UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE POLITICHE,
GIURIDICHE E STUDI INTERNAZIONALI

Corso di laurea *Triennale* in Scienze politiche,
Relazioni Internazionali e Diritti Umani

Il cibo, la religione e la politica: interconnessioni nel contesto coloniale

Relatore: Prof. GUIDO MONGINI

Laureando:
LUCREZIA
MARTIN
matricola N. 2008114

A.A. 2024/2025

INDICE

INTRODUZIONE……6

Capitolo I – Mar Mediterraneo……8

1.1 Mare fra le terre……8
1.2 Il pane è fatto di farina……9
1.3 Glaukopis……14
1.4 In vino veritas……18
1.5 Influenze politiche sul cibo al giorno d'oggi……20

Capitolo II – Alcol e Sangue……27

2.1 Sante bevute……27
2.2 In Europa……31
2.3 Il nuovo mondo……35
2.4 Interconnessioni……38

Capitolo III – La globalizzazione della lasagna……42

3.1 Colonizzati e colonizzatori……42
3.2 Rosari, mille mari e alalà……47
3.3 Sessualizzazione dei maccheroni……50

CONCLUSIONI……56

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA……58

RINGRAZIAMENTI……60

A mio padre,

che da quando ne ho memoria siede a tavola e ci legge il giornale.

INTRODUZIONE

Anni fa vivevo con cinque coinquilini nella mia prima casa da studentessa a Padova. Eravamo quattro italiani, tutti di regioni diverse, e un ragazzo francese.

Pur parlando benissimo l'Italiano, a volte gli capitava di non conoscere il nome di qualche oggetto o pietanza. Così, entrando in cucina e brandendo un alimento, ci chiedeva: 'Cos'è questo?'.

Matematicamente otteneva quattro risposte diverse. Ci guardava confuso e scuotendo la testa si allontanava, lasciandoci discutere sulle differenze tra *fagiolini* e *tegoline* o fra *castagnole* e *frittelle*.

Potrebbe sembrare un esempio banale, ma fu proprio in quelle occasioni che mi resi conto di quanto facilmente si potesse discutere sull'origine dei cibi, sulla rivendicazione di una ricetta o perfino sul nome di un alimento.

Questa consapevolezza mi portò a riflettere su altri temi capaci di dividere con la stessa intensità. La risposta che mi diedi fu abbastanza immediata: religione e politica.

Unendo questi tre elementi ci troviamo di fronte a una triade che, a mio parere, potremmo definire quasi sacra. Nessun individuo può rimanerne completamente estraneo, perché anche chi scegliesse di escluderne anche solo uno dei tre elementi indicati verrebbe inevitabilmente interrogato sulla propria posizione. Perfino un ateo anarchico che decidesse di privarsi del cibo si definirebbe comunque in relazione a queste tre grandi categorie, ovvero, paradossalmente, proprio attraverso ciò che rifiuta.

Partendo da questa riflessione, negli anni ho iniziato ad interessarmi alla storia della cucina e affiancando ciò ai miei studi in scienze politiche è nata l'idea di questa tesi.

L'obbiettivo di questa ricerca è esplorare le intersezioni fra cibo, religione e politica, partendo da un contesto a noi familiare: quello Mediterraneo.

Sarà il punto di partenza ideale per la nostra analisi trattandosi di un crocevia di scambi ed influenze e permettendoci perciò di analizzare il ruolo del cibo come veicolo culturale di potere politico e tradizione religiosa.

Nei capitoli successivi l'analisi si sposterà su due diversi contesti coloniali. Il primo sarà quello dell'America latina, probabilmente il più vasto teatro di scambio alimentare della storia, con conseguenze decisive sulle cucine di tutto il mondo.

Il secondo riguarda il colonialismo fascista, che, pur avendo un legame meno evidente con la sfera religiosa, offre una prospettiva interessante sul ruolo politico e di resistenza che il cibo può assumere.

Avviandomi ad iniziare vorrei farlo con le parole di Massimo Montanari, che nell'articolo 'Spaghetti al pomodoro, ovvero l'altro che è in noi', contenuto nel suo libro 'Il riposo della polpetta' scrive:

> Le radici sono i luoghi e gli 'spunti' da cui la nostra identità ha tratto origine: ma non necessariamente appartengono a noi. Se ricerchiamo le radici storiche degli spaghetti al pomodoro non possiamo non risalire, da un lato, al Medio Oriente arabo, da cui giunse in Italia, durante il Medioevo, l'uso di fabbricare pasta secca di forma allungata; dall'altro all'America, da cui giunse in Europa, in Età moderna, il pomodoro. Le radici del nostro piatto dunque sono asiatiche e americane. Ma non c'è dubbio che esso rappresenti l'identità italiana, perché le radici (le origini) non sono l'identità. Paradossalmente, le radici possono essere pensate come 'l'altro che è in noi'[1].

[1] Montanari M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Bari, La terza & figli, 2009, p.197

CAPITOLO I – MAR MEDITERRANEO

1.1 Mare fra le terre

Il Mediterraneo è da sempre un calderone di culture, religioni, scambi commerciali. Per ogni paese che affaccia su questo mare condiviso si potrebbero raccontare infinite storie e tradizioni.

Qui, almeno per quanto riguarda il mondo occidentale, nascono e si sviluppano le prime forme di politica e proprio attorno a questo mare nascono i tre grandi monoteismi.

