a letto con il calare del sole, è altrettanto vero il fatto che i grandi signori iniziavano le loro attività verso quell'ora. La notte, questi individui dell'alta società trascorrevano serate più o meno prolungate al gioco e agli spettacoli, a teatro o ancora presso i balli. Dunque, al mattino non avevano l'abitudine di alzarsi presto per andare a lavorare e di conseguenza, alzandosi tardi, non pranzavano a mezzogiorno come la forza lavoro.

Nella letteratura inglese di inizio Settecento ci sono tracce di questa particolarità: Jonathan Swift<sup>27</sup>, autore de *Gulliver's Travels (I Viaggi di Gulliver)*, in un poemetto satirico sul matrimonio descrisse le tribolazioni di un anziano ecclesiastico, un decano anglicano, che aveva sposato la figlia di un Lord rovinandosi quel che restava della sua vita. Questa donna proveniva da una classe sociale molto superiore alla sua e Swift rese chiaro come il povero decano fosse ai ferri corti: la moglie non andava a tavola prima delle quattro di pomeriggio, mentre lui era abituato ad andare a tavola all'una, con risultante nausea pomeridiana.<sup>28</sup>

Il *Barone rampante* di Calvino<sup>29</sup> (Calvino, 1957, incipit), a cui si fa ora riferimento, propone un passo altrettanto interessante: "Era mezzogiorno, e la nostra

---

<sup>27</sup> Scrittore considerato uno tra i massimi esponenti della letteratura inglese, autore di una prosa caratterizzata da una vivace vena satirica che egli rivolse spesso verso le vicende politiche e religiose della società inglese, nonché autore de *I viaggi di Gulliver*.

<sup>28</sup> *Una modesta proposta e altre satire*, trad.it di Bruno Armellin, Milano, 1967.

<sup>29</sup> Italo Calvino è stato uno tra i maggiori scrittori del secondo Novecento. Conosciuto e tradotto in tutto il mondo. La sua opera spazia dai romanzi e i racconti in cui racconta la guerra e la Resistenza, fino allo sperimentalismo degli ultimi decenni. Autore principalmente di racconti e romanzi, Italo Calvino si interessò però anche al teatro, al cinema, alla musica, al fumetto e all'arte.

famiglia per vecchia tradizione sedeva a tavola a quell'ora, nonostante fosse già invalsa tra i nobili la moda, venuta dalla poco mattiniera Corte di Francia, d'andare a desinare a metà del pomeriggio”.

Quando si parlava di pranzo, nel senso di *dinner* e di *le dîner*, si intendeva per un certo periodo il pasto di mezzogiorno, ma anche il più abbondante della giornata.

Nel sistema in cui vivevano queste persone, esisteva un pasto molto più abbondante degli altri e questo spiega l'abitudine di alcuni di non cenare: Kant<sup>30</sup>, per esempio, dopo essersi alzato di buon mattino non metteva niente nello stomaco fino all'ora di pranzo, verso l'una, bevendo soltanto qualche tazza di tè. Se aveva ospiti, invece, egli non mangiava fino alle quattro o cinque di pomeriggio, per poi non cenare più<sup>31</sup>. Allo stesso modo, Federico il Grande<sup>32</sup> non cenava più una volta in età avanzata: quando i suoi ospiti si mettevano a tavola verso le dieci di sera, lui si ritirava nelle sue stanze.

Chi aveva i mezzi economici per permetterselo, riusciva a mangiare in modo inconcepibile per i giorni d'oggi: un pranzo degno di questo nome, anche tra la borghesia, non comprendeva mai meno di quattro o cinque portate di cui almeno due erano di carne. Un pranzo che fosse considerato un minimo elegante nell'ambiente borghese prevedeva almeno quattro diversi piatti di carne: un bollito, un fritto, un umido ed un arrosto.

Si propone di seguito, a titolo esemplificativo, quello in cui consisteva un menu un minimo raffinato nell'Italia degli ultimi anni dell'Ottocento. Pellegrino Artusi<sup>33</sup> pubblicò il suo più famoso ricettario, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, nel 1891: egli riuscì, nel corso degli anni, a fidelizzare una vasta platea di borghesi a cui poi vendette una quantità incredibile di copie. In questo ricettario l'Artusi proponeva una serie di menu, i quali avevano la caratteristica di essere divisi per mese. Una proposta per un pranzetto nel mese di agosto si

---

<sup>30</sup> Immanuel Kant è stato un filosofo tedesco la cui opera in epistemologia, etica ed estetica ha influenzato notevolmente tutta la filosofia successiva, in particolare il kantianesimo e l'idealismo.

<sup>31</sup> Thomas de Quincey, *The last Days of Immanuel Kant*, *Blackwood's Magazine*, Londra, 1827.

<sup>32</sup> Federico II di Hohenzollern, detto Federico il Grande, è stato il terzo re di Prussia e il principe elettore di Brandeburgo dal 1740 al 1786.

<sup>33</sup> Gastronomo, autore del notissimo libro di cucina *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, scritto con vivacità di stile.

strutturava come segue: taglierini in brodo, prosciutto e melone, lessato di vitella con fagiolini, *vol-au-vent* ripieni di rigaglie, cotolette di vitella con prosciutto ed a seguire tacchino arrosto con insalata. Per dolce, bavarese, frutta e formaggio.<sup>34</sup>

L'idea predominante nella mente degli aristocratici inglesi era quella che solamente un pasto fosse quello importante: ragion per cui, decisero di cominciare a ritardarlo, spostandolo in avanti. È opportuno, tuttavia, che si abbia ben chiaro il fatto che si tratti di uno slittamento molto graduale e non immediato. All'inizio del Settecento, in Inghilterra, il re aveva l'abitudine di pranzare alle tre; questo in quanto non soltanto i re erano dei conservatori, ma anche perché la corte aveva difficoltà ad adattarsi e a cambiare la sua etichetta. I ministri e i Lord più alla moda, invece, pranzavano alle quattro.

Alla fine del Settecento, questi orari divennero presto provinciali: da un certo momento in poi, erano esclusivamente i gentiluomini di provincia che pranzavano alle quattro, restando indietro rispetto al progresso.

Questa stranezza dell'orario dei pasti risultava qualcosa di veramente curioso già all'epoca, tant'è che i turisti di quel periodo, soprattutto quelli italiani che erano abituati a pranzare molto prima, ne restavano sbalorditi.

Nel 1788, un pubblicista italiano di nome Luigi Angiolini<sup>35</sup> scrisse un libro intitolato *Lettere sopra l'Inghilterra e la Scozia* dove raccontava che i gentiluomini di campagna arrivavano a mettersi a tavola per pranzo "sempre dopo le ore quattro passate mezzogiorno"<sup>36</sup>. Per *pars condicio*, il gran mondo londinese pranzava ancora più tardi delle quattro di pomeriggio: nel 1815, l'allora ambasciatore americano a Londra, John Quincy Adams<sup>37</sup> e futuro presidente degli Stati Uniti, fu invitato a pranzo presso una casa aristocratica della città. L'invito era per le sei e trenta di sera, ma lui vi si presentò alle sette, con grande sorpresa nel non trovare ancora nessun invitato. Gli fu successivamente spiegato che era abitudine convocare gli invitati per

---

<sup>34</sup> Cfr. [www.pellegrinoartusi.it](http://www.pellegrinoartusi.it).

<sup>35</sup> Luigi Angiolini fu grande esponente della letteratura italiana di viaggio con le *Lettere sopra l'Inghilterra, la Scozia e l'Olanda*, nonché autore di saggi sul commercio, l'industria e l'economia.

<sup>36</sup> *Viaggiatori del Settecento*, a cura di L. Vincenti, Torino, 1950.

<sup>37</sup> John Quincy Adams fu il sesto presidente degli Stati Uniti dal 1825 al 1829. Membro di diversi partiti politici fu anche diplomatico, senatore e membro della Camera dei Rappresentanti.

le sei e trenta o le sette meno un quarto, ma si sapeva che prima delle sette di sera fosse inutile presentarsi (almeno nei quartieri alti del *West End* londinese).



In Inghilterra, molti notarono quanto questo fenomeno di costume fosse significativo, a testimonianza che si trattasse di qualcosa di oggettivamente identificativo a livello comportamentale.

La moda di pranzare tardi presso la gente di un certo calibro divenne presto oggetto di satira. Il 21 marzo 1807, la rivista inglese *The Director* pubblicò una lettera fittizia che ironizzava sul modo di vivere dei Lord inglesi. Questa lettera usciva dalla penna di un giovane Lord frutto della fantasia di qualche giornalista e dell'opinione pubblica, il quale raccontava la vita nei castelli di campagna, in special modo quando si invitavano ospiti. Nella lettera, questo signore invitato da un nobile a passare il natare presso il suo castello, poneva l'accento sul perché l'aristocrazia, in tal caso quella provinciale, venisse criticata. Gli orari erano regolari e si spiegava come non si andasse quasi mai a dormire dopo le quattro di mattina: cosa che permetteva di fare colazione sul "presto", tra le due e le tre del pomeriggio.

A seguito di una passeggiata mattutina di un'ora, il pasto della sera<sup>38</sup> veniva preparato: si pranzava alle otto, poiché sua signoria disponeva di cuochi francesi che avevano imposto degli orari regolari. La rivalità tra Francia ed Inghilterra si rende evidente in questa frase piena di sarcasmo: Inghilterra, ormai, i grandi signori pranzavano in tarda serata, ma i cuochi francesi si trovavano indietro rispetto a

---

<sup>38</sup> Il pasto della sera, lo si ribadisce per maggior chiarezza, è qui identificato e definito dal verbo *to dine*, dunque in referenza a quel famoso pasto principale che viene riproposto col nome di "pranzo".

questa nuova moda. Visto che erano loro a gestire i tempi delle cucine, erano anche loro ad imporre certi orari; orari che sarebbero stati considerati più accettabile in un contesto francese piuttosto che inglese.

Ad ogni modo, tutti avevano finito di mangiare tra le dieci e le undici. Poi, ci si dilettava con qualche partita a carte, si andava allo spettacolo e, per terminare in bellezza, si preparava una cenetta leggera, quando si rientrava sul tardi. Ad inizio Ottocento, si satirizzava in questa maniera l'abitudine dei nobili di spostare in avanti i loro orari. La satira, tuttavia, era a doppio senso: qualche anno dopo, nel 1837, un'altra rivista inglese chiamata *Ward's Miscellany and Family Magazine* pubblicò un nuovo articolo di matrice comica e satirica. Si propone, dunque, l'analisi degli *Extracts from the Journal of a Nervous Man (Estratti dal Diario di un Uomo che soffre di Nervi)*. Questo esempio si pone agli antipodi rispetto al giovane aristocratico di cui prima: si tratta di un uomo che non poteva sopportare le nuove mode per cui si mangiasse sempre più tardi. Egli non aveva molto spirito di adattamento e fu proprio a causa di questo che si imbarcò in una crociata personale contro queste nuove tendenze moderne.<sup>39</sup> A casa del signore, si pranzava solitamente alle tre; orario che nell'Inghilterra cittadina dell'Ottocento era ormai più che antiquato, mentre poteva ancora resistere nell'Inghilterra provinciale in quanto simbolo distintivo tra ambiente cittadino e campagnolo. Nonostante tutto, per questo personaggio fittizio impregnato di satira, pranzare alle tre era già cosa troppo moderna. Si riporta di seguito la traduzione di quanto si evince dalle annotazioni che questo aristocratico avrebbe appuntato nel suo diario: "Levatomì alle tre del mattino, ho ordinato ai domestici di alzarsi e di preparare la colazione per le cinque, secondo le buone vecchie abitudini. I domestici si sono licenziati. Ho ordinato il pranzo per le dieci del mattino []. Ho proposto a mia moglie di abolire l'uso delle forchette, questa innovazione moderna []."<sup>40</sup> Alle due del pomeriggio mia moglie ha preso un tè, quando il sacerdote della

---

<sup>39</sup> Lo stesso atteggiamento avverso nei confronti del progresso è riscontrabile nella serie televisiva *Downtown Abbey*. All'alba delle nuove tecnologie del Novecento, Lord Crawley risulta essere un nobile inglese vecchio stampo che si trova catapultato in una nuova era con cui fatica a stare al passo.

<sup>40</sup> È a Napoli che, per volontà di Ferdinando IV di Borbone, nacque un nuovo tipo di forchetta. Una quarta punta fu aggiunta alla vecchia forchetta riducendo le dimensioni degli enormi forchettoni. Dalla seconda metà del Settecento, la forchetta a quattro punte inventata a Napoli iniziò ad essere presente sulle tavole di tutto il mondo.

nostra zona e sua moglie ci hanno proposto di pranzare insieme, dato che avevamo l'abitudine di pranzare alle tre. Ne sono rimasti sorpresi [].”

Lo slittamento degli orari non era soltanto un fenomeno che dettava le regole del cambiamento sociale, ma risultava essere talmente ben rimarcato da suscitare critiche, risate ed opposizioni.

### 2.3 IL CAMBIMENTO SOCIALE: FRANCIA

La situazione dell'Inghilterra era sfaccettata; si propone di seguito, quindi, quella che era la situazione dello storico Paese, secolare nemico dell'Inghilterra, per quanto concerne il dominio del mondo: la Francia.

Nella Francia del periodo della rivoluzione, la moda inglese venne ovviamente ripresa dalle classi dirigenti. Nel 1802, un diplomatico inglese di nome George Jackson<sup>41</sup> si ritrovò a cena dal Primo Console francese e pare che i due si siano incontrati alle sei di sera. Sir Jackson apprezzò, non con poco sarcasmo, che i francesi avessero finalmente iniziato a pranzare ad orari civili, abbandonando vecchie tradizioni.

Si propone di seguito la traduzione di un passo facente parte di un dizionario uscito nel 1827, a Parigi: “Nemmeno ottant'anni fa i nobili di corte erano gli unici che pranzavano alle due; ma già prima della rivoluzione i borghesi avevano adattato questo orario e i grandi pranzavano alle tre. Poi, dopo la rivoluzione fra i grandi e l'alta borghesia si è stabilito l'uso di non pranzare prima delle cinque o delle sei”.<sup>42</sup>

Nel 1821, a Parigi, *Madame Pariset*<sup>43</sup> pubblicò un manuale di economia domestica ed in esso si poteva leggere il contenuto della traduzione che segue: “L'ora a cui si pranza a Parigi slitta in avanti tutti i giorni. Trent'anni fa si pranzava

---

<sup>41</sup> Sir George Jackson è stato un politico anglo-irlandese. Fu membro del Parlamento della Camera dei Comuni irlandese e fu investito del titolo di baronetto di Fort Hill del Regno Unito.

<sup>42</sup> François-Joseph-Michel Noël, *Nouveau dictionnaire des origines, inventions et découvertes*, Paris, 1827.

<sup>43</sup> Casalinga francese del XIX secolo, autrice di un libro di economia domestica per la donna casalinga.



al più tardi alle quattro, adesso non si pranza prima delle cinque e spesso alle sei o alle sette []”. In questo manuale si dava una spiegazione interessante circa il motivo di quanto descritto: se in Inghilterra si trattava di mero snobismo delle classi dirigenti, che si alzavano tardi e quindi mangiavano altrettanto tardi, nella Francia della rivoluzione industriale e capitalistica della seconda metà dell’Ottocento il motivo era da attribuire ad altro. *Madame Pariset* affermava quanto segue: “Si dice che questa abitudine del mangiare tardi convenga agli uomini per i quali è comodo prolungare così la loro mattinata, in modo tale che i loro affari siano conclusi entro l’ora del pranzo []”. Sottintesa è l’interpretazione funzionale e capitalistica di questa scelta: una questione di produttività che non vedeva alcuna persona per bene tornare a lavoro dopo il pranzo. Ergo, la fine della giornata lavorativa veniva marcata dall’ora di pranzo; un pranzo, ricordiamolo, che non rispecchia la frugalità, in alcun luogo di tutta l’Europa agiata.<sup>44</sup>

L’unico Paese dove, a inizio Ottocento, i viaggiatori europei scoprivano con stupore che i gentiluomini tornassero a lavorare anche dopo il pranzo era l’America. Nel 1830, un viaggiatore scozzese scrisse a casa con stupore dicendo aver scoperto che i gentiluomini del posto tornavano a lavoro anche dopo pranzo, “alla sera” poiché dopo il pranzo arriva la sera. Fare affari dopo pranzo avveniva soltanto negli Stati Uniti, mentre in Europa nessuna persona fine avrebbe mai pensato di ritornare a lavoro dopo pranzo. Dunque, secondo i francesi a Parigi, era giusto mangiare più tardi così la giornata lavorativa durava più a lungo.

Questo succedeva nei due Paesi d’avanguardia in Europa; quelli più moderni, ricchi e potenti. Negli altri Paesi il progresso era molto più lento, infatti per buona parte dell’Ottocento i viaggiatori inglesi viaggiavano mantenendo basse le loro aspettative: tutto era sporco, lurido, incivile e arretrato rispetto a quel Paese di grande civiltà che era l’Inghilterra. Effettivamente, in Inghilterra c’erano abitudini di buona creanza che nel resto dei Paesi europei non esisteva. A titolo d’esempio, si propone il contenuto di una lettera scritta da Quintino Sella<sup>45</sup>, futuro ministro del governo italiano, quando era ancora il giovane rampollo di una famiglia di grandi industriali

---

<sup>44</sup> Madame Pariset, *Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison ou Lettres sur l’économie domestique* par Madame Pariset, Parigi, 1821.

<sup>45</sup> Quintino Sella è stato uno scienziato, politico e alpinista italiano.

biellesi. Durante il suo primo grande viaggio di istruzione in Inghilterra, egli scrisse alla famiglia cosa bisognasse fare per andare in società: “Bisogna assolutamente cangiare camicia tutti i giorni: non v’ha inglese pulito che non lo faccia. Al mattino ciascuno fa una toeletta che dura sempre più di mezz’ora fra il lavarsi, il fregarsi, ed il pettinarsi. È una faccenda di cui io non aveva alcuna idea”<sup>46</sup>. Questo è un ricco industriale piemontese, non un povero contadino, eppure si trovò al cospetto di abitudini ancora più raffinate delle proprie.

Esisteva veramente una differenza nello stile di vita, nell’etichetta indispensabile in società che in Inghilterra era molto più fine rispetto a quella di altri Paesi. I nobili inglesi consideravano assurdo non solo chi mangiava troppo presto nel loro Paese, ma anche gli orari dei pasti sul continente. Nel 1753, Gibbon<sup>47</sup> intraprese il gran tour sul continente e si ritrovò a soggiornare nella città di Losanna da un dignitoso ecclesiastico. Egli apprezzava il suo soggiorno svizzero, tranne per una cosa: “Gli orari scomodissimi e arbitrari dei pasti. Si pranza a mezzogiorno e si cena alle sette”. È curioso come gli orari a cui mangiano gli altri hanno siano considerati arbitrari, mentre quelli a cui si è abituati vengono considerati come quelli naturali.

## 2.4 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: GERMANIA

Nell’Ottocento, i turisti inglesi ed americani guardavano con stizza la vita negli altri Paesi, soprattutto in Germania. Per di più, si stupivano di come i tedeschi si ostinassero ad alzarsi e mangiare presto, come i loro bisnonni; anche la corte seguiva questi orari, nonostante vivesse, anche lei, di notte.

Una certa nobildonna di nome Sophie von Löwenstern, per le belle occasioni, aveva l’abitudine di andare a cena verso le dieci e poi ballare fino alle quattro del mattino: in Germania non era previsto pasto dopo le danze e i balli tedeschi

---

<sup>46</sup> Francesco Casanova, *Pensieri di Quintino Sella tratti dai suoi discorsi e dalle sue lettere*, 1895.

<sup>47</sup> Edward Gibbon è stato uno storico, scrittore e parlamentare inglese. La sua opera più importante, *Storia del declino e della caduta dell’Impero Romano*, pubblicata in sei volumi tra il 1776 e il 1788, è nota per la qualità e l’ironia della sua prosa, per l’uso di fonti primarie e per la critica polemica alla religione organizzata.

terminavano un po' prima rispetto a quelli tenuti in altri Paesi. Nonostante le ore piccole, Sophie alle undici del mattino era già sveglia.<sup>48</sup>

Nel 1822, lo scrittore americano Washington Irving<sup>49</sup> si trovava Dresda e si pronunciava così sugli orari a cui ci si metteva a tavola: “Gli orari primitivi dell’aristocrazia sassone. Il re pranza all’una, i nobili alla moda alle due. Gli ambasciatori stranieri e i residenti inglesi pranzano alle sei”.<sup>50</sup>

Anche in Germania la moda arrivò più lentamente; a poco a poco le aristocrazie già anglofile iniziarono a recepire tutto ciò che veniva dall’Inghilterra, come lo spostamento in avanti dell’ora del pasto. È in questi contesti, tra l’altro, che nasce la legenda dello snob che si fa stirare le camicie a Londra e veste all’inglese. In un manuale di conversazione tedesco, stampato a Vienna nel 1856 compariva la frase: “Noi pranziamo alle quattro”. Dunque, anche a Vienna le persone di un certo tono avevano capito e facevano capire che pranzare tardi fosse una cosa rilevante.<sup>51</sup>

Per arrivare a capire pienamente la letteratura dell’Ottocento e del primo Novecento, è utile conoscere il contesto sociale di cui esse sono impregnate. Nel 1903, Thomas Mann<sup>52</sup> pubblicò un romanzo breve autobiografico dal titolo *Tonio Kröger* che vede protagonisti l’aristocrazia commerciale di Lubeca, un certo Hans ed il suo amico Tonio. Nella traduzione in italiano di un passo del romanzo si legge quanto segue: “Hans e Tonio avevano tempo di andare a passeggio dopo la scuola, perché entrambi appartenevano a famiglie in cui non si pranzava prima delle quattro. I loro padri erano grandi commercianti che ricoprivano cariche pubbliche ed erano potenti in città”.

Il nesso logico è che i figli degli operai, dopo scuola, correvano subito a casa poiché all’una tutti erano già a tavola o avevano già finito. I figli dei grandi

---

<sup>48</sup> Sophie von Bray, *Aus der Berliner Hofgesellschaft der Jahre 1805 und 1806*, “Deutsche Rundschau”, 5, 1903.

<sup>49</sup> Washington Irving è stato uno scrittore definito come il “primo letterato americano”. È noto soprattutto per i racconti “*La leggenda di Sleepy Hollow* e *Rip Van Winkle*”.

<sup>50</sup> Irving, *Journals and Notebooks*, Madison, 1970.

<sup>51</sup> Domenico Antonio Filippi, *Manuale di conversazione tedesca: con l’aggiunta di esercizi grammaticali*, Vienna, 1856.

<sup>52</sup> Paul Thomas Mann è stato uno scrittore e saggista tedesco. Il primo dopoguerra segna la sua definitiva affermazione, fino a diventare il massimo rappresentante della letteratura tedesca. Nel 1929 vince il Premio Nobel per la letteratura.

commercianti, invece, avevano tempo prima di rientrare perché da loro si mangiava molto più tardi.

## 2.5 IL CAMBIAMENTO SOCIALE: ITALIA

Nell'Italia del 1826, capitò che Alessandro Manzoni<sup>53</sup> scrivesse ad un suo amico per rinvidarlo a pranzo: “La nostra ora solita è alle cinque”, come se non tutti avessero la stessa abitudine.

Nel 1850, si parlava come segue della vita milanese: “Ormai il bel mondo non pranza prima delle cinque. In questo modo si allunga la mattinata lavorativa. Si può lavorare di più e sbrigare tutti gli affari prima di andare a tavola. Gli uffici chiudono alle quattro, mentre gli operai che si alzano presto la mattina per andare in fabbrica fanno un pasto a mezzogiorno. Cosa degna dei bisavoli”.<sup>54</sup> Era, dunque, esplicito che fosse al tempo degli antenati che si mangiava alle dodici.

Tuttavia, è doveroso informare che, spesse volte, era difficile anche per i nobili arrivare senza mangiare nulla fino alle cinque del pomeriggio: se dopo il balletto o lo spettacolo a teatro qualcuno, per qualsivoglia ragione, si fosse alzato prima o avesse deciso di restare sveglio, non avrebbe potuto resistere così a lungo. *In extremis*, il nobile ottocentesco consumava una colazione verso le undici di mattina: si trattava di uno spuntino che prevedeva un mezzo pollo arrosto, una bottiglia vino bianco ed un po' di frutta. Il *breakfast* americano ed inglese con le uova e la pancetta è nato proprio secondo queste modalità ed è per questo motivo che si parla di interruzione del digiuno, *to break the fast*.

---

<sup>53</sup> Alessandro Manzoni è stato uno scrittore italiano, autore tra i massimi della letteratura. Con *I promessi sposi* realizzò, anche per l'uso di una lingua nazionale, un modello fondamentale per la successiva letteratura, che costituì inoltre l'esito supremo della parabola iniziale del romanzo in Italia.

<sup>54</sup> Guido Bezzola, *La vita quotidiana a Milano ai tempi di Stendhal*, Milano, 1991.

L'abitudine era quella di chiamare “mattina” il periodo antecedente al pranzo e “pomeriggio” o “dopo pranzo” (*l'après-dîner*) il periodo successivo<sup>55</sup>. Tendenzialmente, finché non si pranzava era mattina, ma dato che tutti pranzavano ad orari differenti il risultato era totalmente arbitrario: se si fosse pranzato alle sei di pomeriggio, la mattina sarebbe finita dopo quell'ora.

Per la gente comune il mezzogiorno fissava la fine della mattinata e dava inizio al periodo del “dopo pranzo”. Dunque, agli occhi della gente del popolo, i ricchi pranzavano dopo pranzo. A testimonianza di questo fatto, si propone una strofa di un sonetto pubblicato da Giuseppe Gioachino Belli<sup>56</sup> nel 1832, a Roma: “Dopo-pranzo, dà un pranzo er zor Michele”.<sup>57</sup>

Se a metà del XIX secolo pranzare alle cinque era considerato un orario da aristocratici, già dal 1874 sembrò esserci un nuovo vento di cambiamento: un giornalista di Napoli scrisse un articolo sulle elezioni comunali della città. Pare che i presidenti dei seggi elettorali del quartiere Avvocata avessero scritto una lettera aperta ai giornali per protestare contro il comune, che in occasione delle elezioni aveva offerto ai presidenti dei seggi un pranzo. I presidenti scrissero per protestare poiché il pranzo in questione, consumatosi alle diciotto, sarebbe stato indecente.<sup>58</sup>

Nel 1868, in una commedia portata in scena a Milano, uno dei personaggi pronunciava questa battuta: “Noi pranziamo alle cinque precise”. Sottinteso è il valore sociale di quell'orario, anche se in data 1868 il personaggio non risulti più così aristocratico come crede, in quanto i grandi oramai mangiavano alle sei del pomeriggio e non alle cinque<sup>59</sup>. Ancor prima, nella Napoli 1823, il ricco ed arrogante conte della commedia *Un matrimonio alla moda*, diceva: “Io pranzo alle quattro”, ad

---

<sup>55</sup> Per alcuni la mattina finiva alle due del pomeriggio, mentre per altri alle sei o alle sette di sera, in base al collocamento sociale.