Oggi la tendenza è quella di creare un 'noi' contrapposto ad un 'loro'. Si cerca di elencare le differenze per alimentare un senso di superiorità, che sia essa culturale, religiosa o alimentare. Scopo di questo primo capitolo sarà quello di andare a smontare il più possibile la necessità di cercare differenze, per andare a restituire una lista di tutti quegli elementi che al contrario accomunano 'noi' e 'loro'. Perché se dovesse essere vero ciò che si dice comunemente, cioè che 'siamo ciò che mangiamo' allora noi, Italiani non siamo, ma mediterranei sì.

Tante differenze possono, in definitiva, esser trovate fra le popolazioni che abitano affacciate su questo mare, religiose soprattutto, politiche in secondo luogo e, a volte, culturali. Tuttavia la cucina, seppur sviluppatasi in sapori e tradizioni differenti, si basa, dove i dogmi religiosi lo permettono, su un trinomio sacro: Pane, Olio e Vino.

Vedremo in questo capitolo quanto la sacralizzazione sia, a ben vedere, una sorta di prima forma di certificazione e di tutela, «un 'doc' prima del DOC, una 'denominazione di origine consacrata'»[2].

Andando a scoprire le profonde interconnessioni fra cibo religione e politica all'interno del Mediterraneo dall'antichità ai giorni nostri vorrei

[2] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.9

restituire l'idea di quanta profonda arroganza sia necessaria per definire la nostra una 'cucina italiana', quando è praticamente impossibile citare un piatto della nostra tradizione enogastronomica senza dover far riferimento alle precise ragioni storico politiche responsabili del fortuito arrivo di un dato ingrediente nel momento giusto nel luogo giusto.

Senza la scoperta dell'America non sarebbero mai arrivati nel vecchio continente né il pomodoro, né il mais, né il cioccolato o il caffè.

Ergo i gastro nazionalisti avrebbero qualche difficoltà a millantare le radici italianissime di pizza, polenta, caffè napoletano e cioccolatini.

Massimo Montanari ne *Il riposo della polpetta* definisce la cucina mediterranea come la cucina della mescolanza, dell'ibridazione, della contaminazione e sostiene che la stessa identità mediterranea esista solo nello scambio, nella messa in comune delle diversità[3]. Ci ricorda inoltre quanto questo mare abbia assunto un ruolo di confine solo nel corso del Medioevo, quando il nord Africa diventò parte dell'impero islamico: fino a quel momento si era trattato piuttosto di un 'lago interno' per l'impero romano. Tuttavia se non fosse avvenuto questo cambiamento politico, dal quale derivò l'egemonia araba in diverse parti dell'Europa del sud, non sarebbe avvenuto nemmeno lo scambio alimentare che introdusse nel nostro continente diversi elementi ormai essenziali: agrumi, zucchero, pasta secca e riso per citarne alcuni.

1.2 Il pane è fatto di farina

Il Pane, nel mediterraneo, è simbolo supremo di ospitalità, di condivisione. Esistono mille modi di fare il pane, ne esistono di lievitati e di non, di unti e di semplici, di cotti nelle più svariate maniere. Ciò che accomuna tutti i popoli è il fatto che, presto o tardi, abbiano avuto l'idea di unire acqua e farina, riunendosi poi attorno al risultato.

[3] Montanari M., Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo, Bari, La terza & figli, 2009, p.73

Alla base della farina troviamo ovviamente la produzione cerealicola, essa si diversifica moltissimo a seconda dello spazio o del tempo ma ovunque, da subito se ne comprende l'importanza.

Generalmente si fa risalire il merito della prima lievitazione alla civiltà egizia. Tuttavia da lì in avanti ogni civiltà basò molta della propria cultura attorno alla panificazione, arrivando a comprenderne la forza politica.

Gli antichi greci differenziavano le civiltà degne di questo nome rispetto a quelle barbare in base alla consuetudine di cibarsi o meno di pane, e si autodefinivano 'atrofagoi', cioè 'mangiatori di pane'[4].

Il pane è diventato l'emblema del prodotto sociale per eccellenza, la comunità umana ha bisogno dei carboidrati così come dello scambio e della solidarietà per vivere.

Dal pane derivano, infatti, parole come 'compagno', «dal latino *cum panis*, per indicare la reciprocità che lega coloro che condividono il nutrimento» [5].

Negli Inni Orfici, una raccolta di preghiere del II secolo dopo Cristo, Demetra viene invocata come ''custode dell'aia'', ''accumulatrice di spighe'', ''patrona della semina'': la dea viene identificata con l'agricoltura stessa.

Tanto che 'a lei e a sua figlia (Kore) si offrono in ex voto vomeri e aratri e si sacrificano maiali selvatici, perché distruttori delle colture. Per essere più vicini alla grande madre, i devoti che visitano i suoi santuari mangiano il *ciceone*, un cibo a base di farina sottile, acqua bollente e mentuccia. Le due dee nel mondo romano diventano rispettivamente Cerere, da cui il

[4] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p. 28

[5] Moro E., Niola M*., Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p. 42

nostro termine cereali, e Proserpina, responsabile dell'alternarsi delle stagioni secondo il mito [6].

Rispetto a tutto ciò, il risvolto politico è evidente. Alcune delle più grandi rivolte della storia sono scoppiate per via della fame e la richiesta delle povere genti è ed è sempre stata: 'pane!' simbolo per eccellenza del nutrimento stesso.