<sup>56</sup> Giuseppe Francesco Antonio Maria Gioachino Raimondo Belli è stato un poeta italiano. Nei suoi 2279 Sonetti romaneschi, composti in romanesco, raccolse la voce del popolo della Roma del XIX secolo.

<sup>57</sup> Gioacchino Belli, Sonetto 341, *Santa Luscia de quest'anno*, Roma, 1832.

<sup>58</sup> *Il viaggio elettorale di Francesco De Sanctis. Il dossier Capozzi e altri inediti*, a cura di A. Marinari, Firenze, 1973.

<sup>59</sup> Leopoldo Marengo, *Celeste. Idillio campestre in quattro atti*, Milano, 1868.

ulteriore prova di come gli standard dei nobili cambino col passar del tempo e divengano antiquati.<sup>60</sup>

Il popolo rimase ancorato ai vecchi orari per lungo tempo, nonostante uno slittamento in avanti ci fosse stato. In relazione a questo, si propone l'analisi di due lettere scritte durante la Prima Guerra Mondiale: la prima dalla penna di un generale e la seconda da quella di un soldato semplice. Il primo, ovviamente, accennava al fatto che pranzava alle otto di sera. Un soldato semplice, un certo Luigi Colombini proveniente da Milano che fu fatto prigioniero a seguito della disfatta Caporetto<sup>61</sup>, si trovava in un lager in occasione del Natale del 1917 e annotò quanto segue nel suo diario: “alle sei e mezzo al momento che nella vita familiare si va a tavola vado dal pagliericcio”<sup>62</sup>. Gli era probabilmente già stata data la brodaglia; era inverno, nei lager si moriva di freddo e faceva buio presto, motivo per cui lui si trovava a dormire. Luigi Colombini non potette fare a meno di pensare che prima della guerra andava a tavola all'ora in cui adesso si corica. Il generale Cavaciocchi e comandante torinese del IV Corpo d'armata, invece, mangiava ad orari più attuali: “Sole ore di svago quelle della colazione e del pranzo, fissati rispettivamente a mezzogiorno e alle venti”<sup>63</sup>.

---

<sup>60</sup> Giovanni Carlo Cosenza, *Un matrimonio alla moda*, Napoli, 1824.

<sup>61</sup> La battaglia di Caporetto o dodicesima battaglia dell'Isonzo iniziò alle ore 2:00 del 24 ottobre 1917 e rappresenta il più grande insuccesso nella storia dell'esercito italiano. Ad oggi, non solo nella lingua italiana, il termine Caporetto viene utilizzato come sinonimo di sconfitta.

<sup>62</sup> Antonio Gibelli, *La guerra grande. Storie di gente comune*, Roma-Bari, 2014.

<sup>63</sup> Alberto Cavaciocchi, *Un anno al comando del IV Corpo d'armata*, a cura di A. Ungari, Udine, 2006.

## 2.6 ALTRI ESEMPI: INGHILTERRA E FRANCIA

L'orario a cui si mangia colloca le persone in una certa sezione della struttura piramidale della società e contrappone gli aristocratici al popolo tanto quanto le grandi città alle province. Un altro Paese europeo dove questa contrapposizione è forte, al di là dell'Inghilterra, è la Francia: parigini e provinciali sono in una costante guerra dichiarata. Infatti, tutt'oggi molti francesi e francofoni considerano i parigini come un'etnia a parte; un'eredità del passato sopravvissuta fino ad oggi.

Si tratta di due mondi molto diversi: leggendo i romanzi di Balzac<sup>64</sup> ambientati nella Francia della prima metà dell'Ottocento, si trovano continuamente dei riferimenti circa questi contrasti di costume. Balzac adottava il punto di vista della società parigina e di conseguenza quando si ritrovava a descrivere una società di provincia, egli lo faceva con grande sarcasmo ed ironia, deridendola perché continuava a pranzare ad orari ridicoli come al tempo dei nonni.

Si propone di seguito la traduzione di quanto si può leggere in uno dei suoi romanzi, *La vieille fille*: “Sotto l'Impero si pranzava ancora alle ore due passato mezzogiorno, però in realtà cenava [].”<sup>65</sup> Quello che Balzac voleva dire, ironicamente, era che cenare fosse diventata una cosa volgare: se si pranza alle cinque, alle sei o alle sette, dopo non si cena più. Al contrario, i poveri lavoratori che avevano pranzato già a mezzogiorno, mangiavano ancora. Si tratta, tuttavia, di una distinzione sottile: sia gli uni che gli altri si mettevano a tavola in serata, ma se si è aristocratici ci si mette a tavola la sera per consumare il vero pasto importante della giornata, il pranzo, mentre il contadino si mette in tavola la sera per cenare.

Uno dei romanzi di Dickens<sup>66</sup> propone una grande retrospettiva sulla faccenda: *Little Dorrit* (*La piccola Dorrit*). La storia del romanzo racconta di un signore che si ritrovò ad essere incarcerato a causa di una lunga fila di debiti che da tempo

---

<sup>64</sup> Honoré de Balzac è uno dei grandi maestri del realismo francese. Con la sua opera, “*La comédie humaine*”, un corpus letterario di 137 titoli, indaga la società d'oltralpe con precisione scientifica. Nobili e borghesi, gente di città, provinciali e contadini, tutti i caratteri umani vengono studiati con occhio clinico dallo scrittore, in un grandioso affresco.

<sup>65</sup> Balzac, *La vieille fille*, in Id., *La Comédie humaine*, Parigi, 1976.

<sup>66</sup> Charles John Huffam Dickens è stato un romanziere inglese, generalmente considerato il più grande dell'epoca vittoriana. Tra i suoi numerosi volumi figurano opere come “*A Christmas Carol*”, “*David Copperfield*”, “*Bleak House*”, “*A Tale of Two Cities*”, “*Great Expectations*” e “*Our Mutual Friend*”.

immemore aveva accumulato. All'improvviso, egli divenne ereditario di una fortuna; diventò un ricco gentiluomo e venne liberato. Allorché decise di offrire un grande pranzo ai carcerati con i quali aveva condiviso per lungo tempo gli anni di prigionia: "Il signor Dorrit però, non prese parte al pranzo che ebbe luogo alle due del pomeriggio, mentre a lui lo portarono alle sei dal ristorante".<sup>67</sup>

Un altro romanzo degno di interesse è *Cime Tempestose (Wuthering Heights)*: nel 1847 il protagonista della storia viveva in un grande maniero isolato dal mondo, nello Yorkshire. Questo giovane nobile si lamentava usando queste parole circa l'inefficienza della servitù: "Io pranzo fra mezzogiorno e l'una; la governante, una matrona vecchio stampo, non è mai riuscita o non ha mai voluto capire la mia richiesta che il pranzo sia servito alle cinque".<sup>68</sup>

La questione degli orari del pasto ha un peso tale da interrompere addirittura il meccanismo politico di una Nazione. Nel 1863 fu indetto un dibattito alla Camera dei Comuni di Westminster. Alla Camera dei Comuni di Londra i lavori parlamentari avevano solitamente inizio alle quattro del pomeriggio. Tra le sei e le sette e trenta di sera, quando il dibattito era nel suo pieno e si sarebbe dovuto votare, l'aula si svuotava: tutti andavano a pranzo a casa. All'epoca ci si interrogò circa il motivo della scomodità di quegli orari: il fatto era che i lavori della camera principiavano da sempre alle quattro di pomeriggio, in quanto all'epoca dei nonni dei parlamentari si aveva finito di pranzare e ci si alzava da tavola alle quattro del pomeriggio. Si erano liberati dagli affari e potevano andare a fare il lavoro al Parlamento. Tuttavia, spostare gli orari di convocazione non era possibile ed una riforma del genere non sarebbe mai passata poiché la Camera doveva perentoriamente riunirsi alle quattro. Dunque, fu proposto un Disegno di Legge: aprire una *buvette*<sup>69</sup> a Westminster. Si deliberò per la creazione di un piccolo punto ristoro dove si potesse mangiare qualcosa in loco e che quindi non costringesse i deputati a scappare a casa sul più bello della discussione per poter pranzare.<sup>70</sup>

---

<sup>67</sup> Dickens, *La piccola Dorrit*, Einaudi, Id., trad.it. di V. Rossi Ancona, 2019.

<sup>68</sup> Emily Brontë, *Wuthering Heights*, Londra, 1847.

<sup>69</sup> Piccolo bar per la miscita di bibite e liquori, talora con carattere di snack bar, in ritrovi pubblici, come teatri, circoli, o anche in uffici, ministeri.

<sup>70</sup> [hansard.millbanksystems.com/commons/1863/jul/15/resolution-adjourned-debate](https://hansard.millbanksystems.com/commons/1863/jul/15/resolution-adjourned-debate).



## 2.7 LA QUESTIONE LINGUISTICA

Il risultato di tutti questi cambiamenti e trasformazioni si traduce anche e soprattutto sul piano linguistico: chi notava queste nuove abitudini, criticava il fatto che, a quel punto, sarebbe stato necessario cambiare nome alle cose. Da questo punto di vista, una fonte preziosa è il dizionario dei luoghi comuni di Flaubert<sup>71</sup>, pubblicato nel 1870. Si tratta di un'opera dove Flaubert annotò, in ordine alfabetico, tutte le banalità ed i "sentito dire" provenienti dai salotti della gente abbiente che per decenni aveva frequentato. Alla voce *dîner* si trova scritto quanto segue: "Una volta, si pranzava a mezzogiorno, ora si pranza a delle ore impossibili. Al tempo dei nostri padri, il loro pranzo era la nostra colazione e la nostra colazione era il loro pranzo. Pranzare così tardi non si chiama pranzare, si chiama cenare."<sup>72</sup>

Sono passati centocinquant'anni da Flaubert, mai i francofoni non hanno mai smesso di discuterne. Nel francese ufficiale, il pasto di mezzogiorno si chiama *déjeuner* e quello della sera *le dîner*, ad eccezione di alcune parti del Canada e del Belgio dove la cena viene ancora chiamata con il termine *le souper*.

I francesi sono particolarmente affezionati alla *francophonie*<sup>73</sup> e discutono molto sulla loro lingua: la venerano e la difendono, soprattutto in varie discussioni come quella su un blog di Internet del 2012. Ad intervenire sono i Belgi, i Canadesi, gli Svizzero-Francesi, e tutti quelli che parlano francese senza dipendere da Parigi. Spesso si possono leggere polemiche aspre come quella secondo cui la moda di chiamare *le dîner* il pasto della sera sia un errore colpa dei parigini, mentre per esempio nel Québec, si continua a chiamare la cena con il termine *le souper*.<sup>74</sup>

Si propone di seguito un estratto della discussione sul blog sopra citato:

- Il termine *le dîner* risulta improprio ed è un'ereditata dai parigini. Altrove, *le dîner* è il pasto di mezzogiorno, mentre quello della sera si chiama *souper*...

---

<sup>71</sup> Gustave Flaubert è stato un romanziere francese. Molto influente, è stato considerato il principale esponente del realismo letterario nel suo Paese e all'estero.

<sup>72</sup> Gustave Flaubert, *Dizionario delle Idee Comuni*, 1988.

<sup>73</sup> Da un punto di vista linguistico, con il termine "Francofonia" si designa l'insieme dei Paesi in cui la lingua francese è la lingua-madre, la lingua ufficiale o la seconda lingua. Tale termine è stato coniato intorno al 1871 dal geografo Onésime Reclus con una valenza puramente descrittiva.

<sup>74</sup> forum.wordreference.com.

- Nella mia famiglia si usava il termine *le déjeuner* per indicare *le petit déjeuner*. Se oggi dico *le petit déjeuner*, non so se sia dovuto all'influenza della vicina Francia sulla lingua dei ginevrini...

- *Le petit déjeuner* al mattino, *le déjeuner* a mezzogiorno, *le dîner* la sera e *le souper* dopo le ore ventidue sono invenzione dei parigini. Ricordo che quando ero piccola, in provincia, usavamo il termine *déjeuner* per la mattina, *dîner* per il pranzo di mezzogiorno e *souper* per la cena della sera, a qualsiasi ora. È vero che questi “pariginismi” hanno invaso da tempo buona parte della Francia...

- Per quanto riguarda il cantone di Vaud, a volte diciamo *petit déjeuner* per il pasto del mattino, ma per quello di mezzogiorno usiamo *dîner* e per quello della sera *souper*...

Altri sono d'accordo, altri lo sono meno, altri ancora affermano che una volta anche i loro nonni seguivano questa moda, ma che ora non si fa più. Molti inveiscono contro Parigi che impostò questa usanza per cui si continua a chiamare pranzo quello che tutti sanno essere la cena.<sup>75</sup>

I puristi veri e propri si rammaricarono del fatto che la cena, *le souper*, stesse scomparendo poiché ebbe effetti anche sulla merenda, *le goûter* e sul termine *la collation*, lo spuntino.

Tuttavia, come per i nobili inglesi, se si fosse rientrato molto tardi dal concerto o dallo spettacolo, non sarebbe stato più sufficiente *un petit souper*. Alle due di notte, questo diveniva un vero e proprio *souper chaud* più completo, con carni fredde, minestre, piatti caldi e dolci. La stessa cosa accade ad un ricevimento presso l'ambasciatore prussiano a Parigi.<sup>76</sup>

Attendere eventi come i balli, soprattutto quando questi si protraevano fino a notte inoltrata, richiedeva molte energie e ciò spingeva a chiedersi se valesse la pena vivere la notte piuttosto che il giorno. Un episodio curioso fu quello del ballo indetto

---

<sup>75</sup> [www.achyra.org/francais/viewtopic.php?p=61181](http://www.achyra.org/francais/viewtopic.php?p=61181).

<sup>76</sup> Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat*, 1802-2803.

da una nobildonna inglese a Londra, lady Hyde Parker, la quale pare abbia offerto, verso le tre di mattina, soltanto qualche sandwich.<sup>77</sup>

Nel 1804, in un manuale per amanti della lingua francese, si poteva leggere il contenuto della seguente traduzione: “Una volta si pranzava di buon’ora e si consumavano quattro pasti, di cui uno era la merenda. Oggi si pranza tardi e si salta la merenda; se la sera si mangia qualcosa, si tratta di un semplice spuntino. Le persone di un certo spessore sociale mangiano *à la fourchette* e non fanno più di due pasti.”<sup>78</sup>

Mangiare *à la fourchette* voleva dire sedersi a tavola e consumare un pasto, di solito il pranzo, che fosse composto da carni e cibi solidi che richiedessero l'uso di una forchetta. Una novità che si fece strada fu la colazione *à la fourchette*, soprattutto tra gli americani. Nel 1789 i piantatori della Virginia si alzavano alle otto, bevevano il così detto *julep*: si trattava di alcol forti quali whisky o brandy con ghiaccio, zucchero e menta. Verso le dieci, si concedevano un *breakfast* di prosciutto, pane tostato, carni fredde e sidro. Il pranzo si teneva alle due e dopo si dormiva fino alle cinque, orario dopo il quale si prendeva un tè o si continuava a bere alcol forti fino a sera.<sup>79</sup>

Sotto il primo Impero francese, tra il 1804 ed il 1814, la gente di Parigi faceva colazione talmente tardi e in maniera tanto sostanziosa che si era presa l’abitudine di invitare qualcuno a colazione, piuttosto che a pranzo. Questo fenomeno prese il nome di *déjeuner dinatoire*, ma durò relativamente poco ed il termine cadde poi in disuso.

La questione linguistica che attanaglia la Francia sussiste meno in Italia: a mancare è un centro di regolazione dell’uso linguistico, come è Parigi per la Francia. Dalla radio fino all’invenzione della televisione si ha spesso avuto l’impressione che gli accenti e i modi di dire predominanti siano quelli di Roma, ma non è paragonabile all’effetto che Parigi ha sul francese ufficiale.

---

<sup>77</sup> *The Bath Archives*, K.C.H., Londra, 1873.

<sup>78</sup> Alexandre Boniface, *Manuel des amateurs de la langues française*, Parigi, 1814.

<sup>79</sup> Washington Irving, *Journals and Notebooks*, Madison, 1981.

In Italia tutto si è sviluppato in maniera particolare: ad inizio Novecento il pranzo si spostò gradualmente verso le otto o le nove di sera e nonostante questo esso veniva comunque chiamato “pranzo”. Successivamente, prevalse l’abitudine della gente comune secondo la quale se un pasto veniva consumato la sera lo si chiamava “cena” e gradualmente anche i ricchi aristocratici si abituarono a chiamare il pasto della sera “cena”. Nonostante questo, se si fosse voluto sottolineare il fatto di essere fini, si sarebbe invitato qualcuno a pranzo per le otto di sera chiamando colazione il pasto di mezzogiorno.

I lessicografi dibattono spesso sulle implicazioni linguistiche legate agli orari dei pasti. Il vocabolario dello Zingarelli cita quanto segue sotto la voce “colazione”: “Pasto leggero del mattino” o “pasto del mezzogiorno, secondo pasto della giornata”. Come sinonimi, vengono riportati i seguenti: “pranzo o seconda colazione”. L’espressione “seconda colazione” viene probabilmente poco usata rispetto a quello che è il termine “prima colazione” che spesso si usa, oggi, per indicare il primo pasto della giornata piuttosto che la prima delle due colazioni del giorno.

Nella lingua francese, il procedimento è stato fatto all’inverso: fino a cento anni fa esisteva solo il *déjeuner*. Da tracce letterarie si evince che il termine *déjeuner* si riferiva al caffè del mattino e che allo stesso modo veniva chiamato il pasto di mezzogiorno. Successivamente, ad inizio Novecento, si decise di distinguere i due momenti: il *petit déjeuner* per la colazione e il *déjeuner* per il pranzo. L’ingegno è quello di ridefinire parole già esistenti come *déjeuner* o crearne di apposite, proprio come il termine *lunch*, marcando una linea netta con quello che è il pasto della sera, il *dinner* o a volte *il supper*.

L’*Oxford English Dictionary* nella ristampa del 1967, diversamente dallo Zingarelli, parla del *dinner* in questo modo: “il pasto principale della giornata che una volta si consumava a mezzogiorno, ma che adesso, soprattutto la gente alla moda, consuma la sera”.

Uno scrittore italiano del Novecento, Alberto Arbasino<sup>80</sup>, partecipò ad alcune interviste radiofoniche catalogate come impossibili poiché l’intervista vedeva un

---

<sup>80</sup> Nino Alberto Arbasino è stato uno scrittore, saggista e politico italiano. Tra i protagonisti del Gruppo 63, la sua produzione letteraria ha spaziato dai romanzi alla saggistica.

confronto con figure storiche antecedenti al XX secolo. Anche un giovane Camilleri,<sup>81</sup> seppur ancora lontano dalle luci della ribalta, vi prese parte. Le interviste radiofoniche consistevano nel mettere a confronto scrittori contemporanei e personaggi del passato. Arbasino fece l'intervista con Ludwig di Baviera<sup>82</sup> durante la quale Ludwig lo riceveva a mezzanotte, in barca, presso il lago di Linderhof, sotto il castello e con una soprano che lo intratteneva con un concerto Wagneriano<sup>83</sup> sulla riva. Il re, chiacchierando, raccontava che fosse sua abitudine finanziare concerti e spettacoli notturni sul lago; dunque, Arbasino gli domandò a riguardo: “Pranzava prima o dopo, Maestà?” e Ludwig gli rispose: “Ah meno male, meno male, amico mio, che dice “pranzava” e non “cenava” come dicono sempre quegli ordinari... in Italia... Dopo, naturalmente. Non è pensabile prima”. “E la cena?”, domandò ancora Arbasino: “Un re non cena mai”, controbatté Ludwig.<sup>84</sup>

In verità, la cena non è mai scomparsa del tutto dagli usi aristocratici, ma questo in una situazione ben delineata: il ballo giungeva a termine, a mezzanotte e una o due ore prima di andare a dormire ci si metteva a tavola per un ultimo champagne, un po' di carni fredde e qualche altra pietanza da stuzzicare. Questo era il tipo di cena ammessa.

Secondo regole linguistiche, il termine *dinner* dovrebbe essere tradotto con il termine “pranzo”, ma per tradurlo in questa maniera bisognerebbe avere presente tutto il contesto che è stato finora descritto, il quale attraversa i secoli, le epoche e le Nazioni. E indubbiamente complicato: tant'è che quando uscì un film francese intitolato “*Le dîner des cons*”<sup>85</sup>, *le dîner* fu tradotto con il termine “cena” poiché i traduttori che si occupavano della resa in italiano avevano notato che si svolgeva di sera. Dunque, era venuto loro automatico tradurre “*La cena dei Cretini*”.

---

<sup>81</sup> Andrea Calogero Camilleri è stato uno scrittore, sceneggiatore, regista teatrale, drammaturgo e accademico italiano. Ha insegnato all'Accademia nazionale d'arte drammatica e tra i suoi più grandi successi c'è *Il commissario Montalbano* che fu poi riadattato per la televisione. Le sue oltre cento opere sono state tradotte in almeno trenta lingue e hanno venduto più di dieci milioni di copie.

<sup>82</sup> Ludovico II di Wittelsbach, qualche volta tradotto in italiano anche con la forma Luigi II, fu re di Baviera dal 1864 al 1886, anno in cui morì annegato in circostanze che non furono mai chiarite.

<sup>83</sup> Wilhelm Richard Wagner è stato un compositore, poeta, librettista regista teatrale, direttore d'orchestra e saggista tedesco.

<sup>84</sup> Alberto Arbasino, Ludwig II di Baviera, *Le interviste impossibili*, Milano, 1975.

<sup>85</sup> *Le dîner des cons*, tradotto in Italia con *La cena dei cretini* e nei Paesi anglofoni con *The dinner game*.

## 2.8 LA CUCINA COME FORMA DI DIPLOMAZIA

Questa branca dei *Soft Power*<sup>86</sup>, prende il nome di “gastro-diplomazia”, ovvero usare il cibo come efficace strumento persuasivo per raggiungere compromessi od accordi. Ormai divenuto al pari di ogni altro *Soft Power* culturale, il cibo figura come imprescindibile diplomatico in molte occasioni e pare che questa sua dote innata abbia delle basi scientifiche: un articolo pubblicato sulla *Harvard Business Review* dal titolo *Should You Eat While You Negotiate?*, dimostra come l’apporto di glucosio al cervello moderi i comportamenti aggressivi. Infatti, in Russia e Giappone le trattative d'affari vengono condotte, soprattutto se importanti, quasi completamente a tavola; negli Stati Uniti, non è raro che molti incontri di lavoro inizino con il rituale rompi-ghiaccio del “*Let’s do lunch*” (Pranziamo). L’articolo sopra citato, scritto da Lakshmi Balachandra, Professoressa Associata del Babson *College* al tempo della redazione dello studio, illustra proprio come conciliare cibo ed affari sia una mossa vincente. La Balachandra condusse due esperimenti principali: nel primo, mise a confronto delle trattative svoltesi durante un pasto in un ristorante con quelle svoltesi in una sala conferenze, senza mangiare. Nel secondo, le trattative furono condotte con e senza pasto in una sala conferenze aziendale e, per analizzare come il mangiare insieme avesse influenzato i risultati della negoziazione, considerò il valore totale di profitto creato da entrambe le “aziende” a seguito della simulazione. Il risultato fu che coloro che mangiarono durante la negoziazione, sia al ristorante che nella sala conferenze aziendale, portarono a casa profitti significativamente più rilevanti rispetto a quelli che negoziarono senza mangiare: ciò a testimonianza che mangiare mentre si decidono questioni importanti offre un vantaggio. Inoltre, come accennato inizialmente, anche fattori biologici hanno avuto il loro ruolo: in coloro che mangiarono i livelli di glucosio aumentarono all’istante, dimostrando che il consumo di glucosio migliora le attività cerebrali complesse, rafforzando l'autocontrollo, mettendo a freno i pregiudizi ed i comportamenti aggressivi. Altri studi hanno dimostrato che l'imitazione inconscia dei comportamenti degli altri porta a un aumento dei comportamenti pro-sociali, che si verifica quando gli individui mangiano insieme mettendo in atto gli stessi movimenti. L’imitazione inconscia

---

<sup>86</sup> Espressione coniata negli anni Novanta del 20° sec. dallo scienziato politico statunitense Joseph Nye per definire l'abilità nella creazione del consenso attraverso la persuasione e non la coercizione.

dell'altro può indurre sentimenti positivi sia verso l'interlocutore sia verso l'argomento in discussione.<sup>87</sup>



Capita l'importanza ed il peso politico del cibo, Hillary Clinton diede avvio nel 2012 alla *Diplomatic Culinary Partnership*, un'iniziativa avente lo scopo di riunire *chef* da tutto il paese per riconoscere il ruolo della cucina nella diplomazia americana. In tal senso, il congresso di Vienna del 1814 ne fu già una prova: il presidente del consiglio francese Charles Maurice de Talleyrand-Périgord<sup>88</sup>, a seguito della sconfitta di Napoleone per mano della Quadruplice Alleanza<sup>89</sup>, non solo fu capace di far accedere una Francia sconfitta alle trattative di pace grazie ad un istinto diplomatico sopraffino, ma la rappresentò eccelsamente proprio grazie all'aiuto di un famoso cuoco dell'epoca, Antonin Carême<sup>90</sup>, la cui cucina fu molto apprezzata.

Nel corso di un banchetto, Talleyrand invitò gli ambasciatori a presentare un formaggio tipico del loro Paese: nell'Ottocento, i formaggi cominciarono ad essere rivalutati, anche grazie alle nuove tecniche derivanti dal progresso scientifico dettato dall'Illuminismo, e non erano più considerati un'alternativa alla carne o come aggiunte a pasta, salse e condimenti, ma divennero un alimento a sé. La Francia

---

<sup>87</sup> <https://hbr.org/2013/01/should-you-eat-while-you-negot>

<sup>88</sup> Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, principe di Benevento, principe duca di Talleyrand e pari di Francia, è stato un nobile, politico, diplomatico e vescovo cattolico francese dimesso; è considerato tra i maggiori esponenti del camaleontismo e del realismo politico.

<sup>89</sup> Le quattro nazioni europee vincitrici delle Guerre Napoleoniche (1803-1815): Austria, Inghilterra, Prussia e Russia.

<sup>90</sup> Cuoco e scrittore francese, Marie Antoine Carême è stato uno dei protagonisti dell'alta cucina francese (nonché inventore del classico cappello da *chef*).

presentò il *Brie*, l'Inghilterra lo *Stilton*. Il Regno di Sardegna presentò uno Stracchino, stagionato e di alta qualità. La vittoria politica del formaggio francese, nominato "Re dei Formaggi" o "Formaggio dei Re" fu scontata. La vittoria non venne però contestata, ma suscitò un aspro commento di Klemens von Metternich, all'epoca ministro degli esteri austriaco, il quale dichiarò che il *Brie* era l'unico re o principe che Talleyrand non avesse mai tradito, dato il suo camaleontismo.

È necessario aprire una parentesi su questo aristocratico, al quale si deve l'idea di grattugiare il parmigiano sulla minestra, e che fu il primo esponente della gastro-diplomazia, capace di fare leva sulle debolezze degli uomini. E dove l'uomo fa cadere le sue difese se non a tavola? In un'occasione, quando Re Luigi XVIII volle impartirgli istruzioni, Talleyrand rispose: "Sire, ho più bisogno di casseruole che di istruzioni". "Quando un negoziato va male, bisogna dare un pranzo", questo era il suo grido di battaglia. Se l'ospite fosse stato superiore di rango, avrebbe porto lui il piatto: "Posso avere l'onore di servirvi?". Ai pari rango avrebbe detto: "Mi concedete il piacere di servirvi?". Agli inferiori: "Volete servirvi?". Organizzare banchetti, stupendo gli invitati, era un modo per raggiungere consenso ed approvazione, anche tra i nemici. Durante uno di questi, egli fece cuocere due salmoni del Reno trasportati grazie a molti corrieri ed alla predisposizione di ghiaccio presso varie stazioni di posta, ma ne fece servire soltanto uno (e pare che un salmone fresco nella Parigi del tempo non fosse una scena usuale). Il maggiordomo, seguendo le scenografiche istruzioni di Talleyrand, finse di inciampare e lasciò cadere a terra il salmone, nell'incredulità dei commensali che sentivano già la carne tenera sciogliersi sul palato. A quel punto, come un eroe impavido, il padrone di casa ordinò, quasi distratto, ma senza scomporsi: "Portatene un altro!".

Ad oggi, la cucina francese detiene uno degli insiemi di *Soft Power* più importanti (si pensi al solo ventaglio di scelta offerto dalla filiera vinicola). Tuttavia, anche l'Italia ha saputo puntare sui suoi *Soft Power*, tra patrimonio culturale, naturalistico e culinario: il Ministero degli Esteri investe molto tempo e risorse per la valorizzazione della tradizione culinaria italiana all'estero, promuovendola come uno dei tanti segni distintivi del *Made in Italy*, insieme a moda e *design*. Per esempio, in vari supermercati sul territorio francese, si svolge spesso quella che viene chiamata



“Settimana Italiana”, giorni durante i quali vengono promossi alimenti tipici del territorio italiano; allo stesso modo, in giro per il mondo viene celebrata la settimana della cucina italiana.

Un'altra delle prime Nazioni, seppur in tempi più recenti, a comprendere e sfruttare appieno il potere diplomatico del proprio patrimonio gastronomico è stata la Thailandia: il cibo thailandese è molto popolare nel mondo, nonostante la Nazione non sia ancora annoverata tra le superpotenze e sicuramente non ai livelli della Francia, prima citata. Il cibo thailandese è popolare, tradizionale, genuino, molto popolare soprattutto tra gli Inglesi, ma ormai in molte aree del mondo. La diffusione a macchia d'olio del cibo thailandese non è altro che il frutto di una campagna di promozione governativa partita nel 2002. L'operazione ha avuto molto successo, tale da rispolverare ed aggiornare una nuova strategia nella politica estera: la gastro diplomazia.

Similarmente al programma promosso da Hillary Clinton di cui sopra, il governo della thailandese diede avvio al *Global Thai Program*, con lo scopo di incrementare il numero di ristoranti thailandesi nel mondo. La logica dietro queste azioni è tanto semplice quanto concreta: la diffusione di ristoranti thailandesi non solo farà conoscere il cibo ed il territorio thailandese a sempre più individui, creando così anche un notevole introito turistico, ma potrebbe essere uno strumento per migliorare le relazioni con altre Nazioni. Anche il Perù, la Malesia, il Libano, il Vietnam e la Corea del Sud hanno lanciato le proprie campagne di gastro-diplomazia, facendo del cibo un mezzo per espandere la propria influenza culturale, incrementare l'offerta turistica e promuovere le esportazioni, soprattutto alimentari. La Corea, per esempio, ha istituito intere istituzioni per promuovere la propria diplomazia culinaria, pianificando l'espansione commerciale in mercati prioritari ed associando la sua cucina al concetto di salubrità. Oggi più che mai, ciò che si mangia è un *Soft Power*.

Cibo, cucina e cultura enogastronomica sono ormai al pari di architettura, paesaggio, cinema, letteratura o moda: si tratta dell'espressione dei valori di una o più culture, nonché di strumenti di diplomazia economica. La gastro-diplomazia, infatti, permette lo sviluppo di opportunità economiche e commerciali (non legate esclusivamente alla tavola ed al cibo), contribuendo a plasmare un'immagine

nazionale che influenzi l'opinione pubblica estera. La Francia fu in grado di definire la propria strategia di diplomazia gastronomica più di due secoli fa, mentre il Giappone da tempo ha ideato e definito un sistema di certificazione che attesti l'autenticità dei ristoranti giapponesi nel mondo. Non a caso, i grandi *chef* sono soprattutto francesi e giapponesi e le cucine in questione sono le più apprezzate: quella d'oltralpe è la più amata tra i 118 ristoranti tri-stellati<sup>91</sup> del mondo (37,3%), seguita da quella nipponica (21,2%), dall'italiana (18,6%) e dalla spagnola (8,5%).

Pensando alla gastro-diplomazia, l'Italia verrebbe in mente come una di quelle Nazioni che per prima figuri, nel panorama mondiale, nell'attività di promozione e salvaguardia del proprio patrimonio agroalimentare, mentre in realtà viene surclassata da Nazioni o regioni prevalentemente dell'Est (oltre che dalla Francia). Difatti, la consapevolezza del fatto che il cibo si sia trasformato in un importante mezzo rappresentativo ed economico, porta molti Stati a richiedere all'UNESCO<sup>92</sup> il riconoscimento delle proprie eccellenze territoriali, tramite il conferimento del marchio di "Patrimonio mondiale dell'Umanità". Per esempio, la cucina del Giappone è entrata ufficialmente a far parte del Patrimonio Intangibile Universale nel 2013, seguita dalla Corea con il suo *Kimchi*, il celebre cavolfiore fermentato dalle incredibili proprietà alimentari. Per quanto riguarda l'Italia, l'*iter* per riconoscere la cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO è stato avviato con tanto di candidatura nel 2023. Il fenomeno in questione viene anche definito *Nation Branding*, il cui scopo ultimo è quello di promuovere gli aspetti culturali, artistici e gastronomici di un territorio, in modo da stimolare una certa competitività internazionale, portatrice tuttavia di grandi profitti. Basti pensare che nel 2021, l'export agroalimentare italiano ha determinato un profitto di 52 miliardi di euro.

La gastro diplomazia è quella branca dei *Soft Power* diplomatici che si occupa anche, secondariamente ma con egual zelo, della salvaguardia dell'identità di determinate eccellenze territoriali: in tal senso, è uno dei più importanti strumenti per la lotta alla contraffazione. Il tema dell'imitazione è cruciale quando si considera l'importanza della tavola nelle relazioni internazionali, il quale dovrebbe essere preso

---

<sup>91</sup> Ristoranti segnalati con tre stelle Michelin in una guida gastronomica.

<sup>92</sup> UNESCO - Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura, istituita a Parigi 4 novembre 1946.

tanto seriamente quanto i cambiamenti geopolitici, il dispiegamento di armamenti, la finanza. Il termine tecnico in questione è “agropirateria”, che in particolare nei confronti dell'Italia è arrivato ad un ammontare di 120 miliardi: tra i prodotti più taroccati, secondo la Coldiretti<sup>93</sup>, i formaggi come il rinomato Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano, le cui copie vanno dal *reggianito* argentino al *parmeseo* brasiliano, fino al più classico *parmesean*, anch'esso diffusissimo, per non parlare del Gorgonzola, Provolone, Pecorino Romano, Asiago e Fontina. Per quanto concerne i salumi, i cloni più gettonati riprendono il Parma o il San Daniele, come la mortadella Bologna IGP, poi i vini, tra cui il Chianti, gli oli extravergine di oliva di origine protetta, le conserve di pomodoro San Marzano e così via ad una lunga lista. Trattasi, dunque, di realtà che indeboliscono e minano l'identità della cucina italiana e del prodotto nostrano, togliendo spazio di mercato ai prodotti originali.

Le caratteristiche culturali e gastronomiche di un Paese devono essere protette da agenti esterni che possano minarne la reputazione: il *New York Times* entrò in tal senso nell'occhio del ciclone degli Italiani a seguito della pubblicazione della ricetta di una carbonara sui *generis*. La ricetta modificata, redatta da tale Kay Chun e che comunque spiegava quali fossero gli ingredienti originali del piatto, addirittura menzionando il tanto agognato guanciale che negli Stati Uniti pochi sembrano conoscere, prevedeva il rimpiazzo di quest'ultimo con del *bacon* (perché più comunemente reperibile), nonché l'aggiunta di pomodoro. Di seguito si riporta la traduzione dell'introduzione alla ricetta: “La carbonara, una specialità romana, che trasforma pochi ingredienti basici in un ricco piatto di pasta. Tradizionalmente, questa si prepara con Parmigiano-Reggiano, uova, guanciale e pepe nero, ma in questa versione si usa la pancetta, che è più facilmente reperibile e conferisce una piacevole nota affumicata. La salsa cremosa si crea quando le uova crude vengono mescolate alla pasta calda (lontano dal calore diretto per evitare che le uova si cuociano). Può risultare complicato, ma il metodo qui descritto è infallibile: sbattete un po' di acqua calda della pasta nelle uova sbattute; quindi, versate il composto di uova temperato nella pasta mescolando vigorosamente per ottenere una salsa densa

---

<sup>93</sup> La Coldiretti è la maggiore associazione di rappresentanza e assistenza dell'agricoltura italiana.

dal colore vivido. I pomodori non rientrano, tradizionalmente, nella ricetta della carbonara, ma regalano al piatto un sapore più brillante.”<sup>94</sup>

Sempre la Coldiretti, al tempo della pubblicazione dell'articolo, fece un appello chiedendo di cessare la continua imitazione di ricette facenti parte del patrimonio culinario e culturale italiano. La Coldiretti trovò spazio di espressione sul *The Guardian*, dove affermava che: “Il vero rischio è che un falso piatto *made in Italy* attecchisca nella cucina internazionale, togliendo il piatto autentico dallo spazio del mercato, e banalizzando le nostre specialità locali che nascono da tecniche e territori unici”. La carbonara, non a caso, risulta essere il piatto più falsificato della tradizione nostrana. Sempre secondo la Coldiretti, la caprese verrebbe servita con formaggio industriale e non con mozzarella di bufala o fior di latte; anche la pasta al pesto sarebbe rivisitata la sostituzione dei pinoli con mandorle, noci, pistacchi. Per quanto la questione possa apparire non delle più importanti di cui discutere, in realtà l'autenticità della produzione agroalimentare si trova a determinarsi come uno dei punti cardini della gastro-diplomazia, del tutto politicamente ed economicamente rilevante, poiché anche la tradizione è uno strumento di diplomazia.<sup>95</sup>

Quando l'elemento di unione che caratterizza la gastro-diplomazia tende a scomparire lasciando spazio alla divisione, questa si trasforma: il cibo diventa sinonimo di un altro fenomeno, il gastronazionalismo. Il concetto in sé è stato concepito dalla mente di Michele Fino, Professore Associato di Diritto Romano e Diritti dell'Antichità presso l'università di Pollenzo, il quale riferisce che: “Il cibo dev'essere sempre promosso come punto di incontro non solo tra popoli, a volte anche all'interno dello stesso popolo: pensiamo per esempio alla Colombia dove, dopo anni di guerra civile stiamo assistendo a tentativi di riconciliazione tra le diverse fazioni usando proprio la gastronomia”. Il Professore fa anche una considerazione non poco scontata: “È interessantissimo guardare i menu del Quirinale. Fino agli Sessanta la gastronomia francese era considerata l'unica accettabile per i pranzi e le cene di Stato. Basti pensare che durante il settennato di Einaudi non è mai - e dico mai - stata servita la pasta, e il menu veniva scritto in

---

<sup>94</sup> <https://cooking.nytimes.com/recipes/1021856-smoky-tomato-carbonara>

<sup>95</sup> <https://www.thewatcherpost.it/food/gastro-diplomazia-lo-strumento-del-soft-power-in-difesa-della-carbonara-e-degli-altri-piatti-sacri/>

francese! Solo negli ultimi decenni c'è stata una grande apertura alla cucina italiana. E la pasta è diventata una presenza fissa solo da Pertini in avanti". Non a caso, la lingua della diplomazia è stata ed in certi termini rimane ancora, la lingua francese, una lingua "franca", appunto, come lo è ormai l'inglese. La presenza della pasta viene qui identificata come un cambiamento di immane portata che inizia a valorizzare le eccellenze gastronomiche locali e che non sottostà più ai dettami di una traccia coloniale dominante nell'approccio del cibo alle altre culture.



Anche i politici odierni, soprattutto i più conservatori, si crogiolano nel gastronazionalismo: basti pensare ad un episodio della campagna elettorale del 2022 di Giorgia Meloni, quando l'attuale Presidente del Consiglio postò un video su *TikTok*, nota piattaforma *social*, in cui lavorava a mano dei tortellini sotto l'occhio attento di un'anziana signora. Recentemente, il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, ha proposto l'istituzione di una squadra per monitorare la qualità dei ristoranti italiani nel mondo: il timore è proprio che si usino ingredienti non italiani o si propongano ricette non fedeli alla tradizione. Uno dei politici che si fa ambasciatore del gastronazionalismo è forse Matteo Salvini, del quale esistono foto in cui è ritratto intento a mangiare i prodotti nostrani, dalla pizza al prosciutto, dai cannoli al gelato.

Per dare l'idea di quanto la rivendicazione dell'origine di un certo piatto abbia un peso internazionale non da poco, dati i suoi effetti sull'economia e sull'immagine in sé del Paese in questione, si propone di seguito il contenuto di un attacco del 2023

indirizzato alla cucina italiana che ha avuto come megafono il *Financial Times*. Il quotidiano britannico ha redatto l'articolo in collaborazione con Alberto Grandi, professore associato all'Università di Parma, su quella che sarebbe la falsa attribuzione alla cucina italiana di certi piatti della tradizione. Il sunto del discorso è che, secondo Grandi, i tipici piatti della tradizione italiana siano basati su menzogne: le sue teorie si basano sui lavori di Eric Hobsbawm, lo storico marxista britannico che scrisse su quella che chiamò "l'invenzione della tradizione". "Quando una comunità si trova privata del suo senso di identità, a causa di qualsiasi shock storico o frattura con il suo passato, inventa tradizioni che fungono da miti fondanti", ha affermato Grandi. Seguendo questo ragionamento, l'Italia avrebbe creato le sue ricette perché bisognosa di un'identità che la aiutasse a dimenticare le difficoltà del dopoguerra, un qualcosa di cui essere degni e fieri. Un esempio è, di nuovo, la carbonara: a detta di Grandi, la storia della carbonara è imbevuta del concetto di "invenzione della tradizione" di Hobsbawm. La giornalista Marianna Giusti, redattrice dell'articolo, pare si sia messa in contatto con il nonno di un suo amico romano, il quale asserisce che al massimo, durante quegli anni di povertà, lui e la sua famiglia mangiassero l'amatriciana quando potevano permettersi il maiale, ma della carbonara non se ne era mai parlato prima della Seconda Guerra Mondiale.

Secondo lo storico dell'alimentazione Luca Cesari, autore di *A Brief History of Pasta*, la carbonara è "un piatto americano nato in Italia" che non compare prima della Seconda Guerra Mondiale. Molti storici concordano sul fatto che fosse lo chef italiano Renato Gualandi a prepararla per la prima volta nel 1944 in occasione di una cena a Riccione per l'esercito americano, proprio mischiando la pancetta che questi ultimi avevano con sé con le proprie derrate alimentari, panna, formaggio e tuorli d'uovo in polvere. Gli ingredienti immutabili della carbonara, quali guanciale di maiale, pecorino romano, uova e pepe differiscono dalle prime varianti della ricetta: la più antica, fu stampata a Chicago nel 1952 e riportava la pancetta, non il guanciale. Le ricette italiane dello stesso periodo includono anche la groviera (*La Cucina Italiana*, 1954) o del prosciutto e funghi saltati a fettine sottili (ristorante *Tre Scalini di Roma*, 1958,). Il guanciale di maiale sembra aver sostituito la pancetta solo negli anni Novanta.

Quanto all'articolo, anche il parmigiano avrebbe perso le sue caratteristiche originarie: prima degli anni '60 del Novecento, le forme di parmigiano pesavano sui 10 kg (rispetto ai 40 kg attuali), erano caratterizzate da una spessa crosta nera e avevano una consistenza morbida rispetto alle attuali forme stagionate. "Alcuni dicono addirittura che questo formaggio, come segno di qualità, doveva spremere una goccia di latte quando veniva pressato", afferma Grandi, rivendicando l'originalità effettiva del parmigiano al tipo prodotto in Winsconsin, negli Stati Uniti. Neanche la pizza viene risparmiata: sembra che nel 1943, anno in cui i soldati italo-americani furono inviati in Sicilia per poi risalire la penisola, scrissero a casa, increduli di non aver trovato alcuna pizzeria. Grandi sostiene che prima della guerra la pizza era un piatto povero tipico solo di qualche città del sud Italia. In più, suggerisce che il primo ristorante a servire esclusivamente pizza fosse stato aperto a New York nel 1911.

## *2.9 IL RUOLO DEL CIBO NEI FILM: CLASSISMO, LINGUAGGIO, CULTURA*

Oggi giorno non è affatto difficile notare il forte legame tra il cinema, la televisione e l'arte culinaria, del buon mangiare, del gusto, del cibo. Questo amore si può constatare in molti film in bianco e nero dell'Italia degli anni '50 in poi e sopravvive tutt'ora, al momento della stesura di questa tesi e molto probabilmente continuerà a vivere in eterno. Non soltanto una finestra sulla gastronomia, ma un vero e proprio assaggio della vita del periodo in cui sono girati o di cui trattano questi prodotti cinematografici.

### 3. ALBERTO SORDI ED IL SOGNO AMERICANO

*Un americano a Roma*, film del 1954, si presta iconicamente da esempio: Alberto Sordi<sup>96</sup> interpreta un giovane uomo di nome Nando Moriconi, che parla una lingua per lo più incomprensibile, cercando di farla sembrare inglese, ma che nessuno riesce a capire. Nando sogna l'America, ma è nato a Roma: si sente nato nel posto sbagliato, racchiude nella sua vita tutto ciò che proviene dagli *States* come lo sport, l'abbigliamento ed il cibo. Durante una scena, forse la più iconica, il giovane rientra a tarda notte e decide di mettersi a tavola tra le grida di disperazione del padre che viene puntualmente svegliato, come da prassi. Nando si sente Americano e si prepara una cena all'americana, come crede lui, a base di latte, pane, mostarda e marmellata, schifando il piatto di maccheroni che la madre gli aveva preparato precedentemente. Assaggiato il mix non del tutto gradevole, si scaglia sul piatto di pasta: "Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo"<sup>97</sup>.



Il giovane aspira ad essere la controparte italiana di Gene Kelly<sup>98</sup> e cerca di esercitarsi nei passi di danza in un teatrino della periferia romana. Si veste da

---

<sup>96</sup> Attore e regista italiano attivo soprattutto dalla seconda metà del '900, divenne popolare dando vita a personaggi iconici, comici e cinici, ma a volte amari nel profondo

<sup>97</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=kSAAxPNO3Ak>

<sup>98</sup> Eugene Curran Kelly è stato un attore, ballerino, cantante, regista e coreografo americano. Era noto per il suo stile di danza energico e atletico e cercava di creare una nuova forma di danza americana accessibile al grande pubblico, la "danza per l'uomo comune".



poliziotto americano, imitando un agente motociclista della *Kansas Highway Patrol*, piuttosto sui generis.<sup>99</sup>

Questo film è una finestra importante sul Novecento, sul periodo successivo alla Seconda guerra mondiale dove l'influenza americana sul territorio italiano è estremamente forte, soprattutto in virtù del pieno boom economico che vedrà il Paese vivere il "miracolo economico" tra gli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso. Inoltre, molte sono le informazioni che questo film propone circa la cultura italo-americana: sussiste un'identificazione con Cristoforo Colombo, il primo italiano a scoprire l'America, vengono mostrate diverse persone che emulano lo stile di vita americano esprimendolo in modi diversi, come una donna che cambia la sua dieta o un'altra che sceglie abiti ispirati alle celebrità del cinema. Gli italiani sognano l'America, una terra dalle mille possibilità che rappresenta la svolta definitiva, mentre gli americani sognano di viaggiare in Italia. Tutt'oggi si tratta di uno schema che ancora esiste, per molti.

Gli americani serbano un amore spregiudicato nei confronti della penisola italiana, per il buon cibo, lo stile di vita meno frenetico e in qualche modo, con lo stesso luccichio negli occhi, gli italiani guardano agli Stati Uniti. Questo amore spropositato è a volte frutto di un'idea, tratta dalla visione di un film. Il film rappresenta tutto ciò che vuole dire il sogno americano visto con gli occhi di un italiano comune. Il film è una collezione di disastri che l'amore per l'America porta Nando a vivere, mettendo chi lo circonda nei guai nella più completa incoscienza delle sue azioni. In cui il suo amore per tutto ciò che è americano mette nei guai tutte le persone che lo circondano, mentre lui è completamente ignaro delle conseguenze del suo comportamento.

---

<sup>99</sup> Tanto da valergli la cittadinanza onoraria.

### 3.1 PER IL CICLO BUD E TERRENCE

In *Lo chiamavano Trinità* (1970), tipico baluardo di quel genere sul comico definito “Spaghetti *Western*” o “*Western* all’italiana”, è indimenticabile la scena dei fagioli di Terrence Hill, il quale ha spiegato di aver digiunato per ben trentasei ore prima di girare, proprio per dare l’idea di un viandante del *West* veramente affamato. Per non parlare della bottiglia di vino che si svuota dentro un solo bicchiere, apparentemente molto capiente.<sup>100</sup> In un’intervista sul suo sito Terrence Hill ha raccontato il perché della scelta dei fagioli: “Dovevo mangiare qualcosa in quella scena e mi domandarono cosa volessi e poiché mi piacevano i fagioli, scelsi quelli. Il pubblico si divertì talmente con quella scena, che poi dovetti mangiare fagioli in molti dei miei film!” – “Bisogna prendere del *chili*, olio d’oliva, salsa di pomodoro, cipolle, sale e un sacco di pepe. Friggete le cipolle in una padella con l’olio, aggiungendo i rimanenti ingredienti. Cuocete il tutto fino a quando i fagioli sono teneri. Attenzione perché sono molto piccanti!”.<sup>101</sup>

Il cibo compare prepotentemente anche in *Non c’è due senza quattro*, dove Bud Spencer e Terrence Hill<sup>102</sup> interpretano i sosia di due ricchi cugini e membri dell’alta società brasiliana, i quali vogliono scomparire per qualche tempo dato che stanno cercando di ucciderli, in vista della conclusione di un grosso affare. Per convincere Elliot Vance (Terrence Hill, che recita, ovviamente, anche nel ruolo del ricco Sebastiano Coimbra de la Coronilla y Azevedo) e Greg Wonde (Bud Spencer, che recita anche nel ruolo del ricco cugino Antonio Coimbra de la Coronilla y Azevedo), ad essere organizzato è un sontuoso banchetto, che tra l’altro viene presentato come un invito a colazione<sup>103</sup>, e la promessa di una lauta “mancia” per il servizio.<sup>104</sup>

---

<sup>100</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=7Xr5oNTfLII>

<sup>101</sup> <https://www.noidegli8090.com/terence-hill-per-girare-la-scena-dei-fagioli-ho-digiunato-36-ore-lo-chiamavano-trinita/>

<sup>102</sup> Bud Spencer e Terrence Hill hanno interpretato insieme diciotto film, di cui sedici come coppia protagonista, tra incassi clamorosi, sequel ed epigoni. Nel 1992, ricevettero il Telegatto come coppia, mentre nel 2010 il premio David di Donatello per la carriera.

<sup>103</sup> Il film si riallaccia perfettamente ai contenuti principali dello scritto in quanto l’ambiente dei Coimbra y Azevedo è nobile; dunque, si prepara una colazione che alla fine è un grande buffet prandiale.

<sup>104</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=CunZDU3LOWc>, minuti da 16:38 a 20:36.

In *Porgi l'altra guancia*, girato in Colombia, il cibo assume anche un significato di denuncia sociale, anche vero le condizioni in cui versano gli indigeni ed i popoli soggetti alla colonizzazione europea del Centro America nel 1890: le pietanze abbondanti per il clero ed i ricchi, assenti per i poveri.



I nomi di Bud Spencer e Terrence Hill, la coppia iconica che ha bucato gli schermi dagli anni Settanta in poi, hanno poco di italiano: in realtà si tratta di nomi d'arte, rispettivamente di Carlo Petersoli e Mario Girotti. I due hanno iniziato la loro carriera cinematografica in un momento in cui tutto ciò che era “inglesizzante” faceva più colpo: per questo motivo, sul set di *Dio perdona...io no*, il regista Giuseppe Colizzi domandò loro di scegliere dei nomi dall'*appeal* inglese che avrebbero attirato molto più pubblico, anche all'estero. “Bud Spencer” è una specie di gioco di parole che mette insieme l'amore di Petersoli per il bere la birra, soprattutto una *Bud*, e l'apprezzamento verso il suo attore preferito, Spencer Tracy. “Terence Hill”, invece, proviene dalla scelta di uno dei tanti nomi proposti a Girotti la sera prima del film, che fu adottato dall'attore poiché recava le stesse iniziali della madre Hildegard Thieme.