Ce lo dimostrano svariati esempi: come la 'rivolta del pane', anche conosciuta come tumulto di San Martino, scoppiata a Milano nel 1628 in seguito ad una grave carestia. Il Manzoni ce ne fornisce un'ottima descrizione nei 'promessi sposi':

> Il primo comparire d'uno di que' malcapitati ragazzi dov'era il crocchio di gente, fu come il cadere d'un salterello acceso in una polveriera. 'Ecco se c'è il pane!' gridarono cento voci insieme. 'Si, per i tiranni che notano nell'abbondanza, e vogliono far morir noi di fame' dice uno; s'accosta al ragazzetto, avventa la mano all'orlo della gerla, dà una stratta e dice: 'lascia vedere'. Il ragazzetto diventa rosso, pallido, trema, vorrebbe dire: lasciatemi andare; ma la parola gli muore in bocca; allenta le braccia e cerca di liberarle in fretta delle cigne. 'Giù quella gerla' si grida intanto. Molte mani l'afferrano a un tempo: è in terra; si butta in aria il canovaccio che la copre: una tiepida fragranza si diffonde all'intorno. 'Siam cristiani anche noi: dobbiamo mangiare pane anche noi! [7]

Fu poi citando la poesia di James Oppenheim che la sindacalista Rose Schneiderman, nel 1912, in occasione di uno sciopero tessile in Massachusetts, richiamò le operaie al grido di 'Bread and Roses':

> As we go marching, marching,
> unnumbered women dead

[6] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p. 9

[7] Manzoni A., *I promessi sposi*, Milano, Ulrico Hoepli editore libraio della real casa, 1911, p. 183

Go crying through our singing their
Ancient call for bread»[8].

Facendo eco ad un simile grido, ovvero, ‘pane e pasta per tutti’, si consumò quella che fu la prima strage di stato dell’Italia liberata. Nella strage del pane di Palermo, avvenuta il 19 ottobre 1944, nel contesto di una città stremata dalla guerra, i soldati del Regio Esercito spararono sulla folla che manifestava contro il carovita e la mancanza di cibo.

È dimostrabile, inoltre, che il risvolto politico, comunitario e sociale non sia di recente invenzione:

«In antichità la pasta madre, preparazione di base necessaria alla panificazione, proprio come il forno del paese erano di proprietà comune, passavano di mano in mano e si condividevano»[9].

Nell’Europa del Medioevo ‘coloro che si macchiano di delitti contro la comunità e contro l’umanità vengono esclusi dal consumo del pane, è il caso dei profanatori di tombe, che la legge Salica, emanata nel 503 da Clodoveo re dei Franchi, considera alla stregua di ‘bestie feroci’’[10].

Nelle lingue indoeuropee restano tracce significative dell’importanza del pane come simbolo di potere terreno e divino. Un esempio notevole è offerto dall’antico inglese, in cui i termini che precedono lord e lady hanno entrambi a che fare con le tecniche della panificazione.

---

[8] Oppenheim J., *Bread and Roses*, New York, The American Magazine, 1911

[9] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.13

[10] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.41

«Il primo è hlàford, da *hlàf-weard, cioè 'guardiano del pane'. Mentre lady deriva da *hlaef-dige, 'colei che impasta il pane'. Nostra signora della lievitazione praticamente»[11].

Alla luce dell'evidente implicazione politica la componente religiosa si rivela senza troppe difficoltà.

Nel cristianesimo, più che in ogni altra fede, il Messia è identificato con il pane stesso:

«Io sono il pane della vita; chi viene a me non avrà più fame e chi crede in me non avrà più sete»[12].

Inoltre, lo stesso Gesù, in un certo senso nasce dal pane stesso, Betlemme in ebraico significa Casa del pane e fin dall'antichità era famosa per l'eccellenza dei suoi fornai. Non a caso la città era un centro del culto di Adone, incarnazione pagana dello spirito del grano[13].

Le altre due grandi religioni monoteiste che si affacciano sul nostro mare sono ugualmente, se non ancor più, intimamente legate a precetti alimentari. Fra l'altro in queste due religioni essi si assomigliano sotto diversi aspetti, forse perché, come ci ricorda lo storico delle religioni Alfonso Maria di Nola, risalgono alle culture del Medio Oriente preislamico[14].

Non ci soffermeremo in questo capitolo a sottolineare le infinite regole che dettano i comportamenti alimentari in queste ed in altre religioni; è

---

[11] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.12

[12] *Vangelo secondo Giovanni*, 6 (35-59)

[13] Moro E., Niola M*., Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.40

[14]Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.99

sufficiente sottolineare che proprio dall'intersezionalità politica, religiosa e coloniale nascono alcuni dei piatti che attualmente i paesi affacciati sul mediterraneo rivendicano come propri ed unici.

In molte specialità della pasticcieria italiana e di quella spagnola (per non parlare della greca) «l'influenza islamica è passata attraverso la penetrazione arabo-berbera, dal divieto di usare grassi animali nella preparazione nascono perciò tutti quei dolci che tendono a preferire miele e ricotta, come i primi *fardelejos* spagnoli o gli *sfinci* ed i *cannoli* siciliani. Perfino il diffuso uso mediterraneo di condire il pane con i semi di sesamo è dovuto all'egemonia moresca. Così come ad essa si deve la diffusione della farina di ceci, senza la quale non avremmo le *panelle* palermitane, la *cecina* toscana, la *socca* provenzale, la *cade* tolonese né la *calentita* andalusa»[15].

1.3 Glaukopis

L'ulivo è probabilmente il simbolo per eccellenza del mediterraneo. Non esiste una popolazione che si affacci su questo nostro mare e sia immune dalla sacralizzazione del suo prodotto, presente in ogni rito religioso, mito, scambio politico commerciale così come su ogni tavola.