Così, nacquero due leggende e per puro caso: infatti, nello stesso film, Bud Spencer avrebbe dovuto girare con un attore italiano di nome Peter Martell, che dovette rinunciare a causa di un piede rotto a seguito di un litigio con la compagna. Il regista fu costretto a tornare a Roma, poiché il film si girava in Spagna, e su

consiglio del fratello del regista e sceneggiatore Mauro Bolognini, ingaggiò Terrence Hill.<sup>105</sup>

Un dettaglio che pochi sanno e che potrebbe sorprendere è che il duo è sempre stato doppiato in italiano da terzi: lo scopo era quello di eliminare l'accento regionale dei due. Per la maggior parte, Terrence Hill è stato doppiato da Pino Lucchi, come in *Lo chiamavano Trinità*, *Continuano a chiamarlo Trinità*, *Altrimenti ci arrabbiamo!* *Porgi l'altra guancia* e *Pari e dispari*. Bud Spencer, invece, fu doppiato quasi sempre da Glauco Onorato, a causa del suo accento napoletano. Per ascoltare le voci originali degli attori, e forse un po' più attente a causa dell'età, bisogna aspettare la serie *Don Matteo* degli anni 2000 per Terrence Hill ed il primo della serie di film incentrata sulle indagini del Commissario Rizzo, *Piedone Lo Sbirro* per Bud Spencer, nel 1973.<sup>106</sup>

Il cibo e le abbuffate sono sempre presenti nei loro film, che sia per mettere in contrasto la provincialità dei loro personaggi con il superficiale ambiente raffinato che li circonda o per creare una situazione ilarante dove il mangiare diviene mezzo per ottenere qualcosa, una sfida: si può vedere in *Altrimenti ci arrabbiamo*, dove i due personaggi interpretati dal duo si sfidano a chi mangia e beve più birre e salsicce per decidere chi è il proprietario della celebre *Dune Buggy* rossa fiammante con cappottina gialla, in *Continuavano a chiamarlo Trinità* quando tutti ben vestiti si recano “nella migliore mangiatoia dello Stato” e si servono dal carrello del cibo come due affamati.<sup>107</sup>

---

<sup>105</sup>[https://it.wikipedia.org/wiki/Bud\\_Spencer\\_e\\_Terrence\\_Hill#:~:text=I%20due%20recitarono%20senza%20mai,del%201967](https://it.wikipedia.org/wiki/Bud_Spencer_e_Terrence_Hill#:~:text=I%20due%20recitarono%20senza%20mai,del%201967)

<sup>106</sup> <https://www.quotidiano.it/2022/06/15/terence-hill-perche-lattore-e-stato-doppiato-nei-suoi-film-con-bud-spencer-il-motivo-e-incredibile/#:~:text=La%20scelta%20del%20doppiaggio%20in,i%20pi%C3%B9%20famosi%20film%20western.>

<sup>107</sup> [https://www.youtube.com/watch?v=IBn5\\_xOrkik](https://www.youtube.com/watch?v=IBn5_xOrkik)

### 3.2 ALTRI ESEMPI FILMOGRAFICI DOVE IL CIBO SI FA METAFORA

Nel corso del tempo e per mezzo di varie forme artistiche (letterarie, musicali, teatrali...) si è cercato di trasmettere qualcosa, al di là del normale intrattenimento, a chi guardava: in *Qua la mano*, film con protagonista Enrico Montesano<sup>108</sup> e diviso in due episodi, il tortellino si dimostra particolarmente nemico dell'umile cocchiere Orazio Imperiali: durante la scena della sfida dei tortellini, Orazio, che già digiuna da ventiquattro ore, deve terminare dieci piatti di tortellini al sugo in un'ora. Pena: la perdita di cavallo, carrozza e licenza. Ne esce sconfitto e sazio allo svenimento: divertente è la scena seguente dove la moglie gli prepara proprio i tortellini, belli abbondanti, come piacciono a lui. Il tortellino si tramuta in una possibile occasione di rivalsa sociale; anche per questo motivo si tratta di un film che apre uno scroccio sulla condizione sociale della Roma degli anni Ottanta, sulla povertà, la prostituzione, la disperazione ed i problemi della vita dell'Italia del tempo.

I film, in quanto appunto opere artistiche, hanno la precisa funzione di trasmettere varie tipologie di messaggio: di opulenza, come nei sontuosi banchetti imbanditi di *The Wolf of Wall Street* del 2013, *starring* Leonardo di Caprio<sup>109</sup>, o di solitudine, spreco, e ritorno alle origini, come nel caso del premio Oscar e pluripremiato film del 2013 *La Grande Bellezza*, del regista Paolo Sorrentino. Nel caso di quest'ultimo, è possibile notare in una scena delle orecchiette alle cime di rapa galleggiano in una fontana durante una festa snob; celebrità che cenano da sole al ristorante ed il protagonista, interpretato dall'attore, regista teatrale e doppiatore Toni Servillo, che rivive magnifici ricordi d'infanzia, gustando del minestrone.

Tante sono le produzioni dove il cibo viene utilizzato come metafora: di gioia o consolazione, come in *Mangia, prega, ama*, film del 2010 dove il personaggio

---

<sup>108</sup> Enrico Montesano è un attore, conduttore televisivo, cantante, cabarettista ed ex politico italiano. Ha fatto teatro, televisione, cinema: protagonista della commedia musicale *Rugantino* e di film come *Qua la mano*, *Il ladrone*, *I due carabinieri*, *Il conte Tacchia* e *Grandi magazzini*. È stato consigliere comunale a Roma ed Euro deputato.

<sup>109</sup> Leonardo Wilhelm Di Caprio è un attore, sceneggiatore, produttore cinematografico e ambientalista statunitense. Conquista la fama internazionale già nel 1997, recitando nel film *Titanic*.

interpretato da una pluripremiata Julia Roberts<sup>110</sup>, Elizabeth Gilbert, inizia un percorso trascendentale dei sensi per scoprire veramente chi è e cosa vuole, grazie anche alla degustazione dei piatti che assapora in alcune delle tappe del suo viaggio, tra Napoli e Roma. Elizabeth afferma anche che: “Sto avendo una relazione con la mia pizza, e mi piace tanto”.<sup>111</sup>

Dunque, il cibo viene anche rappresentato sotto le vesti di una condivisione amara e tristemente rivelatrice, come nel film del 2016 del regista, sceneggiatore e scrittore Paolo Genovese, *Perfetti Sconosciuti*. I segreti più reconditi di alcuni amici vengono a galla quando viene deciso di lasciare sul tavolo i telefoni e rispondere ad ogni chiamata o messaggio che arrivato quella sera, davanti a tutti. La romanità e Roma fanno da cornice a questo capolavoro, i cui diritti sono stati venduti all'estero per riproporre lo stesso format, tra un piatto di gnocchi al sugo e di polpettone con le verdure. Genovese si è espresso come segue riguardo questo prodotto: “Essendo un film che parla di vita privata, di amici e di intimità. Secondo me il momento più intimo che noi abbiamo è la cena. Si sta seduti attorno a un tavolo, ci si guarda negli occhi, si mangia e si chiacchiera. C'è tutta una liturgia di come si mangia e di cosa si mangia. Sicuramente capiamo molto delle persone attraverso il modo in cui approcciano al cibo.”<sup>112</sup>



---

<sup>110</sup> Julia Fiona Roberts è una pluripremiata attrice e produttrice cinematografica statunitense.

<sup>111</sup> <https://caprimoonlight.com/mangia-prega-ama-la-pizza-e-la-sua-relazione-col-vino-%F0%9F%8D%95%F0%9F%8D%B7/>

<sup>112</sup> <https://cesarine.com/en/magazine/it/inside-italy/il-ruolo-del-cibo-nei-film-piu-visti-degli-utlimi-10-anni?id=5fbccb977bb9f90008d46b98>

Una produzione Pixar basata sulla sacralità dei prodotti alimentari tra le più amate, è forse quella che segue le avventure di un topo di campagna di nome Remy che, per causa di forza maggiore, si ritrova nella città della *nouvelle cuisine* per eccellenza: Parigi. Il film in questione è *Ratatouille*, nome preso in prestito dall'omonimo piatto francese (riadattamento culturale della caponata). In questo film d'animazione, la narrazione si sviluppa dal punto di vista di chi è interamente innamorato del cibo, venerandolo sotto ogni prospettiva. Commovente è la scena dell'assaggio della *Ratatouille* da parte del critico gastronomico Anton Ego, il quale ha un'epifania che lo riporta ai gusti dell'infanzia, rivivendo il calore del focolare materno. La produzione ha speso molto tempo al *French Laundry* di Thomas Keller, *chef* americano, per la realizzazione dei piatti che compaiono nel film, la loro fotografia e degustazione da parte dallo *staff* Pixar, prima della modellazione in 3D.



Il cibo si fa simbolo indiscusso di interculturalità e cooperazione tramite il film *Amore, cucina e curry*, dove il giovane cuoco indiano Hassan si trasferisce in un paese della Francia meridionale. Insieme alla sua famiglia, apre un ristorante indiano, la *Maison Mumbai*; l'unico problema è che giusto davanti il locale c'è il ristorante stellato *Le Saule Pleureur*, detentore di ben tre stelle Michelin. Il locale porta un gusto conservatore, come la proprietaria Madame Mallory. La guerra gastronomica e culturale scaturita tra i due lascerà, a poco a poco, spazio alla grandiosità della cucina, che si manifesta come mezzo per abbattere pregiudizi e barriere che dividono popoli e culture.

### 3.3 TOTÒ E LA GASTRONOMIA

Un grande ed eccelso personaggio, che fece della cucina composta da ingredienti semplici e genuini un obbligo tanto nella vita professionale quanto in quella privata, fu il Principe della Risata: Totò<sup>113</sup>. Totò è il nome d'arte del Principe Antonio de Curtis, il quale ha sviluppato la sua concezione del cibo sia dalle esperienze di vita privata con la nonna e la mamma, sia anche attingendo alle sue esperienze lavorative: prima di essere il grande attore acclamato, Totò fece la gavetta e furono tempi molto duri durante i quali patì la fame.<sup>114</sup>

I suoi film, come quelli del collega Sordi, sono un ritratto della condizione in cui versava la maggior parte degli Italiani negli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento: di solito, i suoi personaggi sono poveri o hanno relativamente poco e anche se sono ricchi, non godono veramente a pieno di quella ricchezza. Un esempio calzante è il celebre film *Totò, Peppino e i Fuorilegge* dove Antonio, Totò, ha sposato la donna più ricca del suo paese, Teresa, interpretata da Titina de Filippo<sup>115</sup> che nonostante tutto è molto avara e non gli lascia mai godersi la vita. Strappa lacrime la scena dove Totò vorrebbe una camicia pulita e Teresa si innervosisce, perché una camicia si deve tenere almeno due settimane, e gliene dà una con aree scoperte per risparmiare sul materiale: “Ma me la chiamate camicia questa?” - “Perché, non ti piace il taglio?” – “Ma questa è tutta tagliata”.



---

<sup>113</sup> Totò, pseudonimo di Antonio Griffo Focas Flavio Angelo Ducas Comneno Porfirogenito Gagliardi De Curtis di Bisanzio, è stato un attore, commediografo, poeta, paroliere, sceneggiatore e filantropo italiano.

<sup>114</sup> <https://corrieredinapoli.com/2021/03/20/il-piatto-preferito-di-toto/>

<sup>115</sup> Annunziata De Filippo è stata un'attrice, drammaturga e sceneggiatrice italiana. Tra le più grandi attrici teatrali del Novecento, anche grazie al sodalizio artistico con i fratelli Eduardo e Peppino, ha lavorato con i grandi dello spettacolo come Totò, Vittorio De Sica, Vittorio Gassman, Alberto Sordi e Nino Manfredi.



Un altro esempio della sua avidità, si nota nella scena in cui Peppino, interpretato dal fratello di Titina,<sup>116</sup> viene invitato in serata a pranzo a casa: Teresa ha l'abitudine di far portare a chi invita a casa il pranzo per tutti, ma Peppino ha frainteso ed ha portato da mangiare solo per sé.<sup>117</sup> Non solo, viene inviato al paese a fare una spesa abbondante, per poi ritrovarsi a tavola con un antipasto fatto di tre olive, il pasto pagato da lui e le posate legate al tavolo per timore che vengano rubate.



Il film più caratteristico è però *Miseria e nobiltà*, di Mario Mattioli, in cui Totò e gli altri personaggi si lanciano a capofitto sulla zuppiera posta sul tavolo per mangiare gli spaghetti. Una scena che fa riflettere: la famiglia è povera, vivono in cinque o sei in una sola stanza che si dividono, tutte le loro sedie sono bucate tranne una. La fame sofferta e la paura di doverne soffrire ancora fa sì che il personaggio di Totò si riempra le tasche di spaghetti penzolanti. Questa scena, magistralmente improvvisata su un colpo di testa, mette in risalto il disagio sociale e la fame vera e propria, ma sempre con un minimo di sorriso, come a voler significare che c'è sempre un po' di luce nell'oscurità.



<sup>116</sup> Giuseppe de Filippo è stato un attore, comico e commediografo italiano, nonché uno dei più importanti e apprezzati attori comici italiani.

<sup>117</sup> Si ricorda che anche nel Novecento, in un ambiente un minimo fine si pranza la sera, con il termine "pranzo" da intendersi come "pasto abbondante".

Totò, attraverso i suoi film, i suoi personaggi e le sue opere di carità al di là della cinepresa, invita a riscoprire il valore della cucina mediterranea e, al tempo stesso, riflettere su una seria problematica, la carenza di cibo, che seppur oggi sia ancora una piaga sociale, non attanaglia più lo stesso numero di persone in Italia.



### *3.4 CONCLUSIONI*

Il modo in cui si mangia, cosa si gusta, dove lo si fa e con chi hanno da secoli generato unioni, separazioni, convivialità, amarezza; Dante parlava dell'ingordigia nella Divina Commedia, mettendo in evidenza come l'abuso possa portare verso l'abisso, mentre Neruda, a secoli di distanza, elogiava le materie prime elementari della tavola. Il cibo non deve essere considerato come un mero mezzo di sopravvivenza, bensì una lente di ingrandimento sulle società che nei secoli si sono sviluppate e su quelle che si svilupperanno in futuro. La dieta che si segue, il regime alimentare geografico, la qualità delle pietanze e la loro quantità sono un indicatore socioeconomico indispensabile per la piena comprensione dello scheletro sociale.

Nonostante il tempo che passa inesorabile, ancora oggi, si parla di questa linfa vitale, re indiscusso della tavola, segno identificativo di gruppi sociali in tutte le sue sfumature ed accezioni: il cibo.

# *ENGLISH SECTION*

## *1. INTRODUCTION*

Whether it is breakfast, lunch, or dinner, not everyone shares the same opinion of when the right time for a meal, as personal preferences and cultural and regional differences play a key role which is often overlooked. Another extremely important factor that by now is no longer often considered is social status. In past times there was an even wider gap between the poor and the rich. The time at which one would eat their meal was often determined by the class one belonged to. It says a lot about the habits and customs that have been lost or modified through the centuries until the present day. Food itself, featured during the meal, varied according to social class, for it was a real status symbol. Food is more than mere sustenance for survival, it is a universal human experience celebrated through linguistics, history, music, film, sociology, and culture.

This paper centres on food-related topics as hospitality, vision and application according to cultures, social status, meals, and many of the social and linguistic changes that the evolution of the culinary world has brought about. Afterwards, there will be a focus on one of the diplomatic aspects of food, and an analysis of the meaning of gastro-diplomacy.

In conclusion, a specific perspective regarding the cultural, social and linguistic role of food will be adopted, proposing an analysis that follows the thread of cinematic art; the expected aim is to demonstrate how the film industry immortalizes food with respect to the social framework in which it was identified, and how the former is a direct representation of the latter.

## 1.1 WHY FOOD

Since humans appeared on Earth, it has existed a gap of several tens of millions of years separating the arrival of the first primates (fifty-five million years ago) from the evolution of gorillas (between six and eight million years ago). Despite the various stages of human evolution, all humans, as well as all animals, have always had one primal survival-related element in common: food. Whereas women were likely gatherers and men were likely hunters, they all contributed to sustain the members of those primordial attempts of communities. Food is thus an historic mechanism for survival, but it can also be transformed into an occasion for socialization, ritual purposes, celebration, and commemoration.

To understand how food has a wide sphere of action, it is suggested to look at several audiovisual references. In one of the episodes of the television series *Manifest*, in the occasion of a funeral, the relatives of the deceased have set up a refreshment at home for all those who attended the ceremony. Since it is an American series, the afore mentioned example of a refreshment typically belongs to the American society. In Belgium, however, refreshments are set up after funerals to bring the family together. Past generations in Italy also had the custom of bringing food to the relatives of the deceased, it is no longer done today.

Food has always been the common thread of life and death, despite the fact, especially in the West, the luck of being able to eat is underrated. And yet, in the 21st century it is not a common condition for everyone.

## *1.2 HOSPITALITY AND FOOD*

Sharing food and meals plays an important role in hospitality and greeting rituals. The simple act of sharing is ritualistic because the arrival of a stranger is something that carries with it a certain charge of mystery and uncertainty. The relationship with what might appear alien, a stranger, is ambiguous; either one tries to bridge the gap between two different realities, studying the reasons which define that difference, or to obliterate that same gap by integrating the foreigner to the host community. This relationship is unsteady; the foreigner is a distant identity that challenges another identity, the host group. Reception and estrangement depend on how culturally easy a certain civilization opens itself to what or who is new and different.

Being a stranger is both an advantage and a disadvantage, enemy and friend, fearsome and attractive. The stranger can be treated with an assortment of honors, as is the case with foreign institutional representations, or the stranger can be embarrassed or humiliated (as is often the unfortunate experience of individuals of non-majority religious or racial composition). Sharing the meal, a primal human bond is created between the diners. Whereas the importance of this specific ritual is by now devalued in the Western world, it once had the same power as other rituals of union such as the exchange of weapons, blood, and gifts.

### *1.3 FOOD AND HOSPITALITY IN THE HOLY SCRIPTURES.*

Gathering rituals have their own pattern as much for the stranger as for the community members themselves. In this way, a strong, united, and cohesive society is maintained. The parable of the prodigal son is a great example; found in the Gospel of Luke, a father is so excited about his son's return home that he throws a party. Whereas the servants are commanded to kill the fattened calf, the man's older son is utterly shocked. His father has never set up a celebration for him, who has always stood by his side. The father solves his perplexing inquiries as it follows, "You are always with me, and everything I have is yours. But we had to celebrate and be glad, because this brother of yours was dead and is alive again; he was lost and is found." (Lc 15,1-3.11-32).

When sharing a meal, one's relationship with another individual is more important than one's ethical or religious convictions; if food is rejected, the meal's fellowship gets rifted. St. Paul reportedly said, "If one of the unbelievers invites you to dinner and you are disposed to go, eat whatever is set before you without raising any question on the grounds of conscience." (1 Cor. 10:27).

The Scriptures command to host, "When a foreigner lives with you in your land, do not take advantage of him. Treat the foreigner the same as a native. Love him like one of your own. Remember that you were once foreigners in Egypt." (Lev. 19:34; Ex. 22:20).

Even hosting unselfishly is one of the best experiences, "When you give a luncheon or dinner, do not invite your friends, your brothers or sisters, your relatives, or your rich neighbors; if you do, they may invite you back and so you will be repaid. But when you give a banquet, invite the poor, the crippled, the lame, the blind, and you will be blessed. Although they cannot repay you, you will be repaid at the resurrection of the righteous." (Luke 14:12-14).

#### *1.4 FOOD AND HOSPITALITY IN IRANIAN CULTURE*

The Iranian hospitality is one of the most interesting cultural aspects of this people; Iran has many customs related to hospitality stemming from centuries of traditions, both historical and religious. In ancient times, for nomad people such as the Bedouins who traveled far and wide across the desert, hospitality was crucial. Often, villagers would offer them food and water. On the religious side, on the other hand, the Islamic tradition offers a variety of anecdotes about the life of the Prophet Muhammad; many are focused on hospitality, especially toward neighbors (which is why in some cultures, when someone moves in nearby, it is a tradition to bring something to eat to welcome them).

In Farsi, Iran's national language, there are hospitality-related formulas. For instance, "We have a modest house, but we put it at your disposal." One can fully understand the power behind this phrase by watching few episodes of the popular international television format *Peking Express*, which presents couples of travelers completing challenges in different countries throughout the world. Each night, the travelers must ask the locals for lodging, but they cannot use money. The lucky ones find hospitality at some wealthy people's residence. Many people offer to host these Western strangers even if in many cases they live in precarious economic circumstances. Despite how little these families have, it is inspiring to witness the genuineness and generosity with which they share their food, their bed, their life.

Iran is a country by the fascinating culture and whose people, in many cases, turn out to be exquisite. Analyzing a blog article written by Simona Campidano, who has experienced the purest Iran, a Nation whose image is often distorted is revealed. She described what it meant to be invited to lunch in Iran in 2012, "It means to overwhelm the guest with delicious food in copious quantities." If the guest is eating, the hosts will not stop serving them food; in fact, when one is done, the cultural expectation is that the guest is expected to leave some food on the plate. Only by doing so the host then understands the level of satisfaction of their guest.

In Italy, when one is invited to someone's home, it is common to bring something to either drink or eat, whereas in Iran it is not the case. During an Islamic

celebration, a meal can be composed of up to five courses. The food varies depending on the region. For instance, while in the Cairo area one might enjoy a whole pigeon stuffed with rice, further south one could taste some cheese like the Sardinian *casu marztu*.

### 1.5 FOOD AND HOSPITALITY IN THE MEDITERRANEAN AREA

In certain cultures of the Mediterranean area, a seat is always reserved for an unexpected guest, usually during the holidays. According to the Jewish tradition, for instance, during the Easter celebration there must be another silver glass filled with wine set aside for the prophet Elijah. It is believed that he wanders among the houses to announce the salvation. Thus, the doors are left wide open so that whoever wants to come in, can join the meal.

The holy month of Ramadan also carries with it another important ritual: by abstaining from eating until nightfall, Muslims thus purify their bodies and souls through fasting. Once the night falls, the tables are set with dates accompanied by a glass of water or milk, to prepare the stomach for the meal. This is followed by soups, vegetables, fruits, and honey sweets, according to a precise ritual described in the Koran.

Some peoples, due to climatic requirements, make more use of certain ingredients than others. Marvin Harris, in his essay *Good to Eat*, clarifies the origin of certain choices. Salt, for instance, is used abundantly in hot areas: nomadic peoples such as the Tuareg employ it for keeping their bodies hydrated without wasting water, withstanding the heat. Heat is a challenge, which is why these people see it as a duty to quench the thirst of those who arrive, while giving a fruit to those who leave. In Lille, Naples, or other areas where the heat can become scorching, some shopkeepers distribute water to their customers to hydrate them. Following the same principle, tea is offered in Maghreb countries. Hot tea, in fact, rehydrates, stabilizes body temperature, and prevents fluid loss.



## 1.6 FOOD AND HOSPITALITY IN THE GREEK CULTURE

Odysseus' encounter with Polyphemus in Book IX of the *Odyssey* is an excellent example of how the Greeks considered hospitality of the utmost importance. The Cyclopes, giant one-eyed creatures featured in the Greek mythology, are the primitive condition of life prior to the establishment of the Greek civilization. They are not organized according to a well-defined structure like the Greek *polis* and do not respect the laws of hospitality; consequently, they do not share food. Since commensality is a religious ritual, they do not honor the gods. When Odysseus asks for hospitality, Polyphemus is violent and arrogant; he grabs two of the hero's companions and slams them against the rock, smashing their skulls. He then devours them. This episode of unprecedented rawness abruptly changes the rules of hospitality and completely overturns the values of civilization. The meal to share is hereby replaced by a macabre cannibalistic banquet where the guest, instead of being treated as a diner, is attacked and considered himself as a banquet offering.

Exemplary, though in the opposite sense, is the episode of the Phaeacians in Book VIII of the Homeric poem. The comparison between the two worlds defines the superiority of the Greek civilization over the barbarism of the Cyclopean one. The island of the Phaeacians is a place somewhere between the human and divine worlds; its inhabitants are simple, seafaring people who know no violence. Their simplicity is counterbalanced by their love for dancing, singing, and feasting.

Odysseus gets shipwrecked on the island and the first person he meets is the local king's daughter, Nausicaa, who is visibly captivated by him. She suggests that he go to the palace to request hospitality and seek asylum. Odysseus shows up at the court of King Alcinous and Queen Arete, throwing himself at the latter's feet, hugging her knees and asking her for hospitality. The hero will be greeted as a guest; he is bathed, anointed, clothed and seated at the banquet. The behavior of both parties respects the rules of hospitality; Odysseus' humbleness is matched by the royals' respect.

Throughout the course of the banquet, here are sung the events of the Trojan War. It is at this point that Odysseus fails in his attempt to hide the bitter tears that

pour down his cheeks. At that moment, Odysseus is integrated into the community of the Phaeacians and reveals his identity to everyone. By now, he could stay, he is accepted by the community, but the longing for his homeland is stronger.

### *1.7 FOOD AND HOSPITALITY IN THE ROMAN CULTURE*

As for the religion of the ancient Romans, it was characterized by an unofficial ritual celebrated in private: the *Cara Cognatio*. Romans had a high consideration of family; in fact, the word *cognatio* is referred to the blood bond. The ritual consisted of a banquet in which only blood related relatives could participate. Its goal was to reconstitute or strengthen the bond between consanguineous members through sharing a banquet, overcoming grudges and disagreements.

In any case, it is important to specify a detail that might be taken for granted: when joining banquet, the diners were not seated since the very fact of eating seated became customary in Europe, in the Middle Ages. At the time, eating refined and spicy food was a demonstration of luxury and power, but as early as Roman times such relation already existed. Ordinary people had only one major meal per day, at the end of the workday. In the morning, they would have a light breakfast consisted of leftovers from the previous evening; in the middle of the day, the commoners and all labor workers would consume a frugal meal such as bread, olives and cheese or would buy vegetables or legumes, a piece of bread and a glass of wine at the *Termopolia*, a type of ancient restaurant. On the walls of such establishments, the menu was provided under the form of a fresco. It was an ingenious solution since a written menu would not have made sense since most of the working people were illiterate and only a few members of the society could read and write, such as scribes, patricians, or *literati*.

The most important meal of the day was in the evening. Romans would have dinner between four and five o'clock in the afternoon, the end of the working day. This main meal consisted of a hot soup and a kind of *polenta* made of spelt flour

cooked in water or milk, accompanied with vegetables. A more substantial second course could be composed of cheese, fried fish, or sometimes chicken, kid, or lamb.

### 1.8 THE HABIT OF EATING LYING DOWN

Many ancient people, such as the Romans, were acclimated to eating lying down. The Romans absorbed it from the Etruscans, and although Rome was an enemy to various people, it had the custom to absorb other people's cultural transference, such is the reciprocal nature of imperialism and empire. Similarly, the fashion of sumptuous meals where people would eat lying down and partake in songs and dances is Etruscan.

A *triclinium* was a prolonged sofa that took its name from the three couches on which guests would lie throughout the meal. Overall, nine people could be seated, arranged in order of importance, semi-reclining and turning their gaze to the center. This way, the conversation could be followed by all the diners as if they were seated around a round table. In the most luxurious houses and villas there were several *triclinia*, including outdoor ones, arranged in various positions and oriented according to the seasons. While eating and drinking, performances were played to entertain the guests, including singing, dancing, playing, and poetry readings. Occasionally, the diners themselves were invited to perform an art in which they felt gifted. The *coena*, the dinner, was divided into three moments: the *gustatio*, consisting of appetizers and snacks accompanied by the *mulsum*, a beverage made with wine and honey, the *primae mensae* consisting of as many as seven courses, and the *secundae mensae* consisting of other spicy snacks.

Dining was an artistic experience and frescoes displayed juicy fruits, birds, and other food. The floor mosaic also played a key role as Romans would eat with their fingers since there were no plates, thus the leftovers were thrown on the floor and swept up by slaves. To mask it, the mosaicist Soso of Pergamum, at least from what Pliny the Elder reported, invented a mosaic that depicted bones and food leftovers.

Today, some of these mosaics can be seen in the Vatican Museums or in Aquileia, where the mosaics feature the rests of a fish. Sometimes, it is possible to get a sense of what Romans could eat for dinner: rests of lettuce and salad from an appetizer, sea urchin shells split in two and hollowed out, oyster shells, snails, lobster shells, chicken bones, mullet heads and bones, grapes, cherries, nuts, and more. The mosaic floor could also already be provided with the shadow that leftovers would cast if they were real. This was an ingenious solution in case of negligence on the part of a slave, but also a sign of wealth, as many leftovers on the floor meant a plentiful and tasty dinner. Diners would serve themselves from communal soup bowls using spoons. Since forks did not yet exist, much of the food was placed on the plates already cut into small pieces. Eggs were a popular appetizer, along with roasted meats, black pudding, birds, geese, chickens, pheasants, herbs, freshwater fish, sea fish, and shellfish. The second part was devoted to sweets, fruit and cakes made with cheese, honey, and eggs.

### *1.9 FOOD AND HOSPITALITY IN THE TRIBAL SOCIETY*

Hospitality does not always have a happy ending. At times, it can be aberrant, primitive and cruel, such as what happened within the Tupinamba tribe. The Tupinamba are native people of the Atlantic coast of Brazil; the earliest sources of their existence date back to travel accounts from the 1500s. This people, however, were already decimated between the 16th and 17th centuries by the Spanish and Portuguese, so much so that their tribal culture required reconstruction by twentieth-century scholars based on historical accounts.

The Tupinamba went to war for the sole purpose of taking captives destined to be eaten by the tribe. Cannibalism was not an activity related to survival; in fact, the geographical location and temperate climate made their living area rich in fish and game, as well as abundant fruits. Cannibalism was purely ritual; the killing, cooking and mauling of the victim was the acme of a possibly long welcoming ritual into the

village. The ritual of hospitality and aggregation to the tribe was very different from the Greek one; firstly, the captives were the object of taunts and insults and then were obliged to adopt the customs and traditions of the tribe (way of dressing, speaking, hairstyle, etc.). They would live semi-freely, along other tribe members and were treated with affection. They were offered a place in the tribe, a home, and a woman. The final assimilation would see the captives as the protagonists of a ritual banquet, not as participants but as the meal itself. However, a brainwashing process reportedly led the captive to willingly accept their destiny.

Whereas cannibalism carried out by the Cyclops Polyphemus is an act of aggression that violates the rules of coexistence and hospitality, the one by the Tupinamba is the final act of a ritual where the victim is transformed on a bodily and spiritual level by accepting to be the community's meal.

## *2. LINGUISTIC CONSIDERATIONS ON MEALTIME (1800s-2000s)*

Mealtimes are an often contradictory and inexorable rhythm of daily life. Everyone has already internalized mealtimes that have always seemed the obvious ones since childhood. For some, lunch is consumed between noon and one o'clock, while dinner is eaten between seven and eight o'clock, respecting the use of this precise terminology. However, changes in customs can be observed across different regions within the same national borders. In Italy, for instance, there is a great difference between North and South. In Verona, to just name one, people start eating from six p.m. in the evening, while in Rome it is customary to eat later. In Spain, on the other hand, restaurants are not operative until nine or ten p.m. (even if one can glimpse countless tourists having a late lunch or an early dinner). It is a culturally rooted phenomenon that change according to regions, nations, and social classes.

Currently, mealtime no longer determines social status. In the past, however, there was a correlation between mealtime and class. Much more social weight was given to schedules in the past than there is today. Between the late eighteenth and

nineteenth centuries a transformation of mealtimes of great socio-cultural importance occurred among the aristocratic and bourgeois ruling classes.

## 2.1 LUNCH TIME

To understand this social and cultural change, one must first delve into the transformation of customs in nations such as England and France and then analyze the later consequences that followed in the Anglo-French wake in other European countries. Between the eighteenth and the twenty-first centuries, the most important meal of the day was being consumed at an increasingly later time; a meal that was referred to by English speakers as "dinner" regardless of the time it was consumed as it was the term to be used for the main meal of the day. French, for instance, would call it *le dîner*. For more than a century, the European ruling classes saw in mealtimes a sign of distinction; consequently, the tendency was for the rest of the community to dine later. In fact, the more mealtime was delayed, the more the impression of belonging to a certain distinct social class was given.

Such phenomenon has had direct linguistic consequences on the present. In present day Italy, for instance, the modern conception of the term "lunch" is referred to as the meal that is consumed in the period between noon and one o'clock. In more formal occasions, however, it might be also called "luncheon", especially when it comes to the older generations. Calling the midday meal "luncheon" is something that sounds much more elegant, snobbish, and refined. "Supper", instead, was considered a smaller size meal to be consumed later at night.

For centuries in Europe, Nobility considered it normal to have the most important meal of the day around noon or one o'clock. In much of eighteenth-century Europe, this pattern still applied, and Goldoni's memoirs provide a good example. Goldoni was living in Pisa in 1747, at a time when there was a popular custom of eating together without being expressly invited. He would frequently visit friends' homes for meals. Often, dedication to work used to delay him until two o'clock in the afternoon; by that time, it was too late to go to a friend's place to eat since everyone

had already ended the meal. In such cases, dinner was brought to him from the restaurant.

During Goldoni's Parisian life, from 1762 until near 1792, he discovered that the French court was much more flexible than the standards to which he was accustomed, and so he dined at precisely two o'clock in the afternoon. The daily routine of the Venetian-born author can be translated as it follows, "I get up at nine in the morning, I have breakfast with excellent chocolate... I work until noon, walk until two o'clock.... I often dine out... Afterwards, I do not like working or walking. Sometimes I go to the theater, and more often I play card games until nine o'clock in the evening; I come back home before ten o'clock and I have two or three chocolates with a glass of watered-down wine. This is my supper."

In 1764, young Scottish writer and intellectual James Boswell left his homeland to embark on a *Grand Tour* of the continent, just as so many Englishmen and wealthy Scots do, in order to familiarize themselves with neighboring countries. During the long journey, Boswell managed to get himself invited to Jean Jacques Rousseau's home in Switzerland. During their correspondence, he was advised by Rousseau to come around noon, so that they would have time to exchange some small talk before the meal. They dined around one o'clock and finished at two thirty p.m., even if Boswell used to dine between noon and one o'clock and having supper around eight o'clock.

## 2.2 SOCIAL CHANGE IN ENGLAND

The great turning point came from England. Having lunch too early was something that only workers would do. They got up early in the morning and needed a break by the stroke of noon after working for hours. Nobles, however, had quite different habits. Whereas it is true that peasants went to bed at dusk, it is equally true that lords began their activities around that time. At night, high society individuals spent prolonged evenings at games and shows, at the theater or even at balls. Since they would not get up early in the morning to go to work, they did not eat at noon like the labor force.

In the early eighteenth-century English literature, there exists trace of such peculiarity. Jonathan Swift, author of *Gulliver's Travels*, in a satirical poem on marriage described the struggle of an elderly clergyman who had married a lord's daughter. Such woman came from a social class far above his own, and Swift made it clear how the poor dean was on the outs; his wife would not eat until four o'clock in the afternoon, while he was used to eat at one o'clock.

Italo Calvino, in *The Baron in the Trees (Il Barone Rampante)*, Calvino, 1957, incipit) provides an interesting passage, "It was midday, the old traditional dinner hour followed by our family, though by then most nobles had taken to the fashion set by the sluggard Court of France, of dining halfway through the afternoon []." Such passage demonstrates how different customs related to mealtime start developing because of fashionable reasons.

In the system in which these people lived, there was one meal that was much more abundant than the others, which explains the habit of some to avoid eating after dining. Kant, for instance, after getting up early in the morning would not put anything in his stomach until one o'clock, drinking only a few cups of tea. If he had guests, on the other hand, he would not eat until four or five o'clock in the afternoon, and he would not eat again until much later at night. Similarly, Frederick the Great, the Prussian king, changed his habits in old age; when his guests would start eating around ten o'clock at night, he would retire to his chambers.



Wealthy individuals ate in an inconceivable manner. A meal worthy of the name never included less than four or five courses of which at least two were meat. A meal considered minimally elegant in bourgeois circles included at least four different meat dishes: a boiled, a fried, a stew and a roast meat. In the last years of the nineteenth century, Pellegrino Artusi published his most famous cookbook, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (Science in the Kitchen and the Art of Eating Well)*, in 1891. Artusi proposed a series of menus, which varied according to the month. A proposal for a light dinner in August was structured as it follows: *tagliolini* soup, ham and melon, boiled veal with green beans, *vol-au-vents* stuffed with giblets, veal cutlets with ham followed by roast turkey with salad. For dessert, Bavarian cream, fruit, and cheese.

Since English aristocrats considered only one meal to be important, they decided to gradually delay it, moving it forward. At the beginning of the eighteenth century, in England, the king would dine at three o'clock in the afternoon; not only were some kings conservative, but the court had difficulty adapting and changing its habits accordingly. The more fashionable ministers and lords, on the other hand, dined at four o'clock in the afternoon. By the end of the eighteenth century, exclusively provincial gentlemen dined at such time, falling behind progress.

Such strangeness turned out to be so curious that even the tourists of that period, especially Italian with different habits, were astonished. In 1788, the Italian publicist Luigi Angiolini wrote a book entitled *Lettere sopra l'Inghilterra e la Scozia (Letters over England and Scotland)* where he stated that country gentlemen would dine "always after four o'clock past noon". On the other hand, London's aristocracy dined even later than four o'clock in the afternoon; in 1815, the American ambassador in London and future president of the United States John Quincy Adams was invited at an aristocratic city residence. The invitation was at about six thirty p.m., but he showed up at seven p.m., finding no guests. It was later explained to him that it was customary to summon guests by a quarter to six-thirty or seven o'clock, but it was known that before seven o'clock in the evening it was useless to show up (at least in the upper echelons of London's West End).

The fashion of dining late among people of a certain caliber soon became an object of satire. On March 21st, 1807, the English magazine *The Director* published a fictitious letter that mocked how English lords lived. A young gentleman was invited by a nobleman to spend Christmas at his castle. Schedules were regular, and it was explained how one hardly ever went to bed after four in the morning; thus, one could breakfast between two and three in the afternoon. Following a long morning walk, the meal was served at eight o'clock, as the lord had French cooks who had imposed regular hours. The rivalry between France and England is evident; in England, by now, the great lords were dining late in the evening, but the French cooks were behind such new fashion. Since they were overseeing the kitchens, they were also imposing certain schedules that would have been considered more acceptable in a French rather than an English context. In any case, people generally finished eating between ten and eleven o'clock at night. Then, they would play card games, go to the show, and, to end on a high note, prepare a light supper late at night.

A few years later, in 1837, another English magazine called *Miscellany and Family Magazine* published a new comic and satirical article; *Extracts from the Journal of a nervous Man*, which stands at the antipodes to the young aristocrat mentioned earlier. Such man could not stand the new fashions whereby people ate at increasingly later times, and he embarked on a personal crusade against the new modern trends. At the gentleman's manor, dinner was usually eaten at three o'clock in the afternoon. In nineteenth-century England, such time was antiquated, whilst it could still endure in provincial England as a distinctive symbol between city and countryside. Nevertheless, for this fictional and satirical character having to eat at three o'clock in the afternoon was already too modern of a thing. The aristocrat jotted in his diary that, "Rose at three o'clock, ordered the servants to get up and breakfast at five, after the good old fashion. Servants gave me notice to quit. Ordered dinner at ten o'clock, A.M. [] Proposed to Mrs. N. to abolish the use of forks, as a modern innovation []. About two o'clock Mrs. N. had tea, when Mr. R. (our clergyman) and his wife, called to take a friendly dinner with us, as we had been used to dine at three o'clock. Mr. and Mrs. R. much surprised []".

### *2.3 SOCIAL CHANGE IN FRANCE*

England's historic secular enemy was France. In 1802, English diplomat George Jackson was having dinner with the First French Consul and the two apparently met at six o'clock in the evening. Sir Jackson appreciated, with not a little sarcasm, that the French had finally begun to dine at civilized hours, abandoning old traditions (an important testimony of the French ruling class adopting English dining fashions).

In 1821 Paris, Madame Pariset published a manual of domestic economy, where one could read the contents of the following translation, "The time at which one dines in Paris is delayed more and more each day. Thirty years ago, we dined at four o'clock at the latest; now it's at five at the earliest, often at six and seven [ ]". Whether in England it was mere snobbery by the ruling classes, who got up late and thus ate just as late, in France at the time of the industrial and capitalist revolution of the second half of the nineteenth century the reason was to be attributed to something else. Madame Pariset stated as it follows, "This custom, it is said, is convenient for men, for whom it is convenient to prolong the morning in this way, so that their business may be completely finished by dinner time [ ]." It was a matter of productivity according to which no fine person would go back to work after dining and where the end of the workday was marked by mealtime.

In the early nineteenth century, America was the only country where European travelers discovered with amazement that gentlemen went back to work even after dining. Whereas it only occurred in the United States, in Europe no fine person would ever think of doing so. Progress was much slower in less rich nations and for much of the nineteenth century, for Englishmen, the outside world was dirty, filthy, uncivilized, and backward.

To be fair, there were habits of good manners in England that did not exist in the rest of European countries. As an example, it is provided the content of a letter written by Quintino Sella, a minister of the Italian government, when he was still a young member of a great business family in Biella. During his first major educational trip to England, he wrote that to enter society, "You have to put on a

clean shirt every day. There is no clean English that does not do so. In the morning, each person does a grooming that always lasts more than half an hour between washing, scrubbing, and combing their hair. It is a matter of which I had no idea." There really was a difference in lifestyle, in the indispensable etiquette in society that was much finer in England than in other countries.

## 2.4 SOCIAL CHANGE IN GERMANY

British and American tourists in the nineteenth century looked with bemusement at other countries, especially Germany. They were amazed at how Germans insisted on getting up and eating early, like their great-grandparents. Even the court followed these schedules, despite mostly living at night.

A certain noblewoman named Sophie von Löwenstern, for fine occasions, was used to going to dinner around ten o'clock and then dancing until four o'clock in the morning. In Germany, there was no meal after the dances and German balls ended a little earlier than those held in other countries. Despite the early hours, Sophie was already awake at eleven a.m. In 1822, American writer Washington Irving was in Dresden and commented on, "Primitive hours of the Saxon *beau monde*. King dines at one o'clock, the younger *noblesse* dine at two. Foreign ministers and English dine [] at six o'clock in the evening []". In Germany, fashion trends came in more slowly. Little by little, the already Anglophile aristocracies began to take in everything that came from England, such as moving the mealtime forward. That is the context where the legend of the snob who gets his shirts ironed in London and dresses the English way was born.

To fully understand the literature of the nineteenth and early twentieth centuries, it is helpful to acknowledge their social context. In 1903, Thomas Mann published an autobiographical short story entitled *Tonio Kröger* featuring the business aristocracy from Lübeck, in the name of a certain Hans and his friend Tonio. The translation of a passage from the novel says that, "Hans and Tonio had

time to take a walk after school, because they both came from families in which dinner was not served until four o'clock. Their fathers were important men of business, who held public office in the town and wielded considerable influence". The logical connection is that the children coming from labor working families rushed straight home after school since by one o'clock everyone was already eating.

## 2.5 SOCIAL CHANGE IN ITALY

In 1826, it happened that Alessandro Manzoni wrote to a friend of his to invite him for dinner, "Our usual time is at five o'clock". By saying "usual" it is implied that everyone had different habits. In 1850, he spoke as follows about life in Milan, "By now, the *beaumonde* does not dine before five o'clock. This way, the working morning lasts more. One can work longer and take care of all business before eating. Offices close at four o'clock, while workers who get up early in the morning to go to the factory have a meal at noon. Something that our great-grandfathers did."

However, since it was difficult for the nobles to wait until five o'clock in the afternoon to eat, a nineteenth-century nobleman would have a first breakfast around 11 a.m.; a snack that included a half roast chicken, white wine, and some fruit. The American and English breakfast with eggs and bacon originated from this habit and that is why we speak of breaking the fast, breakfast.

Customary was to call "forenoon" the morning period before dinner time (between roughly one and ten p.m.), whereas "afternoon" or "after dinner" (*après-dîner*, for French) was employed to refer to the period following the meal. Before the most important meal of the day, it was still morning, but since everyone would eat at different times the result was usually arbitrary. If one ended dining at six p.m., the morning would have ended starting from six p.m. For ordinary people, noon fixed the end of the morning and began the "after dinner" period. Hence, in the eyes of the common people, the rich would dine "after dinner". As evidence of this fact, in 1832 Rome, a sonnet published by Giuseppe Gioachino Belli says, "*Dopo-pranzo, dà un pranzo er zor Michele*" (After dinner, Mr. Michele throws a dinner).

## 2.6 OTHER EXAMPLES IN ENGLAND AND FRANCE

The time at which people eat labels them in a certain section of the pyramidal structure of society and pits aristocrats against the people as much as metropolitan cities against the countryside. Another European country where this opposition is strong is France, where Parisian and provincial dwellers are constantly at war. To this day, many French and Francophone speakers consider Parisians to be a separate ethnic group, a legacy of the past that has survived to this day.

Balzac's novels, set in the first half of nineteenth century France, offer plenty of references. Balzac adopted the point of view of the Parisian society according to which old customs were looked at with snobbism and he did great use of sarcasm and irony when describing a provincial society. The following is a translation of what can be read in one of his novels, *La vieille fille (An Old Maid)*: "Under the Empire they still dined as in former times at half past two, but then they supped! []." What Balzac meant, ironically, was that having supper had become vulgar. Workers, however, did supper; actually, both social classes would consume an evening meal, but whereas the most abundant meal of the day for nobles was named "dinner," peasants referred to it as "supper".

Charles Dickens' *Little Dorrit* offers great insights into the matter. The story focuses on a gentleman who was imprisoned because of his debts. Suddenly, he inherits a fortune; he became a wealthy gentleman and was freed. He decided to offer a grand luncheon to those whom he had long shared his years of imprisonment. Mr. Dorrit, however, took no part in the luncheon, which took place at two o'clock in the afternoon, whilst it was brought to him at six o'clock from a restaurant.

The issue of mealtimes even disrupts the political structure of a nation. In 1863, a debate was conducted in the House of Commons in Westminster. Parliamentary works usually began at four o'clock in the afternoon. Between six and seven thirty p.m. Politicians, however, would flee home to eat interrupting parliamentary work. The inconvenience of their working hours was attributed to the fact that Parliament's meetings had always started at four o'clock, as they would end their dinner at round four o'clock in the afternoon. Since meeting times could not be

altered, a Bill was passed to open a small restaurant so as not to force Members of Parliament to run home.

## 2.7 THE LINGUISTIC QUESTION

The result of such transformations is to be considered at a linguistic level as well; new habits required different and new names. Flaubert's *Dictionary of Received Ideas*, published in 1870, is a valuable source in these terms. Flaubert categorized, in alphabetical order, all the *clichés* he heard at wealthy people's salons. When he talks of dinner, as *dîner*, he criticizes that, "In former times people dined at noon, now they dine at impossible hours. Our fathers' dinner was our lunch and our lunch was their dinner. One dines so late that it should not be called dinner, but supper".

French speakers still argue about it. In official French, the midday meal is called *déjeuner* whereas the evening meal is called *le dîner*, apart from some areas of Canada and Belgium where the evening meal is still called *le souper*. The French are particularly fond of their culture and languages which is why they argue quite often about it, especially in blog discussions such as one on an Internet blog occurred in 2012. Belgians, Canadians, Swiss-French speakers, and all those who speak French without depending on Paris have their say. One says that the fashion of calling the evening meal *le dîner* is a mistake depending on the Parisians, while in Quebec, for example, people continue to call dinner *le souper*.

An extract from such discussions on the above blog is hereby provided:

- The term *le dîner* is improperly used and it's a legacy from Paris. Elsewhere, *le dîner* is the midday meal, while the evening meal is called *le souper*...

- In my family, the term *le déjeuner* was used to indicate *le petit déjeuner* (breakfast). If I say *le petit déjeuner* today, it might depend on the influence of neighboring France on the language of the Genevans...

- *Le petit déjeuner* in the morning, *le déjeuner* at noon, *le dîner* in the evening, and *le souper* after 10 o'clock are inventions of the Parisians. I remember when I was growing up in the province and we used the term *le déjeuner* for the morning, *le dîner* for the midday meal, and *le souper* for the evening meal at any hour. It is true that these "Parisianisms" have long since invaded much of France...

- As for the canton of Vaud, we sometimes say *le petit déjeuner* for the morning meal, but for the midday meal we use *le dîner*, and for the evening meal *le souper*...

Purists regretted the disappearance of supper, *le souper*, as it also affected the snack, *le goûter* and the term *la collation*, another sort of heartier snack. People of a certain social standing, on the other hand, ate *à la fourchette*, which means being seated and have a dinner consisting of meats and foods that required the use of a fork. Americans especially loved it. In 1789, Virginia planters would get up at eight o'clock in the morning, drinking the so-called julep, a strong alcohol such as whiskey or brandy mixed with ice, sugar, and mint. Around ten o'clock, they would breakfast with ham, toast, cold meats, and cider. Dinner was held at two o'clock and afterwards people slept until five o'clock in afternoon, after which time they would have tea or continue drinking alcohol until evening.

Around the time of the French Empire, between 1804 and 1814, people in Paris had such a late and hearty breakfast that they got into the habit of inviting someone to breakfast rather than dinner. This phenomenon is referred to as *déjeuner dinatoire*, but it fell into disuse short thereafter.

In Italy, instead, the language issue is less perceived; language issues are observed less in Italy, and a center for regulating language - as Paris is for France - does not exist as such in Italy. From the radio, passing through the invention of television, one has often had the impression that Rome's accents and idioms were mostly used, but this is not comparable to the effect Paris has on official French. In the early twentieth century Italy, dinner gradually moved to eight or nine o'clock in the evening, despite it was still called as the midday meal, *pranzo*. Subsequently, a meal consumed in the evening started to be called with its current name, *cena* (supper).



Lexicographers often debate the linguistic implications of mealtimes. The *Zingarelli* dictionary writes about "breakfast", "Light morning meal" or "noon meal, second meal of the day." Synonyms are provided as well, "lunch or second breakfast." The expression "second breakfast" is most likely little used compared to the term "breakfast" which is often used, today, to refer to the first meal of the day rather than the first of two breakfasts.

A hundred years ago, the French were only aware of *le déjeuner*. Literary highlights how the term *déjeuner* referred to morning coffee and how the midday meal was likewise called. Later, in the early twentieth century, it was decided to make a distinction, *le petit déjeuner* for breakfast and *le déjeuner* for lunch. Old words meaning was redefined, such as with *le déjeuner* or new words were made up, just like the English term "lunch".

The Oxford English Dictionary in the 1967 reprint, unlike the *Zingarelli*, writes that dinner is, "the main meal of the day, eaten either in the middle of the day or in the evening."

Another example is provided by a twentieth-century Italian writer, Alberto Arbasino, who participated in several "impossible-to-happen" radio interviews, which were so called for they consisted of comparing contemporary writers and figures from the past, such as Arbasino and Ludwig of Bavaria. Ludwig received Arbasino at midnight, on the lake below his castle and with a soprano playing a Wagnerian concert on its shore. The king, chatting, revealed that it was a habit of his to finance night concerts by the lake. Then, Arbasino asked him, "Did you dine before or after, Your Majesty?" and Ludwig replied, "Ah thank God, thank God, thank God, my friend, that you say 'dine' and not 'supper' as those ordinary people always say...in Italy... After, of course. It's unthinkable before." "What about supper?" asked Arbasino again, "A king never suppers," answered Ludwig.

According to linguistic rules, the term "dinner" should be interpreted and translated as "lunch," but to do so one would have to be aware of the whole context that has been described so far, which defies time and space. It is undoubtedly complicated, so much so that when the French film *Le dîner des cons* (*The Dinner*

*Game*) was released, *le dîner* was translated with the term “dinner” for the translators in charge of the English translation had noticed that it took place at night.

## 2.8 FOOD AS A DIPLOMATIC TOOL

Using food as a form of soft power is referred to as "gastro-diplomacy," namely the use of food as a persuasive tool to reach an agreement. Gastro-diplomacy also has scientific basis: an article published in the *Harvard Business Review* entitled *Should You Eat While You Negotiate?*, shows how the brain's glucose intake moderates aggressive behavior. In Russia and Japan, business negotiations are conducted almost entirely at the table; even in the United States, some business meetings begin with the ice-breaking ritual of "Let's do lunch". The above article written by Lakshmi Balachandra, an associate professor at Babson College, illustrates how balancing food and business is an asset. Balachandra conducted two main experiments: in the first, she compared negotiations held over a meal in a restaurant with those held in a conference room, without eating. In the second, negotiations were conducted with and without a meal in a corporate conference room. The result of the simulation was that those who ate during the negotiation, both at the restaurant and in the conference room, took home significantly more relevant profits than those who negotiated without eating. In addition, as mentioned initially, biological factors also played a role: in those who consumed a meal, glucose levels increased demonstrating that its consumption improves complex brain activities, enhancing self-control, curbing prejudice, and aggressive behavior. Other studies have shown that unconscious imitation of others' behaviors leads to an increase in pro-social behaviors, which occurs when individuals eat together enacting the same movements.

Realizing the importance and political clout of food, Hillary Clinton initiated the Diplomatic Culinary Partnership in 2012, with the aim of bringing together cooks from across the country to recognize the role of cuisine in American diplomacy. In this regard, the Congress of Vienna of 1814 was already a proof of this: not only did

the president of the French council, Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, make France join the peace talks thanks to his diplomatic instinct, but he well represented his nation thanks to a famous cook of the time, Antonin Carême.

It is necessary to mention the importance of Talleyrand, the first exponent of gastro-diplomacy; when King Louis XVIII gave him instructions, Talleyrand would reply, "Sire, I need casseroles more than instructions." Organizing banquets was a way to achieve approval, even among enemies. During one of these, he had two salmon transported and cooked at his Parisian residence, but he had only one served. His butler, following Talleyrand's instructions, pretended to stumble and dropped the salmon on the ground, just to let his master be seen as a generous man when he said, "Bring another one!"