Le prime tracce di coltivazione dell'ulivo e produzione di olio risalgono al quinto millennio a.C. in Palestina. Da lì è partita una lunga fase di espansione della coltivazione di questo prodotto, che ha toccato la Grecia, l'Italia, la Libia, la Tunisia, il Marocco e finalmente la Spagna, che storicamente è stata l'area di maggior diffusione ed esportazione[16].

Si tratta dell'elemento per eccellenza che sancisce la superiorità della dieta mediterranea, accomunando tutti coloro che usufruiscono quotidianamente

[15] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.100

[16] Grandi A., Soffiati D*., DOI (denominazione di origine inventata)*, podcast spotify, Stagione 4, episodio 70

del famoso ‘giro d’olio’ ed allontanandoli metaforicamente dai barbari mangiatori di burro.

La mitologia classica ci racconta che il primo albero d’ulivo sia stato donato all’umanità dalla dea greca Atena, che percuotendo il suolo con il suo magico giavellotto ne fece nascere il primo esemplare, fornendo agli uomini una fonte inesauribile di olio, che all’epoca era usato sia come nutrimento, sia come unguento sia per illuminare la notte.

«Inoltre alla pianta viene attribuito lo stesso appellativo della vergine divina ‘glaukopis’, ‘dagli occhi azzurri’, per il colore ceruleo delle foglie» [17].

Tale è il valore di quest’albero e dei suoi frutti che ad Atene il solo danneggiamento dell’ulivo sacro poteva essere punito con la morte. Simbolo di virtù domestiche e comunitarie, di fedeltà e di conservazione dei legami imperituri: non a caso il talamo nuziale di Ulisse è intagliato in un tronco di Ulivo[18].

Esaminare le connessioni tra le diverse religioni è un processo relativamente semplice. Tutte le tradizioni religiose, infatti, si sono sviluppate attingendo in vario modo al contesto storico, sociale e mitologico in cui sono nate. I loro principi fondamentali si sono spesso costruiti integrando credenze, simboli e narrazioni preesistenti, adattandosi così alle esigenze delle società in cui si sono diffuse.

E così, ancora una volta, un elemento che permeava tanto la terra e la tradizione delle persone che abitavano in queste zone diventa simbolo per eccellenza delle tre grandi religioni monoteiste:

---

[17] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p. 16

[18] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.17

Nella tradizione ebraica il primo seme d'ulivo sarebbe caduto dal paradiso terrestre ed atterrato sulla tomba di Adamo, un regalo di Dio al primo uomo.

Sempre l'ebraismo consacra con l'unzione i re, i sacerdoti ed i profeti.

«La nostra stessa parola 'messia' deriva dall'ebraico masiah 'l'unto' (per altro stesso significato della parola di origine greca: 'christos')»[19].

Per i cristiani, dopo l'ultima cena, Gesù andò a pregare nel giardino del Getsemani, che in aramaico significa 'frantoio' e che si trova ai piedi del monte degli ulivi[20].

Inoltre c'è sempre il buon vecchio rametto d'ulivo che la colomba misericordiosa ci porta ad ogni pasqua e l'olio ricopre un ruolo centrale nelle cerimonie dei principali sacramenti cristiani e ortodossi:

Durante il battesimo il sacerdote unge il catecumeno con l'olio dei catecumeni per rafforzarlo contro il peccato e il male. Durante la Cresima il vescovo unge la fronte del cresimando con il crisma, un olio misto a balsamo consacrato dal vescovo stesso, utilizzato anche per la consacrazione dei nuovi sacerdoti, ai quali con questo unguento si ungeranno le mani.

«Si misero in cammino gli alberi
Per ungere un re su di essi.
Dissero all'ulivo:
Regna su di noi.
Rispose loro l'ulivo:
Rinuncerò al mio olio,
grazie al quale si onorano dèi e uomini»[21]

---

[19] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.43

[20] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.43

[21] *Libro dei giudici*, 9 (7-9)

Per quanto riguarda l'Islam vi è la ventiquattresima sura del Corano, nel cosiddetto 'Versetto della luce', dove Allah viene paragonato all'ulivo.
In generale per i musulmani l'olio è più di un semplice alimento, assume significato di purezza e benedizione, è un rimedio medico naturale e ha largo utilizzo anche all'interno delle celebrazioni sacre.
Poste queste premesse culturali e religiose era inevitabile che l'olio si trasformasse ben presto in un potente strumento politico.

Il suo valore economico e culturale lo posero al centro di scambi commerciali e relazioni internazionali fin dai tempi degli antichi romani che ne producevano diverse tipologie.

L'olio e l'ulivo accompagnano la storia europea fino a tempi assai più moderni. A cavallo fra la fine del diciannovesimo secolo e l'inizio del ventesimo Spagna, Italia e Francia sfruttarono Marocco, Libia e Algeria e le rispettive popolazioni utilizzandole per la coltivazione di ulivi e la produzione di olio, spesso a danno delle coltivazioni locali ed in favore dei coloni, originando più di una volta tensioni e rivolte.

Ad oggi l'olio d'oliva è coinvolto in guerre commerciali, come i dazi statunitensi sull'olio spagnolo del 2019.

Lo stesso quadro giuridico della commissione europea sancisce che gli stati che ne fanno parte debbano effettuare ogni anno un numero minimo di controlli, proporzionato al volume d'olio di oliva commercializzato nel paese, per garantire il rispetto delle norme di commercializzazione degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva.

L'olio extravergine di oliva è la categoria principale controllata in quanto rappresenta la quota maggiore delle vendite al dettaglio nell'UE.

In conclusione 'a spiegare la fortuna simbolica di questo albero sono, oltre alle ragioni della dieta e del gusto, le stesse caratteristiche fisiche dell'olio. Il succo delle olive lega e al tempo stesso impedisce agli ingredienti di attaccarsi e confondersi. Unisce e insieme divide. Unge. E dunque

congiunge e disgiunge. L'olio è dunque un potentissimo connettivo, sia naturale sia soprannaturale'[22].

1.4 In vino veritas

Concentriamoci ora brevemente sulla terza parte del trinomio alimentare che ho scelto di analizzare. Lo faremo più rapidamente per due ragioni principali: la prima è che sarà analizzato più approfonditamente nel secondo capitolo di questa tesi, la seconda è che pur trattandosi di un elemento tipicamente mediterraneo questa volta le tre grandi religioni monoteiste non sono così concordi riguardo alla posizione da riservargli all'interno della dottrina.

> Se adesso il vino segna una frontiera fra i due mediterranei, quello ebraico-cristiano e quello musulmano in origine non era così. Tant'è che i protagonisti delle mille e una notte, brindano spesso e volentieri con il nettare fermentato dell'uva. Perché in realtà, nelle sure meccane, quelle che precedono l'Egira, non c'è traccia della proibizione del vino. Molte interdizioni compaiono invece nelle sure medinesi, quando l'Islam diventa religione di Stato, caricandosi di valenze politiche e identitarie. Sarà proprio al fine di contenere gli eccessi alcolici dei credenti che scatterà il divieto assoluto che differenzia i credenti della Mezzaluna e tutti gli altri popoli[23].

Per quanto riguarda l'Islam dunque è ad una necessità politica, quella di causare il minor numero di disturbi sociali, che segue il dogma religioso.

«L'intensità del rapporto con Dioniso e con il suo omologo latino Bacco ci è presentata in modo evidente sin dai tempi degli antichi greci, che credevano che il Vino andasse miscelato all'acqua nella coppa, in quanto convinti che

---

[22] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.18

[23] Moro E., Niola M*., Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.110

solo i bruti potessero berlo senza diluirlo, si può dunque dire che se la civiltà misura il vino, il vino misura la civiltà»[24].

Bevanda fermentata simbolo di gioia e spensieratezza venne considerata dono divino in diverse civiltà antiche[25].

Questa volta, infatti, il collegamento al piano religioso è evidente: nella religione ebraica, seppur il vino debba essere Kasher, è largamente utilizzato e caricato di significato simbolico. Viene utilizzato per inaugurare e concludere lo Shabbat, e dopo il Brit Milah, la circoincisione di un neonato maschio, si recita una benedizione al vino.

Nel corso della cerimonia nuziale gli sposi bevono vino in segno di benedizione e buon auspicio (tradizione nuziale che condividono con la religione greco ortodossa).

Per i cristiani il primo fra i miracoli del messia fu proprio la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Cana.

Durante la messa il vino viene consacrato e diventa il sangue di Cristo.

«Fu San Paolo a dire: 'ogni volta che mangiate di questo pane e bevete di questo calice, voi annunziate la morte del signore finché egli venga ' (I Cor II,26). In questo modo l'apostolo di Tarso si fa garante del passaggio di consegne fra i politeismi mediterranei e la nuova religione di Cristo.»[26]

È tuttavia importante sottolineare che seppur né la religione cristiana né quella ebraica vietano il consumo di alcol per entrambe deve trattarsi di un

[24] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.20

[25] Federici P., *L'Chaim! Il vino nell'ebraismo, Cucina di Charta*, Padova, Nova Charta edizioni, n. 4, p. 35

[26] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.23

consumo moderato; il vizio della gola, infatti, anche in questo senso è giudicato severamente.

Avendo presto guadagnato un ruolo tanto centrale all'interno della simbologia e delle celebrazioni religiose il vino non ha tardato a farsi strada nella simbologia laica, tanto che ancora oggi, se invitati ad una cena tendiamo a presentarci con una bottiglia di vino. È così che, ad esempio, «Il grande antropologo Levi-Strauss considera l'offerta del vino in generale e lo scambio di bottiglie fra i tavoli che avveniva comunemente nei ristoranti degli anni quaranta come una forma archetipa di apertura all'altro»[27].

1.5 Influenze politiche sul cibo al giorno d'oggi

Tenendo a mente le informazioni raccolte fin ad ora potremmo pensare che attualmente, volgendo al termine del processo di secolarizzazione e vivendo nella società laica nella quale pensiamo di essere, la sfera religiosa abbia poco a che fare con il nostro cibo, con il come e il dove lo consumiamo o sui prodotti che compriamo. Nulla di più distante dalla realtà.

Infatti anche se potremmo fermarci a discutere sulla veridicità dell'affermazione 'siamo ciò che mangiamo', poco potremmo di fronte alla naturale constatazione che siamo il risultato della nostra storia, delle influenze e delle tradizioni che ci hanno preceduto e, anche se inconsapevolmente, rispondiamo ancora oggi a dettami socio-morali con origini antichissime.

Per quanto riguarda la fede cristiana, potremmo essere tutti d'accordo che a livello di obblighi e divieti alimentari sia la più permissiva fra le grandi religioni monoteiste. Limitandosi a spingere i fedeli ad un consumo moderato e a non peccare di gola più che a proibire questo o quell'alimento in sé e per sé.

---

[27] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.22

Il modo di mangiare cristiano si caratterizza per un atteggiamento onnivoro ma temperato, libero ma responsabile e con un piccolo sforzo di autocritica ci renderemo conto che si tratta di un atteggiamento che non ha mai smesso di influenzare il nostro rapporto con il cibo. Al punto che oggi la regola del mangiare 'di tutto un po' viene recitata dai nutrizionisti come un mantra laico[28].