At present, the French cuisine is one of the most relevant Soft Power, above all when it comes to the range of choices offered by its wine industry alone. Italy, however, is also fostering its culinary heritage: the Ministry of Foreign Affairs invests numerous resources in enhancing the Italian culinary tradition abroad. For instance, French and foreigner supermarkets organize the "Italian Week", during the which typical Italian food is promoted. One of the first nations, in more recent times, to fully understand the diplomatic power of its gastronomic heritage has been Thailand: Thai food is popular, traditional, genuine, very popular worldwide, and its popularity is the result of a government promotional campaign started in 2002.

Food, cuisine, and wine culture are now at the same level of architecture, landscape, cinema, literature, and fashion: they are the expression of the values of one or more cultures, as well as tools of economic diplomacy. Gastro-diplomacy, in fact, allows the development of economic and commercial opportunities (not exclusively related to the table and food), helping to shape a national image that influences foreign public opinion. France was able to define its own gastronomic diplomacy strategy more than two centuries ago, whereas Japan long ago devised and defined a certification system to attest to the authenticity of Japanese restaurants around the world. Not surprisingly, many great *chefs* come from France and Japan.

Secondly, gastro-diplomacy is one of the most important tools in the fight against counterfeiting. The technical term is "agro-piracy", and in Italy it amounts to \$120 billion in losses. The most counterfeited products are the *Parmigiano Reggiano* and *Grana Padano* cheese, not to mention *Gorgonzola*, *Provolone*, *Pecorino Romano*, *Asiago* and *Fontina*. As for cured meats, the most popular clones regard the *Parma* or *San Daniele* raw hams, *mortadella Bologna*, then wines, including *Chianti*, extra virgin olive oils, *San Marzano* tomato sauce and so on. Such realities undermine the identity of the Italian cuisine worldwide.

The cultural and gastronomic characteristics of a country must be protected from external agents that could undermine its reputation. In this regard, the New York Times was highly criticized by Italians following the publication of a recipe for a different version of the carbonara pasta dish. Not only did the recipe require bacon, but the original recipe does not call for tomato. Not surprisingly, carbonara turns out to be the most falsified Italian dish. Agribusiness is one of the cornerstones of gastro-diplomacy, both politically and economically, as tradition and food have become a diplomatic tool.

When the element of union characterizing gastro-diplomacy disappears, gastro-diplomacy itself turns into gastronationalism. The concept itself was conceived from the mind of Michele Fino, Associate Professor of Roman Law, and Rights of Antiquity at the University of Pollenzo, who reports that: "Food must always be promoted as a meeting point between peoples, sometimes even within the same people. Think for example of Colombia where, after years of civil war, we are witnessing attempts of reconciliation between different factions through gastronomy." Fino also makes the not-insignificant point that it is most interesting to look at the menus of the Quirinale, "Until the 1960s, French gastronomy was considered the only acceptable one. Menus used to be written in French and pasta has been served only in recent decades!" The presence of pasta is extremely important, and it is identified as a great change that begins to value local gastronomic excellence. Even today's politicians, especially the more conservative ones, appear as gastro-nationalists; in 2022, Giorgia Meloni posted a video on TikTok in which she was handcrafting tortellini under the watchful eye of an elderly lady. Recently, the

Minister of Agriculture Francesco Lollobrigida proposed the establishment of a team to monitor the quality of Italian restaurants in the world. The fear is precisely that non-Italian ingredients are used or that recipes that are not faithful to its tradition are fostered.

According to food historian Luca Cesari, author of *A Brief History of Pasta*, carbonara is "an American dish born in Italy" that did not appear until World War II. Many historians agree that it was the Italian chef *Renato Gualandi* who first prepared it in 1944 at a dinner in Riccione for the U.S. military, precisely by mixing the bacon they had with them with their own foodstuffs, cream, cheese and powdered egg yolks. Carbonara's "traditional" ingredients, such as cured pork, *pecorino romano* cheese, eggs and pepper differ from the earliest variants of the recipe; the oldest, was printed in Chicago in 1952 and listed *pancetta* (bacon) instead of *guanciale* (cured pork).

Even parmesan seems to have lost its original characteristics. Before the 1960s, parmesan cheese wheels weighed around 10 kg (compared to the current 40 kg), had a thick black rind, and had a soft texture compared to today's aged wheels. Some even advocate that parmesan had to squeeze out a drop of milk when pressed, as a sign of quality, claiming that the original type of parmesan is produced in the State of Wisconsin, in the United States. Even pizza is questioned; it seems that in 1943, when Italian American soldiers were sent to Italy, they wrote home in disbelief stating they had not found any pizza place. Some argue that pizza was typically a poor dish that once could only find in a few towns in southern Italy. In addition, it seems that the first restaurant to serve only pizza was opened in New York City in 1911. Also, Wooster Street Pizza in New Haven, in the State of Connecticut, is reportedly renowned to make the best pizza in the world. Sally's, Pepe's, and Modern are all considered world renowned.

## 2.9 THE ROLE OF FOOD IN MOVIES THROUGH SOCIAL CLASS LANGUAGE AND CULTURE

Nowadays, it is easy to notice the strong connection between cinema, television, and the art of cooking, of good eating. Such love came from some of the black and white Italian films that left a mark from the 1950s onwards, surviving to this day, and will most likely live on forever. Not just a peek into gastronomy, but a true glimpse into the life of the periods that these films feature.

### 3. ALBERTO SORDI AND THE AMERICAN DREAM

*Un Americano a Roma (An American in Rome)* is an iconic 1954 film. Alberto Sordi plays in the shoes of a young man named Nando Moriconi that speaks a mostly incomprehensible language, trying to make it sound like English, but that no one can understand. Nando was born in Rome, but dreams of America. He feels he was born in the wrong place, absorbing everything from the States such as sports, clothing, and food. In one of the most iconic scenes, the young man comes back home late at night and decides to eat. Nando wants to be American and thus has an American-style dinner, or what believes to be so, made of milk, bread, mustard, and jam, scoffing at the macaroni dish his mother had prepared for him. Tasting the odd mix of American deliciousness, he literally lashes out at the pasta, "*Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo*" (*Maccarone, you provoked me, and I shall destroy you*). He dresses up as an American policeman, imitating an awkward Kansas Highway Patrolman that wants to become Gene Kelly's Italian counterpart. This movie is an important window on twentieth century, the period after World War II where the American influence on Italian soil was extremely strong, especially thanks to the "economic miracle" between the 1950s and 1960s.

Italian American culture is strongly featured as well. Several people emulate the American lifestyle by expressing it in different ways, such as a woman changing her diet or another choosing clothes inspired by movie celebrities. Italians dream of

America, a land of a thousand possibilities that is the ultimate golden gate, while Americans dream of traveling to Italy. Americans hold an unscrupulous love for the Italian peninsula, for the good food, the less hectic lifestyle, and somehow Italians look to the United States likewise.

### 3.1 BUD AND TERRENCE

*Lo Chiamavano Trinità (They Call Me Trinity)* is a famous 1970 Western/Comedy film, belonging to the so called "Spaghetti Western" or "Italian Western" category. Terrence Hill's bean scene is unforgettable; he explained that he fasted for thirty-six hours before shooting, precisely to give the idea of a truly hungry wayfarer of the West. Not to mention the bottle of wine emptying into a single, apparently very capacious glass. In an interview on his website Terrence Hill told why he chose beans, "I had to eat something while shooting. They asked me what I wanted and since I like beans, I ate beans. The audience had so much fun with that scene that I then had to eat beans in many of my films!".

Food also appears prominently in *Non C'è Due Senza Quattro (Double Trouble)*, where Bud Spencer and Terrence Hill play the doppelgangers of two wealthy cousins and members of Brazilian high society, who want to disappear for some time since they fear to be killed before the conclusion of a big deal. A sumptuous banquet is set up to convince Elliot Vance and Greg Wonde (respectively Terrence Hill and Bud Spencer).

Food is always there, whether it is to contrast the provinciality of their characters with the shallow environment around them or to create a hilarious situation where eating becomes a means to achieve a goal. It can be seen in *Altrimenti Ci Arrabbiamo (Watch Out, We're Mad)*, where the duo competes to see who can eat and drink the most beers and sausages to decide who owns the famous Dune Buggy.

### 3.2 OTHER MOVIES WHERE FOOD IS A METAPHOR

Various artistic forms (literary, musical, theatrical...) have always attempted to convey a message beyond normal entertainment. In one of the two episodes of the Italian movie *Qua La Mano (Give Me Five)* starring Enrico Montesano, pasta becomes the enemy of the humble coachman Orazio Imperiali. He has already been fasting for twenty-four hours and must finish ten courses of *tortellini* within sixty minutes. He does not complete the challenge and loses his job. The *tortellini* are an opportunity for social revenge; an opening glimpse at the social condition of 1980s Rome, among poverty, prostitution, desperation, and the daily problems.

Food is also a bitter-sweet moment of revelation. For instance, in Paolo Genovese's 2016 *Perfetti Sconosciuti (Perfect Strangers)*, the innermost secrets of long-lasting friends come to the surface when they decide to leave their phones on the table, answering every call and showing any message that they would receive throughout the evening. Rome, its dialect, a plate of gnocchi with sauce and meatloaf with vegetables provide the setting for a masterpiece whose format has been broadly readapted. Genovese expressed himself as follows about the movie, "It talks about private life, friendship, and intimacy. In my opinion, the most intimate moment we have is dinner. You are sitting around the table, looking into each other's eyes, eating, and chatting. There is a whole liturgy of how we eat and what we eat. We understand a lot about people through the way they approach food".

Perhaps one of the best-loved Pixar productions based on the sanctity of food is *Ratatouille*, which features Remy, a country rat that eventually finds himself in the city of *nouvelle cuisine*, Paris. *Ratatouille*, a name borrowed from the French dish of the same name (a cultural re-adaptation of Italian *caponata*) is an animated movie whose narrative unfolds from the point of view of someone who is entirely in love with food. Touching is the scene of the *ratatouille* dish being savored by food critic Anton Ego, who has an epiphany that brings him back to the tastes and perfumes of his childhood, reliving the warmth of his mother's hearth.

Food becomes a symbol of cooperation through the film *The Hundred-Foot Journey*, in which young Indian *chef* Hassan moves to a town in southern France.



Together with his family, he opens an Indian restaurant, *Maison Mumbai*; right in front there is the Michelin-starred restaurant *Le Saule Pleureur*. The restaurant bears a conservative taste, as does its owner Madame Mallory. The gastronomic and cultural war that has broken out between the two will give way to the grandeur of the cuisine, which manifests itself as a means of breaking down prejudices and barriers that divide people and cultures.

### 3.3 TOTÒ AND HIS LOVE FOR GASTRONOMY

A great and sublime actor, who considered genuine ingredients pivotal in both his professional and private life, was Totò. It was the stage name of Prince Antonio de Curtis, who developed his conception of food both from his private and working life experiences. Before his success, even Totò suffered from hunger.

His movies, like Sordi's, are a portrait of the condition in which most Italians found themselves in the 1950s and 1960s. His characters are usually poor, and even if they are rich they do not really enjoy the full extent of their wealth. The movie *Totò, Peppino e I Fuorilegge (Totò, Peppino, and the Outlaws)* provides a good example; Antonio, Totò, has married the richest woman in his town, Teresa, played by Titina de Filippo who is very stingy and never lets him enjoy life. There is one particularly humorous scene in which Totò would like a clean shirt and Teresa does not want to grant him one because a shirt is not to be changed for at least two weeks. Eventually, she hands him a mostly uncovered shirt (to save on the materials), “Do you call it a shirt?” – “Why, don't you like the cut?” – “There is only the cut.”

The most iconic film, however, is *Miseria e Nobiltà (Poverty and Nobility)*, directed by Mario Mattioli, in which Totò and the other characters literally throw themselves on some spaghetti. It is a provoking scene; a poor family of six, living in in common rooms, sitting on pierced chairs. However, social unease is always highlighted through the smile, as to signify that there is always some light in the darkness. Through his films, Totò makes a call for the rediscovery the value of

Mediterranean cuisine and, at the same time, reflect on a serious issue such as food shortage and social unease.

### *3.4 CONCLUSIONS*

For centuries, food has generated unity, separation, conviviality, war. Dante spoke of gluttony in the Divine Comedy, highlighting the dangerous side of food, while Neruda praised the elemental food ingredients. Food should be considered more than a mere means of survival but a rather magnifying glass on the societies that have developed over the centuries and those that will develop in the future. Diet, culture, food are indispensable socio-economic indicators for the full understanding of society. As time goes by, we still talk about such lifeblood, the undisputed king of the table, the identifying sign of social groups in all its nuances; food.

# *SECTION EN FRANÇAIS*

## *1. INTRODUCTION*

Qu'il s'agisse du petit-déjeuner, du déjeuner ou du dîner, il est clair que tous n'ont pas la même idée de l'heure à laquelle manger, car les préférences personnelles et les différences culturelles et régionales jouent un rôle essentiel qui est souvent négligé. Autrefois, l'écart social et économique était également déterminé par l'heure à laquelle l'on prenait son repas: la nourriture elle-même, variait en fonction de la classe sociale, car elle était un véritable symbole de richesse. Aujourd'hui, elle n'est pas seulement liée au monde culinaire, mais elle est aussi présente dans des domaines tels que la linguistique, l'histoire, la musicologie, le cinéma, la sociologie et la culture.

Le mémoire se concentrera plus particulièrement sur des sujets liés à l'alimentation, tels que l'hospitalité, sa vision et son application en fonction des personnes, le symbole de richesse représenté par des plats spécifiques et les nombreux changements sociaux et linguistiques que l'évolution du monde culinaire a entraînés. Ensuite, l'accent sera mis sur l'un des aspects diplomatiques de l'utilisation de la nourriture, comme la gastro-diplomatie.

En conclusion, une perspective spécifique sur le rôle culturel, social et linguistique de la nourriture sera prise en compte, en proposant une analyse qui suive le fil de l'art cinématographique. L'objectif visé est celui de comprendre comment la caméra immortalise la nourriture par rapport au cadre social dans lequel elle a été identifiée et comment la première est une représentation directe de la seconde.

## *1.1 POURQUOI LA NOURRITURE*

Depuis l'apparition de l'homme sur Terre, plusieurs dizaines de millions d'années se sont écoulés entre l'arrivée des premiers primates et l'évolution des gorilles. Malgré les différents stades de l'évolution humaine, tous les hommes, comme tous les animaux, ont toujours eu en commun un élément primaire lié à la survie: la nourriture. Néanmoins, la nourriture n'est pas seulement un simple moyen de survie, mais elle peut aussi être transformée en occasion de socialisation, de rituels, de célébrations et de commémorations.

## *1.2 L'HOSPITALITÉ, LA NOURRITURE ET L'ETRANGER*

Partager la nourriture et les repas joue un rôle important dans les rituels d'hospitalité, surtout si avec des étrangers. La relation avec ce qui est différent est ambiguë: soit l'on cherche à combler l'écart entre deux réalités différentes, soit l'on cherche à l'effacer en intégrant l'étranger à la communauté d'accueil. L'étranger est une identité plus ou moins lointaine qui défie une autre identité déjà établie; son accueil ou l'éloignement dépendent de l'aspect culturel et de l'ouverture d'une certaine civilisation. L'étranger est à la fois un avantage et un inconvénient, un ennemi et un ami, un bien et un mal, une crainte et un attrait. Il peut être traité avec tous les honneurs ou être moqué et humilié. En partageant le repas, un lien matériel et spirituel est créé entre les participants, un lien qui peut durer éternellement ou juste le temps de terminer le repas.

### *1.3 LA NOURRITURE ET L'HOSPITALITÉ DANS LES SAINTES ÉCRITURES*

Les rituels de rassemblement ont leur propre modèle, tant pour l'étranger que pour les membres de la communauté: c'est ainsi que l'on maintient une société forte, unie et cohésive. La parabole du fils prodigue en est un bon exemple. Dans l'Évangile de Luc, un père se réjouit du retour de son fils et organise une fête pour le célébrer. Alors que les serviteurs ont reçu l'ordre de tuer le veau gras, le fils aîné de l'homme est totalement choqué. Son père n'a jamais organisé de fête pour lui, qui est toujours resté à ses côtés. Le père lui répond: "Mon enfant, tu es toujours avec moi, et tout ce que je possède est aussi à toi. Mais nous devons faire une fête et nous réjouir, car ton frère que voici était mort et il est revenu à la vie, il était perdu et le voilà retrouvé!" (Lc 15,1-3.11-32).

L'invité est toujours sacré: "Si un étranger vient séjourner avec vous dans votre pays, vous ne le maltraitez pas. Vous traiterez l'étranger en séjour parmi vous comme un Israélite, comme l'un de vous; vous l'aimerez comme vous-mêmes, car vous avez été étrangers en Égypte." (LèV.19:34 ; Ex 22:20).

## *1.4 L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ DANS LA CULTURE IRANIENNE*

L'hospitalité iranienne est l'un des aspects culturels les plus intéressants de ce peuple qui possède de nombreuses coutumes liées à l'hospitalité, issues de siècles de traditions tant historiques que religieuses. Autrefois, pour les peuples nomades tels que les Bédouins l'hospitalité des habitants des villages était cruciale. Même d'un point de vue religieux, la tradition islamique contient de nombreuses anecdotes sur la vie du prophète Mahomet, dont certaines se focalisent sur l'hospitalité, en particulier envers les voisins.

En farsi, la langue nationale, il existe des formules d'hospitalité telles que "Nous avons une maison modeste, mais nous la mettons à votre disposition" et il suffit de regarder quelques épisodes de la populaire émission internationale Pékin Express pour comprendre le pouvoir de cette phrase: des couples de voyageurs doivent se défier dans différents pays du monde et chaque nuit demander l'hébergement aux habitants et ne peuvent pas utiliser d'argent. Les plus chanceux, trouvent l'hospitalité chez des personnes aisées. Souvent, les personnes qui proposent d'accueillir ces étrangers occidentaux vivent dans des conditions économiques précaires. Malgré le peu de moyens dont disposent ces familles, il est étonnant de constater l'authenticité et la générosité avec lesquelles elles partagent leur nourriture et leur vie.

L'analyse d'un article d'un blog en ligne, écrit par une femme qui a connu l'Iran, révèle une nation dont l'image est souvent déformée. Simona Campidano, l'auteur de l'article, décrit ce que signifie être conviés à déjeuner en Iran (au moins en 2012): "Cela signifie submerger l'invité avec de la nourriture délicieuse en quantités copieuses", pour citer ce qu'elle écrit. Lors d'une célébration islamique, le repas peut comporter jusqu'à cinq plats et selon la région, la nourriture varie: alors que dans la région du Caire, on peut déguster un pigeon entier farci de riz, plus au sud, on peut goûter un fromage ressemblant au *casu martzu* de la Sardaigne.

## *1.5 LA NOURRITURE ET L'HOSPITALITÉ DANS LA MEDITERRANEE*

Dans certaines cultures de la zone méditerranéenne, pendant la période des fêtes, une place est généralement réservée à un invité inattendu. Selon la tradition juive, par exemple lors de la célébration de Pâques, un autre verre en argent rempli de vin doit être réservé au prophète Élie. Les portes sont donc laissées ouvertes pour que quiconque souhaite entrer, puisse se joindre au repas.

Le mois sacré du Ramadan s'accompagne d'un autre rituel important: en s'abstenant de manger jusqu'à la tombée de la nuit, les musulmans purifient leur corps et leur âme par le jeûne. Une fois la nuit tombée, les tables sont dressées avec des dattes accompagnées d'un verre d'eau ou de lait, afin de préparer l'estomac au repas. Selon un rituel précis décrit dans le Coran, suivent ensuite des soupes, des légumes, des fruits et des friandises au miel.

Certains peuples, en raison des exigences climatiques, utilisent davantage certains ingrédients que d'autres: Marvin Harris, dans son essai *Bon à manger (Good to Eat)*, précise l'origine de certains choix. Le sel, par exemple, est abondamment utilisé dans les régions chaudes: les peuples nomades, comme les Touaregs, l'emploient pour maintenir leur corps hydraté sans gaspiller d'eau, en résistant à la chaleur. La chaleur est un défi, c'est pourquoi ces peuples ressentent d'avoir le devoir de satisfaire la soif de ceux qui arrivent, tout en donnant un fruit à ceux qui partent. A Lille, Naples, ou dans d'autres régions où la chaleur peut être torride, certains commerçants distribuent de l'eau à leurs clients pour qu'ils s'hydratent, et, selon le même principe, du thé est offert dans les pays du Maghreb. Le thé chaud permet en effet de se réhydrater, de stabiliser la température corporelle et d'éviter les pertes de liquide.

## 1.6 L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ CHEZ LES GRECS

La rencontre d'Ulysse avec Polyphème dans le livre IX de *l'Odyssée* est un excellent exemple des *standards* de l'hospitalité Grecque. Les Cyclopes représentent la condition primitive de la vie: ils ne sont pas organisés comme la *polis* grecque et ne respectent pas les lois de l'hospitalité. Lorsqu' Ulysse demande l'hospitalité, Polyphème se montre violent: il saisit deux des compagnons du héros et les frappe contre le rocher, leur brisant la tête. Puis, il les dévore. Cet événement change les règles de l'hospitalité et bouleverse les valeurs de la civilisation. Le repas à partager est remplacé par un macabre banquet cannibale où l'invité, au lieu d'être traité comme tel, est attaqué et considéré lui-même partie du banquet.

Exemplaire, bien qu'en sens inverse, l'épisode des Phéaciens dans le livre VIII du poème homérique. La comparaison entre les deux mondes définit la supériorité de la civilisation grecque sur la barbarie de la civilisation cyclopéenne. Ulysse fait naufrage sur l'île des Phéaciens et la première personne qu'il rencontre est la fille du roi, Nausicaa, qui lui suggère de se rendre au palais pour demander l'hospitalité. Ulysse se présente à la cour du roi Alcinoüs, où il est accueilli comme un invité. Il participe au banquet et lorsque les événements de la guerre de Troie sont chantés, il ne parvient pas à cacher ses larmes, en révélant son identité. Même a été accepté par la communauté, la nostalgie de sa patrie est plus forte: le rituel de séparation, en contraste avec le rituel du banquet fait d'agrégation et d'union, commence lorsqu'il décide de quitter l'île pour Ithaque. Le roi Alcinoos, pour atténuer la douleur provoquée par le départ, ordonne qu'un navire rempli de cadeaux lui soit préparé.



## 1.7 L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ CHEZ LES ROMAINS

Quant à la religion des anciens Romains, elle se caractérisait par un rituel non officiel célébré en privé: la *Cara Cognatio*, qui fêtait la sacralité et la vitalité de la famille. En fait, le mot *cognatio* fait référence au lien du sang. Le rituel consistait en un banquet auquel seuls les parents et les alliés proches pouvaient participer: l'objectif était de reconstituer ou de renforcer le lien entre les membres consanguins en partageant un banquet, en surmontant les rancunes et les désaccords.

Dans cette époque, manger des plats riches et épicés était une démonstration de luxe et de puissance. La viande était considéré un luxe et les gens ordinaires ne prenaient qu'un seul grand repas par jour, à la fin de la journée de travail. Le matin, ils prenaient un petit-déjeuner composé des restes de la veille; en milieu de journée, les artisans et les ouvriers consommaient un repas frugal tel que du pain, des olives et du fromage ou allaient aux *Termopolia*, une sorte de dîners antiques où les fresques étaient de véritables menus: une solution ingénieuse puisque la plupart des travailleurs étaient analphabètes.

## 1.8 L'HABITUDE DE MANGER ALLONGÉS

De nombreux peuples anciens, comme les Romains, avaient l'habitude de manger en position allongée. Le *triclinium*, où ils s'élongeaient, tire son nom des trois divans sur lesquels les invités s'allongeaient pendant le repas. Au total, neuf personnes pouvaient être assises, par ordre d'importance, semi-allongées. De cette manière, tous les convives pouvaient suivre la conversation comme s'ils étaient assis autour d'une table ronde. Pendant le repas, il y avait des spectacles de chant, de danse, de théâtre et de lecture de poèmes.

*La coena*, le dîner, était divisée en trois moments: *la gustatio*, composée d'amuse-gueules accompagnés de *mulsum*, une boisson à base de vin et de miel, *la primae mensae*, qui comprenait jusqu'à sept plats et *la secundae mensae* qui était composée d'autres grignotages très épicés. Le repas était un véritable rituel dans la vie des anciens Romains et durait du début de l'après-midi jusqu'à tard dans la nuit.

## *1.9 L'ALIMENTATION ET L'HOSPITALITÉ DANS LA SOCIÉTÉ TRIBALE*

L'hospitalité peut parfois être aberrante, comme dans le cas des Tupinambas. Il s'agit d'un peuple indigène de la côte atlantique du Brésil: les premières sources de leur existence remontent à des contes de voyage de 1500. Ils portaient en guerre avec le seul but de faire des prisonniers destinés à être mangés: leur cannibalisme n'était pas lié à la survie, vu la richesse de leur situation géographique, mais il s'agissait d'un rituel. Le captif était d'abord l'objet d'insultes, puis il était obligé d'adopter les coutumes et les traditions de la tribu (façon de s'habiller, de parler, coiffure, etc.). Il vivait en semi-liberté, sur un pied d'égalité avec les membres de la tribu et était traité avec affection, on lui offrait une place dans la tribu, un foyer et une femme. Lors de l'assimilation finale, le captif devenait le protagoniste d'un banquet rituel, pas en tant que participant, mais en tant que repas même. Cependant, il acceptait son destin. Alors que le cannibalisme pratiqué par le cyclope Polyphème est un acte d'agression qui viole les règles de la coexistence et de l'hospitalité, celui de cette tribu est l'acte final d'un rituel où la victime est transformée sur le plan corporel et spirituel et accepte d'être le repas de la communauté.

## 2. CONSIDÉRATIONS LINGUISTIQUES SUR L'HEURE DE MANGER (1800-2000)

Chacun a déjà intériorisé les heures de repas qui ont toujours semblé évidentes depuis l'enfance. Pour certains, le déjeuner est pris entre midi et treize heures, tandis que le dîner est pris entre dix-neuf et vingt heures, en respectant l'usage de cette terminologie.

Actuellement, l'heure à laquelle on mange n'est plus représentative d'une classe sociale: dans le passé, cependant, c'était un détail que l'on montrait en raison d'habitudes spécifiques typiques de la classe sociale d'appartenance et on lui accordait beaucoup plus de poids social qu'aujourd'hui. Entre la fin du XVIIIe et le XIXe siècle, une transformation des horaires des repas s'est produite dans les classes dirigeantes aristocratiques et bourgeoises, en créant un changement socioculturel.

### 2.1 L'HEURE DU DÉJEUNER

Pour comprendre ce changement social et culturel, il faut d'abord réfléchir sur la transformation des coutumes dans des nations comme l'Angleterre et la France, puis analyser les conséquences ultérieures qui ont suivi le sillage anglo-français dans d'autres pays européens. Entre le XVIIIe et le XXIe siècle, le repas le plus important de la journée est consommé à une heure de plus en plus tardive: "le dîner" pour les français et le *dinner* pour les anglais, quelle que soit l'heure à laquelle il est consommé, en étant le terme désigné pour le repas principal de la journée. Pendant plus d'un siècle, les classes dirigeantes européennes ont vu dans l'heure de la consommation des repas un signe de distinction et plus l'heure du repas était retardée, plus il y avait l'impression d'appartenir à une classe sociale distincte.

Pendant des siècles, les nobles et les rois européens ont considéré normal de consommer le repas le plus important vers midi ou treize heures, puis l'autre le soir. Dans une grande partie de l'Europe du XVIIIe siècle, ce schéma était encore en vigueur et les mémoires de Goldoni en sont un bon exemple. En 1747, Goldoni vivait

à Pise et avait l'habitude de manger chez n'importe quel ami, car la coutume voulait que l'on mange ensemble sans avoir besoin d'être expressément invité. Souvent, le travail le retardait jusqu'à deux heures de l'après-midi et à ce moment-là, tout le monde avait déjà terminé le repas. Dans ce cas, on lui apportait le dîner du traiteur.

En 1764, l'écrivain et intellectuel écossais James Boswell quitta son pays pour entreprendre un Grand Tour du continent afin de se familiariser avec les pays voisins. Au cours de ce voyage, Boswell réussit à se faire inviter en Suisse chez Rousseau. Au cours de leur correspondance, Rousseau lui conseilla de venir vers midi, afin qu'ils aient le temps d'échanger quelques mots avant le repas. Ils dînèrent vers treize heures et terminèrent à quatorze heures trente, mais Boswell, au cours de son voyage, avait l'habitude de dîner entre midi et treize heures et de souper vers vingt heures.

## *2.2 LE CHANGEMENT SOCIAL EN ANGLETERRE*

En Angleterre, déjeuner trop tôt était une affaire d'ouvriers, de gens qui avaient besoin d'une pause à midi car ils avaient déjà travaillé pendant des heures. En revanche, les membres de l'aristocratie avaient des habitudes très différentes: la haute société passait des soirées plus ou moins longues à jouer, regarder des spectacles au théâtre, ou encore à des bals. Le matin, elle ne se levait donc pas tôt, et par conséquent, elle ne mangeait pas à midi.

Ceux qui disposaient de moyens économiques importants mangeaient de manière inconcevable: un repas ne comportait jamais moins de quatre ou cinq plats dont au moins deux de viande. Un repas élégant dans les cercles bourgeois comprenait au moins quatre plats de viande différents: un bouilli, un frit, un ragoût et un rôti. L'idée prédominante chez les aristocrates anglais était qu'un seul repas était important, raison pour laquelle ils avaient décidé de commencer à le retarder progressivement. Au début du XVIIIe siècle, en Angleterre, le roi dînait à quinze heures, alors que les ministres et les lords plus à la mode, dînaient à seize heures. À

la fin du XVIIIe siècle, seuls les gentilshommes de province dînent à seize heures, prenant ainsi du retard sur le progrès.

Cette bizarrerie des heures de repas était curieuse même à l'époque, à tel point que les touristes, notamment les Italiens qui étaient habitués à manger beaucoup plus tôt, en étaient stupéfaits. En 1788, le publiciste italien Luigi Angiolini écrivit un livre intitulé *Letters over England and Scotland (Lettres sur l'Angleterre et l'Écosse)* dans lequel il estimait que les gentilshommes de la campagne dînaient "toujours quatre heures après midi". En revanche, l'aristocratie londonienne dînait encore plus tard.

La mode des dîners tardifs chez les personnes d'un certain rang devint rapidement un objet de satire. Le 21 mars 1807, la revue anglaise *The Director* publia une lettre fictive qui se moquait du mode de vie des *lords* anglais où un jeune noble décrivait la vie dans les châteaux de campagne. Le jeune avait été invité par un noble à passer Noël dans son château de province: les horaires étaient réguliers et l'on ne se couchait jamais après quatre heures du matin, ce qui permettait de prendre le déjeuner entre deux et trois heures de l'après-midi. Après une longue promenade "matinale", le repas était servi à vingt heures, puisque le seigneur avait des cuisiniers français qui lui imposaient des horaires réguliers. La rivalité entre la France et l'Angleterre est évidente: en Angleterre, les seigneurs mangeaient tard le soir, mais les cuisiniers français étaient responsables des cuisines et donc ils imposaient des horaires plus français qu'anglais. Le repas finissait entre vingt-deux et vingt-trois heures. Ensuite, on jouait, on allait au spectacle et on préparait un repas léger pendant la nuit.

Quelques années plus tard, en 1837, une autre revue anglaise, le *Ward's Miscellany and Family Magazine*, publia un nouvel article satirique. *Extracts from the Journal of a Nervous Man (Extraits du Journal d'un Homme Nerveux)* était aux antipodes du jeune aristocrate déjà mentionné: un noble se lança dans une croisade personnelle contre les nouvelles tendances modernes. Son dîner était généralement consommé à quinze heures, mais pour lui il était déjà trop moderne. L'aristocrate nota dans son journal: "Je me suis levé à trois heures, j'ai ordonné aux domestiques de se lever et j'ai déjeuné à cinq heures, selon la bonne vieille tradition. Les domestiques m'ont donné un préavis de départ. J'ai proposé à Mme N. d'abolir l'usage

des fourchettes, cette innovation moderne []. Vers deux heures, Mme N. a pris le thé, lorsque M. R. (notre pasteur) et sa femme ont appelé pour prendre un dîner amical avec nous, puisque nous avons l'habitude de dîner à trois heures []".

### 2.3 LE CHANGEMENT SOCIAL EN FRANCE

En 1802, le diplomate anglais George Jackson dînait avec le premier consul de France et le rendez-vous était fixé à dix-huit heures. *Sir* Jackson apprécia, non sans sarcasme, que les Français aient enfin commencé à dîner à des heures civilisées, abandonnant les vieilles traditions. Il s'agit d'un témoignage important de l'adoption par la classe dirigeante française de la tendance anglaise en matière de repas.

En 1821, à Paris, Madame Pariset publia un manuel d'économie domestique, où elle écrivait que: "L'heure à laquelle on dîne à Paris se retarde chaque jour davantage. On y dînait, il y a trente ans, à quatre heures au plus tard; maintenant c'est à cinq au plus tôt, souvent à six et à sept []". Pariset retenait que, si en Angleterre il s'agissait d'un simple snobisme, en France il devait être attribué au fait que: "Cet usage, dit-on, convient aux hommes, pour lesquels il est commode de prolonger ainsi la matinées, afin que leurs affaires soient entièrement terminées pour l'heure du dîner []". Au début du XIXe siècle, le seul pays où les voyageurs européens avaient découvert que les gens retournaient au travail même après avoir dîné c'était l'Amérique.

## 2.4 LES CHANGEMENTS SOCIAUX EN ALLEMAGNE

Au XIXe siècle, les touristes britanniques et américains regardent avec perplexité les autres pays, en particulier l'Allemagne. Ils s'étonnaient de l'insistance des Allemands à se lever et à manger tôt, comme jadis; même la cour suivait ces horaires, alors qu'elle vivait la plupart du temps la nuit. La noble Sophie von Löwenstern avait l'habitude, pour les grandes occasions, d'aller dîner vers vingt-deux heures et de danser ensuite jusqu'à quatre heures. En Allemagne, il n'y avait pas de repas après les danses et les bals allemands se terminaient un peu plus tôt que ceux organisés dans d'autres pays. Malgré cela, Sophie était déjà réveillée à onze heures.

En 1822, l'écrivain américain Washington Irving, de passage à Dresde, commenta sur "Les heures primitives du beau monde Saxon. Le roi dîne à une heure, les nobles à la mode à deux heures. Les ambassadeurs étrangers et les anglais dînent à six heures du soir".

## 2.5 LE CHANGEMENT SOCIAL EN ITALIE

En 1826, Alessandro Manzoni avait écrit à un ami pour l'inviter à dîner: "Notre heure habituelle est à cinq heures dans l'après-midi". En disant "habituel", on comprend que chacun avait des habitudes différentes. Cependant, il était difficile d'attendre pour manger: en fait, un noble du XIXe siècle prenait un premier petit-déjeuner vers onze heures, comprenant un demi-poulet rôti, du vin blanc et quelques fruits. Le petit-déjeuner américain et anglais avec des œufs et du bacon est né de cette habitude et c'est en raison de cela que l'on parle de "rupture du jeûne", *the breakfast*.

La coutume voulait que l'on appelle "matin" la période précédant l'heure du dîner (entre treize heures et vingt-deux heures environ), tandis que "après-midi" ou "après-dîner" était employé pour désigner la période suivant le repas. En principe, tant que le repas le plus important de la journée n'était pas consommé, le matin ne finissait pas. Toutefois, comme chacun mangeait à des heures différentes, le résultat

était totalement arbitraire: pour le peuple, midi fixait la fin de la matinée et marquait le début de "l'après-dîner". Ainsi, aux yeux des gens du peuple, les riches dînaient "après le dîner", comme dans son sonnet publié en 1832, à Rome, par Giuseppe Gioachino Belli: "*Dopo-pranzo, dà un pranzo er zor Michele*" (Après le dîner, M. Michel donne un dîner).

## 2.6 D'AUTRES EXEMPLES EN ANGLETERRE ET EN FRANCE

L'heure à laquelle les gens mangent, oppose les aristocrates au peuple autant que les villes métropolitaines aux provinces. Un autre pays européen où cette opposition est forte est la France. Encore aujourd'hui, les Parisiens et les provinciaux sont en guerre: de nombreux Français et francophones considèrent les Parisiens comme un groupe ethnique à part, un héritage du passé qui a survécu jusqu'à nos jours. Les romans de Balzac, qui se déroulent dans la France de la première moitié du XIXe siècle, en offrent de nombreuses références. Balzac adoptait le point de vue de la société parisienne et en conséquence, lorsqu'il décrivait une société provinciale, il faisait un grand usage de sarcasme, se moquant des provinciaux qui dînaient à des heures ridicules. Dans l'un de ses romans, *La vieille fille*, on peut lire: "On y dînait encore, sous l'empire, à deux heures après-midi, comme jadis; mais l'on soupait". Balzac voulait dire, ironiquement, que souper était devenu vulgaire. La simple différence est que, même si les riches et les pauvres aient pris un repas le soir, pour les nobles celui le plus abondant de la journée était appelé "dîner", alors que les paysans l'appelaient "souper".

Le roman de Dickens, *Little Dorrit (La Petite Dorrit)*, offrait aussi une rétrospective sur la question. L'histoire était celle d'un gentleman qui avait été emprisonné à cause de ses dettes. Soudain, il hérita une fortune et il était libéré. Il décida alors d'offrir un grand repas à ceux qui avaient partagé ses années d'emprisonnement. Monsieur Dorrit, cependant, ne prit aucune part au dîner, qui eut lieu à deux heures de l'après-midi, alors qu'il lui fut apporté à six heures du soir du restaurant.



## 2.7 LA QUESTION LINGUISTIQUE

Le résultat de ces transformations a eu un gros impact au niveau linguistique, tel qu'il a fallu changer les noms des repas. Le *Dictionnaire des idées reçues* de Flaubert, publié en 1870, est une source précieuse à cet égard et Flaubert y classe tous les clichés qu'il a entendus dans les salons de la noblesse. Lorsqu'il parle du dîner, il critique le fait que: "Autrefois, on dînait à midi, maintenant on dîne à des heures impossibles. - Le dîner de nos pères était notre déjeuner, et notre déjeuner était leur dîner. - Dîner si tard que ça n'appelle pas dîner, mais souper". Les francophones se disputent encore à ce sujet, puisque dans le français officiel le repas de midi est appelé "le déjeuner", tandis que le repas du soir est appelé "le dîner", à l'exception de certaines régions du Canada et de la Belgique où le repas du soir est encore appelé "le souper". Les Français sont particulièrement attachés à leur culture et à leur langue et ils se disputent souvent à ce sujet, notamment lors de discussions sur des blogs, comme celle qui s'est déroulée sur Internet en 2012. Apparemment, la mode d'appeler le repas du soir "le dîner" serait une erreur dépendant des Parisiens, alors qu'au Québec, par exemple, l'on continue d'appeler "le souper". Voici un extrait de ces discussions sur le blog susmentionné:

- Diner, c'est une impropriété héritée des Parisiens. Ailleurs, on dine le midi et on soupe le soir...

- Dans ma famille, on disait même le déjeuner pour le petit déjeuner. Si aujourd'hui, je dis le *petit déjeuner*, je ne sais pas si c'est dû à l'influence de la France voisine sur le langage des Genevois...

- Petit déjeuner le matin, déjeuner le midi, dîner le soir e souper après 22 heures sont à l'origine des parisianismes. Je me rappelle que, dans mon enfance provinciale, on déjeunait le matin, on dînait à midi, on soupait le soir quelle que soit l'heure. Il est vrai que depuis longtemps ces parisianismes ont envahi une bonne partie de la France...

- Pour ce qui concerne le canton de Vaud, on dit parfois petit déjeuner pour le repas du matin, mais à midi on dîne et le soir on soupe...

Paris a fixé cette coutume pour que l'on continue à appeler "dîner" ce que tout le monde sait être "le souper". Les puristes ont regretté la disparition du souper, car il a modifié aussi "le goûter" et le terme "la collation". En 1804, dans un manuel destiné aux amoureux de la langue française, il y avait écrit que: "Autrefois, on dînait de bonne heure, et l'on faisait quatre repas, le goûter en était un. Aujourd'hui l'on dîne tard et l'on ne goûte plus; on ne soupe même pas; si l'on mange quelque chose le soir, c'est une simple collation. Les gens de bonne compagnie, déjeunant à la fourchette, ne font pour l'ordinaire que deux repas []".

En Italie, la question de la langue est moins perçue: en effet, il n'existe pas de centre de régulation de l'usage de la langue. Les lexicographes débattent souvent des implications linguistiques des heures de repas: par exemple, il y a cent ans, les Français ne connaissaient que le déjeuner. La littérature souligne que le terme "le déjeuner" désignait le café du matin et que le repas de midi portait le même nom. Plus tard, au début du XXe siècle, il a été décidé de distinguer le déjeuner du café du matin.

Un écrivain italien du XXe siècle, Alberto Arbasino, participa à plusieurs interviews radiophoniques impossibles avec des personnages historiques antérieurs au XXe siècle. Dans l'une de celles-ci, il était reçu à minuit par Louis de Bavière à bord de son bateau, sur le lac *Linderhof* avec une *soprano* qui chantait un concert wagnérien. Le roi lui révéla qu'il avait l'habitude de financer des concerts nocturnes au bord du lac et Arbasino lui demanda: "Avez-vous dîné avant ou après, Votre Majesté?". Louis répondit: "Ah, Dieu merci, Dieu merci, mon ami, que vous disiez "dîner" et pas "souper" comme le disent toujours ces gens ordinaires... en Italie... Après, bien sûr. C'est impensable avant. Un roi ne soupe jamais".

Selon les règles linguistiques, le terme "dîner" devrait être interprété par le "déjeuner" actuel, mais pour faire cela il faudrait connaître tout le contexte décrit auparavant. C'est sans doute compliqué, à tel point que lors de la sortie du film français *Le dîner de cons*, le terme "le dîner" a été traduit en anglais et un italien respectivement avec le terme *dinner* et *cena*, car les traducteurs chargés de la transposition culturelle et linguistique avaient remarqué qu'il se déroulait le soir.

## 2.8 LA NOURRITURE EN TANT QU'OUTIL DIPLOMATIQUE

La "gastro-diplomatie" est l'usage de la nourriture en tant qu'outil de persuasion pour parvenir à un accord. En Russie et au Japon, les négociations commerciales se déroulent presque exclusivement à table et aux États-Unis les réunions d'affaires commencent en déjeunant. La gastro-diplomatie a également une base scientifique: un article de Lakshmi Balachandra, professeur associé au Babson College publié dans la *Harvard Business Review*, intitulé "*Should You Eat While You Negotiate*" (Devrions-nous manger alors que nous négocions?), illustre comment l'équilibre entre la nourriture et les affaires est un atout. Balachandra a mené deux expériences principales où elle a comparé des négociations menées au cours d'un repas avec des négociations menées sans manger. Ceux qui ont mangé pendant la négociation ont emporté des bénéfices plus importants que ceux qui ont négocié sans manger: chez les personnes ayant consommé un repas, les niveaux de glucose ont augmenté, en améliorant les activités cérébrales complexes, renforçant la maîtrise de soi, limitant les préjugés et les comportements agressifs.

À cet égard, le Congrès de Vienne de 1814 en était déjà une preuve: non seulement le président du conseil français, Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, a fait adhérer la France aux négociations de paix grâce à son instinct diplomatique, mais il a bien représenté sa nation grâce à un célèbre cuisinier de l'époque, Antonin Carême. Lorsque le roi Louis XVIII lui commandait une stratégie diplomatique, Talleyrand répondait: "Sire, j'ai plus besoin de cuisiniers que de diplomates!", puisque l'organisation de banquets est un moyen d'obtenir l'approbation, même parmi les ennemis. La cuisine française a l'un des Soft Power le plus important, mais l'Italie, promeut également son patrimoine culinaire: le ministère des affaires étrangères investit de nombreuses ressources dans la mise en valeur de la tradition culinaire italienne à l'étranger. Par exemple, les supermarchés français et étrangers organisent la "Semaine italienne", au cours de laquelle les plats italiens sont mis en valeur. La Thaïlande a été l'une des premières nations à comprendre le pouvoir diplomatique de son patrimoine gastronomique: la cuisine thaïlandaise est populaire, traditionnelle, authentique et très appréciée dans le monde entier et sa diffusion est le résultat d'une campagne de promotion lancée par le gouvernement en 2002.

La gastro-diplomatie permet en effet de développer des opportunités économiques et commerciales, mais elle est aussi l'un des outils les plus importants dans la lutte contre la contrefaçon. Les caractéristiques culturelles et gastronomiques d'un pays doivent être protégées des agents extérieurs qui pourraient nuire à sa réputation. À cet égard, le *New York Times* a été très critiqué par les Italiens à la suite de la publication d'une recette d'une version différente du plat de pâtes carbonara. Non seulement la recette prévoyait du lardon, mais elle ajoutait également de la tomate. Sans surprise, la carbonara s'avère comme le plat italien le plus falsifié. Ainsi, l'agro-industrie est l'un des piliers de la gastro-diplomatie, tant sur le plan politique qu'économique.

Lorsque l'élément d'union qui caractérise la gastro-diplomatie disparaît, l'alimentation s'imprègne de gastro nationalisme. Conçu par Michele Fino, Professeur Associé de Droit Romain et de Droits de l'Antiquité à l'université de Pollenzo, il explique que: "La nourriture doit toujours être promue comme un point de rencontre entre les peuples, parfois même au sein d'un même peuple. Pensez par exemple à la Colombie où, après des années de guerre civile, nous assistons à des tentatives de réconciliation entre les différentes factions par le biais de la gastronomie". Le professeur fait également une remarque non négligeable: "Il est très intéressant de regarder les menus du Quirinal. Jusque dans les années 1960, la gastronomie française était considérée comme la seule acceptable. Les menus étaient rédigés en français et les pâtes n'ont pas été servies avant les dernières décennies! La présence des pâtes est extrêmement importante, et elle est identifiée comme un grand changement qui commence à valoriser l'excellence gastronomique locale".

Selon l'historien de l'alimentation Luca Cesari, auteur de *La Véritable Histoire des Pâtes (Brief History of Pasta)*, la carbonara est "un plat américain né en Italie" qui n'est apparu qu'après la Seconde Guerre mondiale. De nombreux historiens s'accordent à dire que c'est le chef italien Renato Gualandi qui l'a préparée pour la première fois en 1944 pour les militaires américains, en mélangeant les lardons, la crème fraîche, le fromage et les jaunes d'œuf en poudre. Même la pizza est remise en question : il semble qu'en 1943, lorsque des soldats italo-américains ont été envoyés en Italie, ils ont écrit chez eux, incrédules car ils n'avaient trouvé aucune *pizzeria*.

Certains affirment que la pizza était typiquement un plat pauvre que l'on ne trouvait que dans quelques villes du sud de l'Italie. En outre, il semble que le premier restaurant à ne servir que de la pizza ait été ouvert à New York en 1911.

## 2.9 LA NOURRITURE DANS LES FILMS À TRAVERS LA CLASSE SOCIALE, LE LANGAGE ET LA CULTURE

De nos jours, il est facile de remarquer le lien entre le cinéma et la nourriture. Cet amour s'est manifesté dès les premiers films en noir et blanc, il perdure encore aujourd'hui, et il perdurera à jamais. Il ne s'agit pas seulement de gastronomie, mais d'un véritable aperçu de la vie des années que ces films mettent en scène.

## 3. ALBERTO SORDI ET LE RÊVE AMÉRICAIN

*Un Americano a Roma (Un Américain à Rome)* est un film emblématique de 1954. Alberto Sordi y incarne le jeune homme Nando Moriconi, qui parle une langue pratiquement incompréhensible, essayant de la faire ressembler à l'anglais. Nando rêve de l'Amérique, mais il est né à Rome et il absorbe tout ce qui vient des États-Unis, comme les sports, les vêtements et la nourriture. Dans l'une des scènes les plus emblématiques, le jeune homme rentre chez lui tard dans la nuit et se prépare à manger. Nando prend un dîner à l'américaine, ou ce qui semble l'être, composé de lait, de pain, de moutarde et de confiture, en se moquant du plat de macaronis que sa mère lui avait préparé auparavant. Goûtant le mélange désagréable, il se jette sur les pâtes: "*Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo*" (Macaronis, vous m'avez provoqué et moi je vous détruis).

Ce film est une fenêtre importante sur le XXe siècle, la période après la Seconde Guerre mondiale où l'influence américaine en Italie était extrêmement forte:

plusieurs personnes imitent le style de vie américain, comme une femme qui modifie son régime alimentaire ou une autre qui choisit des vêtements inspirés par des célébrités du cinéma. Les Américains vouent un amour sans scrupules à la péninsule italienne, à sa bonne cuisine, à son mode de vie moins trépidant, et d'une certaine manière, les Italiens regardent les États-Unis de la même façon. Le film n'est que le rêve américain vu à travers les yeux d'un Italien ordinaire.

### 3.1 BUD ET TERRENCE

*Lo Chiamavano Trinità (On l'appelle Trinità)* est un célèbre film de 1970. La scène du haricot de Terrence Hill est inoubliable: il a expliqué qu'il avait jeûné pendant trente-six heures avant le tournage, précisément pour donner l'idée d'un voyageur de l'Ouest affamé. Sans parler de la bouteille de vin qui se vide dans un seul verre. Dans une interview publiée sur son site Internet, Terence Hill explique pourquoi il a choisi les haricots: "Je devais manger quelque chose pendant le tournage. Ils m'ont demandé ce que je voulais et comme j'aime les haricots, j'en ai mangé. Le public s'est tellement amusé de cette scène que j'ai dû manger des haricots dans plusieurs de mes films!".

Dans *Porgi L'altra Guancia (Les deux missionnaires)*, la nourriture cache également une signification de dénonciation sociale à l'égard des populations indigènes soumises à la colonisation européenne de l'Amérique centrale dans les années 1890. La nourriture est abondante pour le clergé et les riches, alors qu'elle manque pour les pauvres. La nourriture est aussi un défi, comme dans *Altrimenti Ci Arrabbiamo (On va s'fâcher)*, où les deux personnages joués par le duo s'affrontent en mangeant et buvant le plus de bières et de saucisses pour décider qui possède une *Dune Buggy*.

### 3.2 D'AUTRES FILMS OÙ LA NOURRITURE EST UNE MÉTAPHORE

Toutes formes d'art ont toujours tenté de transmettre un message au-delà du simple divertissement. Dans l'un des deux épisodes du film italien *Qua La Mano* (*Mon Curé va en boîte*) avec Enrico Montesano, les pâtes deviennent l'ennemi de l'humble cocher Orazio Imperiali. Orazio a déjà jeûné pendant vingt-quatre heures et doit terminer dix plats de *tortellini* en sauce en une heure, sous peine de perdre son emploi. Il ne relève pas le défi pour un seul morceau, mais les *tortellini* représentent l'occasion d'une revanche sociale, un premier aperçu de la condition sociale de la Rome des années quatre-vingt entre pauvreté, prostitution, désespoir et problèmes quotidiens.

L'une des productions Pixar les plus appréciées, basée sur la sacralité de la nourriture, est sans doute celle qui met en scène le petit *chef* Rémy, qui finit par se retrouver dans la ville de la nouvelle cuisine, Paris. *Ratatouille*, nom emprunté au plat français, est un film d'animation dont la narration se déroule du point de vue d'une personne entièrement amoureuse de la nourriture.

La nourriture devient aussi un symbole de coopération interculturelle dans le film *The Hundred-Foot Journey* (*Les Recettes du bonheur ou Le voyage de cent pas au Québec*), dans lequel le jeune *chef* indien Hassan s'installe dans une ville du sud de la France. Avec sa famille, il ouvre un restaurant indien, la Maison Mumbai, juste en face du restaurant étoilé Le Saule Pleureur, porteur d'un goût conservateur tout comme sa propriétaire Madame Mallory. La guerre gastronomique et culturelle qui a éclaté entre les deux protagonistes va céder la place à la grandeur de la cuisine, qui se manifeste comme un moyen de briser les préjugés et les barrières entre les peuples et les cultures.

### 3.3 TOTÒ ET LA GASTRONOMIE

Totò a été l'une des vedettes italiennes du spectacle à partir de la deuxième moitié du XXe siècle: il a fait des ingrédients authentiques de la cuisine italienne et napolitaine un incontournable dans sa vie professionnelle et privée. Ses films sont un portrait de la condition dans laquelle se trouvaient la plupart des Italiens dans les années cinquante et soixante. En principe, ses personnages sont pauvres: le film le plus emblématique à cet égard est *Miseria e Nobiltà (Misère et Noblesse)*, réalisé par Mario Mattioli, dans lequel Totò et les autres personnages se jettent littéralement sur des *spaghetti*: une famille pauvre, vivant à cinq ou six dans une pièce commune, assise sur des chaises percées, où la faim pousse le personnage de Totò à se remplir les poches de *spaghetti*. À travers ses films, Totò invite à redécouvrir la valeur de la cuisine méditerranéenne et, en même temps, à réfléchir à un problème grave tel que la pénurie alimentaire et le malaise social.

### 3.4 LES CONCLUSIONS

Depuis des siècles, la nourriture a été source d'unité, de séparation, de convivialité, de guerre. L'alimentation ne doit pas être considérée comme un simple moyen de survie, mais plutôt comme une photographie des sociétés qui se sont développées au fil des siècles et de celles qui se développeront dans l'avenir. Le régime alimentaire, les cultures géographiques, la qualité et la quantité des aliments sont des indicateurs socio-économiques indispensables à la compréhension de la société. Le temps passe et l'on parle toujours de cet élément vital, roi incontesté de la table, signe d'identification des groupes sociaux dans toutes ses nuances: la nourriture.