Perfino la nuova moda del digiuno intermittente, vendutaci da guru della vita sana come maniera di purificare corpo e spirito dalle tossine (che hanno rapidamente sostituito i peccati nell'odierna religione alimentare) analizzata sotto quest'ottica non ci sembra del tutto innovativa: il digiuno fu pratica osservata dai fedeli cristiani a partire dal II-III secolo, specialmente nei periodi che precedevano le feste, come la Pasqua, inoltre si digiunava il mercoledì e il venerdì, in ricordo della Passione di Cristo.

Perfino i disturbi alimentari, che anche i più convinti faticherebbero a ricondurre a motivazioni religiose in un certo senso strizzano l'occhio a questa origine.

È noto che lo storico americano Rudolph Bell, per definire i digiuni oltranzisti delle giovani donne cristiane di ieri e di oggi coniò l'espressione 'santa anoressia'. La chiesa la definiva *'anorexia mirabilis*' dal momento che le riconosceva una natura divina[29].

Scrisse Simone Weil in 'Attesa di Dio': 'Se Eva causò la rovina dell'umanità mangiando il frutto, l'attitudine opposta, guardarlo senza mangiarlo, potrebbe essere quanto occorre per salvarla'.

Scrive invece Giorgio Agamben in Homo Sacer: 'il dato biologico è, come tale, immediatamente politico e viceversa, per comprendere l'attualità di

[28] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.22

[29] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.31

questo tema occorre risalire all'incrocio di sopravvivenze delle pratiche antiche, domandandosi se il nostro rapporto con il corpo sia più libero oggi di quanto lo fosse nel medioevo'[30].

Il tentativo, di tentare di trasformare il proprio corpo in un qualcosa di desessualizzato, denaturalizzato ed orribile nasce in epoca medievale da sante che tentano di riprodurre la sofferenza di Gesù ed arriva sino ad epoche molto più recenti, nell'Inghilterra vittoriana il fenomeno delle 'fasting girls' tentò di trasformare lo sciopero della fame in un gesto di contestazione dell'ordine patriarcale, appunto svuotando il corpo dalla sua sessualità per renderlo inadatto al matrimonio e alla procreazione cui la società l'avrebbe destinato, facendo della loro anoressia un'anoressia politica[31].

Neppure tra gli scaffali del supermercato potremmo convincerci della laicità delle nostre scelte o delle nostre diete. I celebri corn flakes, per esempio, nacquero come proposta alternativa per una colazione o una merenda più sana. Furono inventati da John Harvey Kellog, che dal 1876 al 1943 diresse la clinica Battle Creek Sanitarium, istituzione medica nata dall'ambito della Chiesa avventista. Questa clinica promuoveva un ideale di vita biologica sostenuto anche da un regime alimentare estremamente privativo e dal frequente ricorso a pratiche come i clisteri. Fra l'altro il direttore del Sanitarium fu un convinto sostenitore di inquietanti derive eugenetiche[32].

---

[30] Cornelio G., *Santo digiuno mirabile anoressia*, articolo per il Tascabile Treccani, (https://www.iltascabile.com/societa/santo-digiuno-mirabile-anoressia/) consultato il 24/02/2025

[31] Moro E., Niola M.*, Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.56

[32] Moro E., Niola M.*, Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.61

Probabilmente a noi un poco più sconosciuti, rendono però perfettamente l'idea del complesso intreccio di questo rapporto, i Cracker Grham, popolarissimi negli Stati Uniti, inventati da Sylvester Grham, un predicatore protestante della Pennsylvania, che ad inizio novecento rappresentano la pietra miliare dei prodotti ipocalorici.

Ad ogni modo la contemporanea tendenza a sconfinare nelle pratiche sociali alimentari della religione non è prerogativa unicamente cristiana.

In un interessantissimo paragrafo del libro 'Mangiare come Dio Comanda', di Elisabetta Moro e Marino Niola, dal titolo *Kosher is Better* gli autori ci offrono una prospettiva sulla recente capitalizzazione del cibo Kosher che poco ha a che fare con l'aspetto religioso (salvo che per gli ebrei). Sempre più consumatori prediligono quest'alternativa, considerandola una scelta a metà fra etica e dietetica. Difatti il rigore della *shechitah*, la legge che regola scrupolosamente le modalità di macellazione e di trasformazione delle carni per gli ebrei, non è messo in dubbio né dagli atei né dagli appartenenti ad altre fedi. Finisce così per essere un'opzione sia per le persone intolleranti ad alcuni alimenti sia per i difensori ad oltranza del biologico che si fidano molto più dei controlli del rabbino che di quelli statali. «Il risultato è che il fatturato dell'industria di cibo Kosher è arrivata a sfiorare i quattrocento miliardi solo in Nord America»[33].

Ed ora le industrie alimentari di tutto il mondo si mettono in fila per far analizzare i loro prodotti dalle autorità religiose, da noi stessi elette ad uniche garanti di prodotti capaci di chissà quale meraviglia. Mi sembra importante ricordare che i consumatori che scelgono questi prodotti hanno di media un potere d'acquisto superiore del 50 per cento rispetto alla media[34].

---

[33] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.94

[34] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.95

In Italia, per esempio, l'hanno già fatto Barilla, Ferrarelle, Olio Sasso, De Cecco e Bonomelli fra gli altri[35].