## *RINGRAZIAMENTI*

*Finalmente terminato questo scritto, mi è d'obbligo ringraziare nel loro insieme il correlatore Prof.ssa Adriana Bisirri ed i relatori Prof.ssa Maggie Papparusso, Prof.ssa Marie Françoise Vaneecke, Professor Paul Nicholas Farrell. A titolo personale, voglio ringraziare anche e soprattutto il mio Professore di liceo americano ed amico Mr. Richard Balzano, per la pazienza con cui ha sacrificato il suo tempo libero per donare un grande contributo alla redazione del mio elaborato.*

*Ringrazio il Professor Alessandro Barbero, la cui conferenza sulla cucina d'epoca mi ha spinto a realizzare questo elaborato.*

*Ringrazio la scuola per mediatori linguistici, interpreti e traduttori SSML Gregorio Settimo, che con la sua location superlativa, i suoi insegnamenti, e la sua speciale organizzazione ha dato un tocco in più agli anni di corso.*

*Ringrazio i colleghi, quelle rare volte che ci siamo incrociati dato che ero più all'estero che in sede, con i quali prima degli esami ci siamo sempre detti che dal 25 in poi non si buttava niente. Almeno io.*

*Un pensiero anche ai miei genitori, ovviamente, senza i quali la mia vita sarebbe stata molto diversa. A mio padre che mi ha insegnato che nella vita ci vuole sempre un po' di gioco. A mia madre che mi ha insegnato a non curarmi che del mio giudizio.*

*Ringrazio Lea, che negli ultimi due anni mi ha tranquillizzato circa le mie incertezze ed ha creduto nelle mie capacità come solo mia madre ha fatto nei primi venti anni di vita. La ringrazio, per i momenti di spensieratezza che mi ha donato in periodi critici.*

*All'ansia e lo stress, che sono quelli che, mio malgrado, sono rimasti sempre al mio fianco.*

## BIBLIOGRAFIA

- Amiry Suad, *Damasco*, a cura di Maria Nadotti, 2016.
- Angiolini Luigi, *Lettere sopra l'Inghilterra e la Scozia* (a cura di Michèle e Antonio Stäuble), Mucchi, Modena, 1990.
- Arbasino Alberto Ludwig II di Baviera, *Le interviste impossibili*, p.204, Milano, 1975.
- Balzac de Honoré, *La vieille fille*, in Id., *La Comédie humaine*, t.IV, p.869, Parigi, 1976.
- Barbero Alessandro, *A che ora si mangia?*, Quodlibet Elements, Macerata, 2017.
- Belli Gioacchino, *Santa Luscia de quest'anno*, Sonetto 341, Roma, 1832.
- Bezzola Guido, *La vita quotidiana a Milano ai tempi di Stendhal*, p.122, Milano, 1991.
- Boniface Alexandre, *Manuel des amateurs de la langues française*, pp. 267-268, Parigi, 1814.
- Boswell James, *Boswell on the Grand Tour. Germany and Switzerland 1764*, a cura di F.A. Pottle, New York-Toronto-London, 1953.
- Bray von, Sophie, *Aus der Berliner Hofgesellschaft der Jahre 1805 und 1806*, « Deutsche Rundschau », 5, Berlin, 1903.
- Brontë Emily, *Wuthering Heights*, cap.II, Londra, 1847.
- Calvino Italo, *Il Barone Rampante*, Torino, Einaudi, 1957.
- Casanova Francesco, *Pensieri di Quintino Sella tratti dai suoi discorsi e dalle sue lettere*, 1895.
- Cavaciocchi Alberto, *Un anno al comando del IV Corpo d'armata*, a cura di A. Ungari, p.27, Udine, 2006.
- Cosenza Carlo Giovanni, *Un matrimonio alla moda*, atto I, scena IV, Napoli, 1824.
- De Quincey Thomas, *The last Days of Immanuel Kant*, Blackwood's Magazine, Londra, 1827.
- Di Fortunato Eleonora, Paolinelli Mario, *Tradurre per il doppiaggio. La trasposizione linguistica nell'audiovisivo: teoria e pratica di un'arte imperfetta*, 2005
- Dickens Charles, *La piccola Dorrit*, Einaudi, trad.it. di V. Rossi Ancona, cap.XXXVI, 2019.
- Dosi Antonietta, *I Romani in cucina*, (coautore Francois Schnell), *Vita e Costumi dei Romani Antichi*, Quasar, Roma, 1992.

- Filippi Domenico Antonio, *Manuale di conversazione tedesca: con l'aggiunta di esercizi grammaticali*, p.255, 3a edizione, Vienna, 1856.
- Flaubert Gustave, *Dizionario delle idee comuni*, trad. di M. RAGO, Firenze, Sansoni, 1988. Gustave FLAUBERT, *Dizionario dei luoghi comuni*.
- Foss, Pedar W., *Le cucine e sale da pranzo a Pompei: la relazione spaziale e sociale di cottura a mangiare in casa romana*, Università del Michigan, 1944 .
- Gibelli Antonio, *La guerra grande. Storie di gente comune*, p.221, Roma-Bari, 2014.
- Goldoni Carlo, *Memorie per l'istoria della sua vita e del suo teatro rivedute e corrette*, parte I-III, capp. LII,VIII, X, XXXVIII, tr. it. di F. Costero, Milano, 1908.; cfr.
- Harris Marvin, *Buono da mangiare*, Einaudi, 2015.
- *Il viaggio elettorale di Francesco De Sanctis. Il dossier Capozzi e altri inediti*, a cura di A.Marinari, Firenze, 1973.
- Irving Washington, *Journals and Notebooks*, vol. II,III, pp.11,95, Madison, 1970-1981.
- *La vita quotidiana a Roma*, Universale Laterza, Bari, 1971.
- Mann Thomas, *Tonio Kröger*, cap. I, Pag. 2, 1903.
- Marenco Leopoldo, Celeste. *Idillio campestre in quattro atti*, Milano, 1868.
- *Memoirs of John Quincy Adams: Comprising Portions of his Diary from 1795 to 1848*, a cura di Ch.F. Adams, Philadelphia, 1874-1877.
- Noël François-Joseph-Michel, *Nouveau dictionnaire des origines, inventions et découvertes*, vol. 11, sv Repas, p. 522, Paris, 1827.
- Pariset, M., Gacon-Dufour, M. Armande Jeanne., Celnart, E. (1852). *Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison ou Lettres sur l'économie domestique par Madame Pariset*, pag. 58. Paris: à la Librairie encyclopédique de Roret.
- Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat*, p.7, Parigi, 1802-2803.
- *The Bath Archives. A further Selection from the Diaries and letters of Sir George Jackson*, K.C.H., Londra, 1873.
- *The Diaries and Letters of Sir George Jackson*, vol. I, p. 43.
- *The Director*, 21 Marzo 1807.
- *Una modesta proposta e altre satire*, trad.it di Bruno Armellin, Milano, 1967.
- *Une jeune fille au XVIe siècle. Lettres de Geneviève de Malboissière à Adelaïde Méliand*, 1761-1766, a cura di A. de Luppé, Parigi, 1925.

- Unterman Alan, *Dizionario di usi e leggende ebraiche*, a cura di Anna Foa, Bari 1994.
- Valerio Nico, *La tavola degli Antichi*, Mondadori, Milano, 1989.
- *Viaggiatori del Settecento*, a cura di L.Vincenti, Torino, 1950.
- *Ward's Miscellany and family Magazine, Extracts from the Journal of a nervous Man*, No.II,1837, p.465.

## SITOGRAFIA

<http://italia.reteluna.it/it/significato-del-cibo-nei-rituali-di-ospitalita-PQcN.html> (Marcello Castiglione)

[http://www.intratext.com/ixt/ita1554/\\_P9I.HTM](http://www.intratext.com/ixt/ita1554/_P9I.HTM)

<https://academic.oup.com/ajcn/article/115/1/211/6396017>

<https://academic.oup.com/ajcn/article/115/1/211/6396017>

<https://academic.oup.com/book/35051/chapter-abstract/298957038?redirectedFrom=fulltext>

<https://alberodellagastronomia.blogspot.com/2019/07/toto-ed-il-cibo-tra-rappresentazione-e.html>

<https://altreconomia.it/doppiaggio-sottotitoli/>

<https://caprimoonlight.com/mangia-prega-ama-la-pizza-e-la-sua-relazione-col-vino-%F0%9F%8D%95%F0%9F%8D%B7/>

<https://cesarine.com/en/magazine/it/inside-italy/il-ruolo-del-cibo-nei-film-piu-visti-degli-utlimi-10-anni?id=5fbccb977bb9f90008d46b98>

<https://cooking.nytimes.com/recipes/1021856-smoky-tomato-carbonara>

<https://corrieredinapoli.com/2021/03/20/il-piatto-preferito-di-toto/>

[https://en.wikipedia.org/wiki/Alberto\\_Arbasino](https://en.wikipedia.org/wiki/Alberto_Arbasino)

[https://en.wikipedia.org/wiki/Amazon\\_Alexa](https://en.wikipedia.org/wiki/Amazon_Alexa)

[https://en.wikipedia.org/wiki/Gene\\_Kelly](https://en.wikipedia.org/wiki/Gene_Kelly)

[https://en.wikipedia.org/wiki/Gustave\\_Flaubert](https://en.wikipedia.org/wiki/Gustave_Flaubert)

[https://en.wikipedia.org/wiki/James\\_Boswell](https://en.wikipedia.org/wiki/James_Boswell)

[https://en.wikipedia.org/wiki/Jean-Jacques\\_Rousseau](https://en.wikipedia.org/wiki/Jean-Jacques_Rousseau)

[https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_Anthony\\_Hopkins\\_performances](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_Anthony_Hopkins_performances)

[https://en.wikipedia.org/wiki/Sir\\_George\\_Jackson,\\_1st\\_Baronet,\\_of\\_Fort\\_Hill](https://en.wikipedia.org/wiki/Sir_George_Jackson,_1st_Baronet,_of_Fort_Hill)

<https://foodtank.com/news/2022/11/database-indicates-u-s-food-supply-is-73-percent-ultra-processed/>

<https://forum.wordreference.com/>

<https://hansard.millbanksystems.com/commons/1863/jul/15/resolution-%20adjourned-debate>

<https://hbr.org/2013/01/should-you-eat-while-you-negot>

<https://ilcuocoletterato.wordpress.com/grandi-cuochi-del-passato/marie-antoine-antonin-careme/>

<https://it.terencehill.com/index.php?sel=budterence#:~:text=Sia%20a%20Carlo%20che%20a,io%20scelsi%20%E2%80%9CTerence%20Hill%E2%80%9D.>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Andrea\\_Camilleri#:~:text=Andrea%20Calogero%20Camilleri%20\(Porto%20Empedocle,teatrale%2C%20drammaturgo%20e%20accademico%20italiano.](https://it.wikipedia.org/wiki/Andrea_Camilleri#:~:text=Andrea%20Calogero%20Camilleri%20(Porto%20Empedocle,teatrale%2C%20drammaturgo%20e%20accademico%20italiano.)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Bud\\_Spencer\\_e\\_Terence\\_Hill](https://it.wikipedia.org/wiki/Bud_Spencer_e_Terence_Hill)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Bud\\_Spencer\\_e\\_Terence\\_Hill#:~:text=I%20due%20recitarono%20senza%20mai,del%201967.](https://it.wikipedia.org/wiki/Bud_Spencer_e_Terence_Hill#:~:text=I%20due%20recitarono%20senza%20mai,del%201967.)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Carlo\\_Goldoni](https://it.wikipedia.org/wiki/Carlo_Goldoni)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Charles-Maurice\\_de\\_Talleyrand-P%C3%A9rigord](https://it.wikipedia.org/wiki/Charles-Maurice_de_Talleyrand-P%C3%A9rigord)

<https://it.wikipedia.org/wiki/Coldiretti>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Enrico\\_Montesano](https://it.wikipedia.org/wiki/Enrico_Montesano)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Eric\\_Hobsbawm](https://it.wikipedia.org/wiki/Eric_Hobsbawm)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Julia\\_Roberts](https://it.wikipedia.org/wiki/Julia_Roberts)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Ludovico\\_II\\_di\\_Baviera](https://it.wikipedia.org/wiki/Ludovico_II_di_Baviera)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Ludwig\\_Feuerbach](https://it.wikipedia.org/wiki/Ludwig_Feuerbach)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Pablo\\_Neruda](https://it.wikipedia.org/wiki/Pablo_Neruda)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Peppino\\_De\\_Filippo](https://it.wikipedia.org/wiki/Peppino_De_Filippo)

<https://it.wikipedia.org/wiki/Pesach>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Quadruplici\\_Alleanza\\_\(1815\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Quadruplici_Alleanza_(1815))

[https://it.wikipedia.org/wiki/Quintino\\_Sella#:~:text=Quintino%20Sella%20\(Sella%20di%20Mosso,scienziato%2C%20politico%20e%20alpinista%20italiano.](https://it.wikipedia.org/wiki/Quintino_Sella#:~:text=Quintino%20Sella%20(Sella%20di%20Mosso,scienziato%2C%20politico%20e%20alpinista%20italiano.)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Quinto\\_Orazio\\_Flacco](https://it.wikipedia.org/wiki/Quinto_Orazio_Flacco)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Richard\\_Wagner](https://it.wikipedia.org/wiki/Richard_Wagner)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Soso\\_\(mosaicista\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Soso_(mosaicista))

[https://it.wikipedia.org/wiki/Titina\\_De\\_Filippo](https://it.wikipedia.org/wiki/Titina_De_Filippo)

[https://it.wikipedia.org/wiki/Tupi\\_\(gruppo\\_etnico\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Tupi_(gruppo_etnico))

<https://italoamericano.org/sordi/>

<https://me-gusta.org/m-g/la-cucina-come-forma-di-diplomazia/>

<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2004/08/27/un-congresso-di-gran-lusso.html>

<https://virgo29.it/tutorial/tutorialaudio/errori-traduzione-doppiaggio/>

<https://vitaminevaganti.com/2023/01/07/cibo-e-accoglienza-nelle-culture-mediterranee/>

<https://www.bbc.com/news/magazine-20243692>

<https://www.bevcoservice.net/blog/how-has-the-lunch-break-changed/>

<https://www.britannica.com/biography/Immanuel-Kant>

<https://www.britannica.com/biography/Washington-Irving>

<https://www.capital.it/articoli/a-che-ora-si-mangia-intervista-ad-alessandro-barbero/>

<https://www.carnisostenibili.it/cibi-ultraprocessati-cosa-sono-e-perche-e-importante-riconoscerli/>

<https://www.cla.unina.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/123#:~:text=Da%20un%20punto%20di%20vista,con%20una%20valenza%20puramente%20descrittiva.>

<https://www.dailymotion.com/video/x2mqk1>

<https://www.dissapore.com/cucina/a-che-ora-si-mangia-come-sono-cambiati-gli-orari-dei-pasti-parola-di-alessandro-barbero/>

<https://www.dissapore.com/tv/film-sul-cibo-i-16-migliori-da-vedere/>

<https://www.ferraroslasvegas.com/how-is-italian-food-in-america-different-than-in-italy/#:~:text=However%2C%20many%20traditional%20Italian%20ingredients,as%20we%20know%20it%20today.>

<https://www.finedininglovers.it/articolo/che-ora-si-mangia-un-libro-sulle-abitudini-degli-europei-tavola>

<https://www.finedininglovers.it/articolo/gastrodiplomazia-universita-pollenzo>

<https://www.fondazione dietamediterranea.it/la-storia-della-dieta-mediterranea-cosa-mangiavano-gli-antichi-romani/#:~:text=Le%20abitudini%20alimentari%20dei%20romani,carne%2C%20di%20pollo%20o%20capra.>

<https://www.foodingredientsfirst.com/news/storytelling-is-absolutely-crucial-to-market-success-says-innova-market-insights-exec.html>

<https://www.foodingredientsfirst.com/news/storytelling-winning-with-words-leads-innova-market-insights-top-trends-for-2020.html>

<https://www.foodtimeline.org/foodfaq7.html>

<https://www.ft.com/content/6ac009d5-dbfd-4a86-839e-28bb44b2b64c>

<https://www.geppa.it/lo-storytelling/>

[https://www.google.com/search?q=a+che+ora+si+mangia+alessandro+barbero&rlz=1C1JJTC\\_itIT1033IT1033&sxsrf=ALiCzsb3T8jwWq8bT1trw2BKy1wSwqtC1g%3A1670087301746&ei=hYKLY9KBLa239u8P4qGp2AE&oq=a+che+ora+si+mangia+alessandro+&gs\\_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAxgBMgQlIxAnMgYIABAWEb4yBQgAEIYDOgolABBHENYEELADoggIABCABBDLAUoECEEYAEoECEYYAFC-A1ifJ2DrNGgBcAF4AIABygGIAYINkgEGMi4xMC4xmAEAoAEBYAEIwAEB&scIent=gws-wiz-serp](https://www.google.com/search?q=a+che+ora+si+mangia+alessandro+barbero&rlz=1C1JJTC_itIT1033IT1033&sxsrf=ALiCzsb3T8jwWq8bT1trw2BKy1wSwqtC1g%3A1670087301746&ei=hYKLY9KBLa239u8P4qGp2AE&oq=a+che+ora+si+mangia+alessandro+&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAxgBMgQlIxAnMgYIABAWEb4yBQgAEIYDOgolABBHENYEELADoggIABCABBDLAUoECEEYAEoECEYYAFC-A1ifJ2DrNGgBcAF4AIABygGIAYINkgEGMi4xMC4xmAEAoAEBYAEIwAEB&scIent=gws-wiz-serp)

[https://www.google.com/search?q=how+does+the+meals+hour+change+throughout+history&rlz=1C1JJTC\\_itIT1033IT1033&oq=how+does+the+meals+hour+change+throughout+history&aqs=chrome..69i57j33i160.30776j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=how+does+the+meals+hour+change+throughout+history&rlz=1C1JJTC_itIT1033IT1033&oq=how+does+the+meals+hour+change+throughout+history&aqs=chrome..69i57j33i160.30776j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

[https://www.google.it/books/edition/Dizionario dei luoghi comuni Album della/zC6FDMker6kC?hl=en&gbpv=1&dq=il+dizionario+dei+luoghi+comuni+pdf&printsec=frontcover](https://www.google.it/books/edition/Dizionario+dei+luoghi+comuni+Album+della/zC6FDMker6kC?hl=en&gbpv=1&dq=il+dizionario+dei+luoghi+comuni+pdf&printsec=frontcover)

<https://www.history-magazine.com/dinner2.html>

<https://www.ildubbio.news/cronache/il-financial-times-la-carbonara-e-americana-coldiretti-attacco-surreale-ggl3gw6b>

<https://www.illibraio.it/news/dautore/balzac-le-illusioni-perdute-1394553/>

<https://www.illibraio.it/news/storie/tabu-cibo-733373/>

<https://www.informacibo.it/cibo-e-cinema-film-da-non-perdere/>

<https://www.insider.com/biggest-differences-italian-american-diets-food-2018-5#there-is-no-to-go-coffee-in-italy-4>

<https://www.irancultura.it/costume-e-societa/usanze-e-costumi/usanze-e-credenze-legate-alla-figura/#:~:text=Nella%20maggior%20parte%20delle%20zone,essere%20l'ultimo%20a%20finire.>

<https://www.lavocedeltempo.com/Chiesa/Il-dovere-dell-ospitalita>

<https://www.liberliber.it/online/autori/autori-a/luigi-angiolini/>

<https://www.linkedin.com/pulse/la-gastro-diplomazia-pier-paolo-galbusera/?originalSubdomain=it>

<https://www.mediterraneaonline.eu/lospitalita-in-medio-oriente/>

[https://www.mondadori.it/autore/alberto-grandi/#:~:text=Alberto%20Grandi%20\(Mantova%2C%201967\),in%20Italia%20e%20all'estero.](https://www.mondadori.it/autore/alberto-grandi/#:~:text=Alberto%20Grandi%20(Mantova%2C%201967),in%20Italia%20e%20all'estero.)

<https://www.noidegli8090.com/come-si-sono-conosciuti-bud-spencer-e-terence-hill-ecco-lorigine-della-coppia/>

<https://www.noidegli8090.com/terence-hill-per-girare-la-scena-dei-fagioli-ho-digiunato-36-ore-lo-chiamavano-trinita/>

<https://www.nyu.edu/about/news-publications/news/2021/october/ultra-processed-foods.html>

<https://www.passioneastronomia.it/uomo-sulla-terra-ecco-quando-e-comparso/>

<https://www.pellegrinoartusi.it/il-libro/edizioni/>

<https://www.quiquotidiano.it/2022/06/15/terence-hill-perche-lattore-e-stato-doppiato-nei-suoi-film-con-bud-spencer-il-motivo-e-incredibile/#:~:text=La%20scelta%20del%20doppiaggio%20in,i%20pi%C3%B9%20famosi%20film%20western.>

<https://www.raicultura.it/storia/articoli/2021/05/Metternich-e-il-Congresso-di-Vienna-18628d09-652e-4f3a-acf1-f4fd9b5089bd.html>

[https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/03/25/news/cucina\\_italiana\\_patrimonio\\_unesco-393641034/#:~:text=Messico%2C%20Corea%2C%20Francia%20e%20Giappone,valori%20fondanti%20dell'Italia%E2%80%9D.](https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/03/25/news/cucina_italiana_patrimonio_unesco-393641034/#:~:text=Messico%2C%20Corea%2C%20Francia%20e%20Giappone,valori%20fondanti%20dell'Italia%E2%80%9D.)

<https://www.ruminantia.it/lo-stracchino-del-congresso-di-vienna/>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0092867415003025>

<https://www.studenti.it/congresso-di-vienna-restaurazione-significato-cronologia-protagonisti.html#:~:text=Dopo%20la%20Rivoluzione%20francese%20e,gl%20antichi%20equilibri%20e%20poteri.>

<https://www.studenti.it/italo-calvino-biografia-opere-pensiero.html>

<https://www.taccuinigastrosoci.it/ita/news/contemporanea/personaggi-celebr/Talleyrand-e-i-trattati-firmati-in-punta-di-forchetta.html#:~:text=Perci%C3%B2%20Talleyrand%2C%20cui%20si%20deve,cuoco%20del%20tempo%2C%20Antonin%20Car%C3%A0me%20.>

<https://www.thewatcherpost.it/food/gastro-diplomazia-lo-strumento-del-soft-power-in-difesa-della-carbonara-e-degli-altri-piatti-sacri/>

<https://www.tomshw.it/culturapop/orrori-di-adattamento/>

<https://www.treccani.it/enciclopedia/alessandro-manzoni/>

<https://www.treccani.it/enciclopedia/ciclopi>



[https://www.treccani.it/enciclopedia/il-miracolo-economico-italiano\\_%28Il-Contributo-italiano-alla-storia-del-Pensiero:-Tecnica%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/il-miracolo-economico-italiano_%28Il-Contributo-italiano-alla-storia-del-Pensiero:-Tecnica%29/)

<https://www.treccani.it/enciclopedia/jonathan-swift/>

<https://www.treccani.it/enciclopedia/odissea>

<https://www.treccani.it/enciclopedia/pellegrino-artusi/>

[https://www.treccani.it/enciclopedia/plinio-il-vecchio\\_%28Dizionario-di-Storia%29/#:~:text=Scrittore%20latino%20\(Como%2023%2DStabia,soffocato%20dalle%20e salazioni%20del%20vulcano.](https://www.treccani.it/enciclopedia/plinio-il-vecchio_%28Dizionario-di-Storia%29/#:~:text=Scrittore%20latino%20(Como%2023%2DStabia,soffocato%20dalle%20e salazioni%20del%20vulcano.)

<https://www.treccani.it/enciclopedia/polifemo>

[https://www.treccani.it/enciclopedia/scipione-l-africano\\_%28Enciclopedia-dei-ragazzi%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/scipione-l-africano_%28Enciclopedia-dei-ragazzi%29/)

[https://www.treccani.it/enciclopedia/soft-power\\_%28Lessico-del-XXI-Secolo%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/soft-power_%28Lessico-del-XXI-Secolo%29/)

<https://www.treccani.it/vocabolario/lessicografo/>

<https://www.treccani.it/vocabolario/mecenate/>

<https://www.treccani.it/vocabolario/triclinio/>

[https://www.treccani.it/vocabolario/tristellato\\_%28Neologismi%29/](https://www.treccani.it/vocabolario/tristellato_%28Neologismi%29/)

<https://www.truefood.tech/>

<https://www.unesco.it/it/Documenti/Detail/180>

<https://www.vesuviolive.it/cultura-napoletana/104500-la-forchetta-a-4-punte/#:~:text=Storia%20della%20forchetta%20a%204%20punte%3A%20fu%20inventata%20dai%20Borbone&text=E'%20proprio%20a%20Napoli%2C%20citt%C3%A0,un%20nuovo%20tipo%20di%20forchetta.>

<https://www.whitehouse.gov/about-the-white-house/presidents/john-quincy-adams/>

<https://www.youtube.com/watch?v=7Xr5oNTfL1l>

[https://www.youtube.com/watch?v=9\\_mclif2D84](https://www.youtube.com/watch?v=9_mclif2D84)

<https://www.youtube.com/watch?v=aJ2cQc8EZmQ&t=135s>

<https://www.youtube.com/watch?v=cbMGBp4EoT0>

<https://www.youtube.com/watch?v=CunZDU3LOWc>

<https://www.youtube.com/watch?v=fxOsIlibVJI>

<https://www.youtube.com/watch?v=Jzb7IJ8KHoQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=koFoZQXXo8>

<https://www.youtube.com/watch?v=kSAAxPNO3Ak>

<https://www.youtube.com/watch?v=l2PL7399XQ0>

[https://www.youtube.com/watch?v=lBn5\\_xOrkik](https://www.youtube.com/watch?v=lBn5_xOrkik)  
<https://www.youtube.com/watch?v=P9LpPce6QAA>  
<https://www.youtube.com/watch?v=qtaPRStahm8>  
<https://www.youtube.com/watch?v=UarLggH3SSo>  
<https://www.youtube.com/watch?v=UsjQyfWOxBQ>  
<https://www.youtube.com/watch?v=xxNxqveseyl>  
<https://www.youtube.com/watch?v=xxv426ym9LU>  
<https://youtu.be/dlI0kgoLOBo>  
<https://youtu.be/Or8SwGnK2mo>  
<https://youtu.be/R8lChTEGgDU>  
[https://youtu.be/R8lChTEGgDU.](https://youtu.be/R8lChTEGgDU)  
[www.achyra.org/francais/viewtopic.php?p=61181](http://www.achyra.org/francais/viewtopic.php?p=61181)