Riguardo la politicizzazione della materia alimentare sarebbe impossibile non includere nell'analisi la religione musulmana, che divide il cibo in due grandi macro categorie: halal (consentito, puro) e haram (vietato, impuro). Come abbiamo già ricordato molti dei precetti alimentari islamici ricalcano quelli ebraici. L'Islam non si limita, tuttavia, ad una minuziosa divisione alimentare fra proibito e consentito ma sempre all'universo alimentare attribuisce un'altra serie di regole e precetti.

I Musulmani sono obbligati ad osservare il digiuno del mese di Ramadan mentre l'offerta di cibo agli affamati è una prerogativa che condividono con i cristiani.

Inoltre l'ospitalità è una delle pietre miliari di questa fede che prevede perciò che un boccone vada sempre offerto a chi ha cucinato, tanto che 'Abu Huraia, uno dei compagni più fedeli di Muhammad, dice che quando un servitore porta il pasto a tavola è buona norma chiedergli se vuole gustarne un po', dal momento che si è prodigato per cucinarlo. Il ricco sarà sempre tenuto ad offrire a chi possiede meno di lui qualcosa da mangiare e tradizionalmente all'interno di questa relazione assumono un ruolo speciale i cereali, i frutti, i datteri e l'uva che nella casa di un buon musulmano non mancheranno mai, sempre pronti ad essere offerti in ogni occasione[36].

Il mercato di cibo Halal, come quello di cibo Kosher, è un business da miliardi di dollari: lo dice l'ultimo rapporto State of the Global Islamic Economy 2023/24, secondo cui la spesa dei consumatori musulmani per

---

[35] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.95

[36] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.103

cibi e bevande crescerà con un tasso annuo del 6,1% da qui al 2027 raggiungendo 1,89 trilioni di dollari; sempre secondo gli esperti il mercato più grande è quello Indonesiano, seguito dall'Egiziano e dal Bangladese[37].

Ad ogni modo, lasciando da parte la questione economica, le politiche alimentari musulmane si scontrano spesso con l'universo della politica, soprattutto per quanto riguarda contesti socio-culturali dove la loro coesistenza con altre realtà è difficile e conflittuale. Un caso su tutti è quello relativo al sub-continente Indiano.

L'India è, dal punto di vista religioso e non solo, uno dei paesi più interessanti al mondo, anzitutto per popolazione poiché si tratta di un melting-pot culturale senza eguali. In questo calderone che sobbolle, tuttavia, la convivenza religiosa non è affatto facile, specialmente data la profonda differenza dei dettami alimentari da osservare. A proposito di questo Stato i dati della demografia religiosa riportano: una percentuale Induista del 72,5%, una musulmana del 14,5%, una cristiana del 4,9% ed una sikh dell'1,8%[38].

Se per i musulmani il divieto assoluto è quello di consumare carne di maiale, la religione induista ritiene sacre le mucche, e questo ha generato diversi problemi: ad esempio il 30 maggio 2022 un uomo di fede musulmana è stato linciato perché accusato di aver rubato carne bovina, nel villaggio di Baramura, nel distretto di Tripura-Sepahijala. Nella medesima zona l'anno precedente tre uomini sono stati aggrediti ed uccisi da una folla inferocita perché trasportavano carne vaccina.

Si tratta di una convivenza problematica che negli ultimi anni ha assistito ad un'escalation di violenza, da quando al governo si trova il Bharatiya Janata

---

[37]Direttrice responsabile: Moschini C., Rapporto European food agency, Roma, 2024, (https://www.efanews.eu/item/43281-il-mercato-alimentare-halal-e-pronto-a-conquistare-nuovi-territori.html) consultato il 24/02/2025

[38] Report of International religious freedom, 2023, U.S. Department of State (https://www.state.gov/reports/2023-report-on-international-religious-freedom/india/)

Party, il partito nazionalista induista del premier Modi, che fra le altre cose ha tentato di approvare una legge (bocciata dalla corte suprema dell'India in quanto avrebbe avuto conseguenze disastrose sull'economia del paese) che avrebbe voluto proibire in tutto il paese la macellazione e la vendita di carni di vacca, di bufalo e di cammello, la cui macellazione e commercio sono in mano alla minoranza musulmana[39].

[39] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.84

CAPITOLO II – Alcol e Sangue

2.1 Sante bevute

Questo capitolo si concentrerà sull'analisi delle interconnessioni alimentari e coloniali fra il vecchio continente, vale a dire quello europeo, e quello che verrà invece definito il 'nuovo mondo'.

Dal momento che sarebbe troppo complesso andare ad analizzare il dedalo di culture alimentari dell'intero continente americano, seguendo la divisione riportata da Massimo Montanari e Françoise Sabban nel primo volume della loro opera 'cultura del cibo', ci concentreremo sull'insieme di paesi che il colombiano Josè Torres definì nel 1861 'America latina'. Malgrado questa restrizione le popolazioni che rimangono da analizzare sono molteplici e differenti per molti aspetti, accomunate più che altro dalle influenze dei coloni che le conquistarono[40].

Questo discorso non vale tuttavia né per la carne né per l'alcol: con forme diverse l'arte di ubriacarsi e il mangiare carneo erano prerogative presenti sia nel vecchio che nel nuovo mondo. Ciò nonostante è su questi due elementi che si concentrerà questo secondo capitolo in quanto, seppur presenti in entrambe le culture, ritengo interessante provare ad analizzare le differenze che sussistevano pre-rapporti coloniali e come questi abbiano modificato l'uso che se ne sarebbe fatto.

Storicamente l'alcol ha avuto, in diversi luoghi, una forte valenza simbolica sia sul piano religioso che su quello culturale. Politicamente è stato centrale come elemento di oppressione così come elemento di resistenza coloniale nonché protagonista di diversi scambi economici nel corso dei secoli.

Per offrire una chiara definizione di ciò che gli studiosi definiscono come 'ubriachezza', seguirò l'esempio di Claudio Ferlan che, nel suo 'Sbornie Sacre e Sbornie Profane' riporta due definizioni principali. La prima è quella

[40] Sabban F., Montanari M., *Storia del cibo: risorse, scambi, consumi, vol.1,* Torino, UTET Grandi opere, 2015 p. 343, articolo di Fournier D.

proposta dall'antropologa Véronique Nahoum-Grappe, che definisce l'ubriachezza come «uno stato particolare nel corso del quale la coscienza di sé e quella del mondo è, più o meno, modificata; il soggetto ubriaco vive allora un'esperienza attiva e molto particolare della propria percezione del tempo e dello spazio sociale, della pesantezza e della verticalità, delle frontiere tra il mondo interiore e quello esteriore»[41].

La seconda definizione fu, invece, proposta dall'opuscolo inglese indirizzato al re e alle camere del parlamento, datato 1680 e recitava:

«Non è ubriaco chi dal pavimento può alzarsi un'altra volta e continuare ancora a bere; ma ubriaco è quello che giace prostrato, senza la possibilità di bere o alzarsi»[42].

Da entrambe queste definizioni risulta evidente quanto da sempre si sia distinto fra un'ubriachezza molesta ed una più semplice ed innocente bevuta. È immaginabile che tale distinzione si sia ben presto rivelata necessaria sia da un punto di vista religioso che da un punto di vista politico.

Come visto nel capitolo precedente, infatti, i diversi poteri religiosi hanno approcciato il discorso alcolico in maniera differente ma, a prescindere dal fatto che la loro posizione fosse contraria o favorevole, gli eccessi e l'ingordigia non sono mai stati perdonati.

Per quanto riguarda il potere politico, invece, esso si è riferito storicamente alla sfera alcolica come ad un qualcosa di non necessariamente condannabile, ma anzi di incoraggiabile in alcune circostanze ed occasioni, a patto che non si trasformi in una ragione scatenante di problematiche e disordini sociali.

---

[41] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo,* Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 15

[42] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo,* Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 15

È evidente che la definizione di 'eccesso', dipenda dal luogo e dal tempo che decidiamo di analizzare. A diversi contesti socio-culturali e temporali corrispondono diverse simbologie e comportamenti legati all'alcol e all'ubriachezza, e ciò ben definisce quanto sia complicato andare a riportare un discorso generale sul tema.

Volendo ci sarebbe anche un terzo contesto al quale potrebbe essere interessante fare riferimento, vale a dire quello sociale: l'alcol è stato ed ancora è uno strumento di misurazione all'interno dei contesti sociali atto a definire la rispettabilità piuttosto che la mascolinità o la simpatia di un soggetto agli occhi di chi osserva.

Sia chiaro che il discorso si riferisce unicamente all'ubriachezza, senza andare a toccare il tema dell'alcolismo che, ancora una volta riportando la dicitura di Ferlan, «è il termine con il quale si cominciarono a definire i bevitori compulsivi a partire dalla metà del XIX secolo, al medico svedese Magnus Huss dobbiamo la prima diagnosi dell'alcolismo come patologia caratterizzata dalla dipendenza»[43].

Le fonti riguardanti il consumo alcolico sono ricche e ne possiamo facilmente trovare di molto antiche. È dunque chiaro che uno dei metri di misura che possiamo utilizzare per definire o quantomeno comprendere una società sia il suo rapporto con l'alcol.

Un discorso molto simile potrebbe valere per il consumo carneo. A seconda della fede della quale si è seguaci sono permessi diversi tipi di carne e per essa diversi tipi di macellazioni e diversi tipi di cotture.

Sia nella tradizione kosher (ebraica) sia in quella halal (musulmana), per esempio, la macellazione dell'animale assume una connotazione rituale. In primis l'animale deve essere sano e la macellazione deve essere svolta in modo da dissanguare l'animale il più in fretta possibile e ridurne al minimo

[43] Ferlan C*., Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 17

la sofferenza. In secondo luogo la stessa persona che macella deve essere considerabile 'pura' altrimenti renderebbe impuro lo stesso animale tramite il solo coltello. Solo per quanto riguarda i musulmani, una volta privato l'animale della testa i macellai dovranno rivolgerla verso la Mecca[44].

Per quanto riguarda come una carne debba essere preparata l'ebraismo invece presenta una ampia e dettagliata serie di restrizioni e precetti, fra cui mai cucinare la carne al sangue e mai cucinarla o servirla con del latte o del formaggio.

Questo perché nella Torah viene espressamente vietato di «cucinare il capretto nel latte di sua madre». Regola che viene presa seriamente al punto che ancora oggi nelle case e nei ristoranti ebraici esistono diversi servizi di piatti e posate e in alcuni casi perfino frigoriferi e lavastoviglie differenti.

Ad ogni modo quello che a noi ora interessa concerne il discorso sociale più che quello religioso. La carne, da sempre, denota un potere, uno status, una possibilità che non tutti hanno. Storicamente il semplice fatto di mangiare carne e a volte anche il tipo di carne mangiata definiscono le possibilità e il lignaggio. «È usanza antica, riscontrabile sin dai poemi omerici, l'offrire il taglio migliore all'ospite d'onore»[45].

Tale usanza non è mai davvero sparita anzi è giunta sino a noi, che se dovessimo avere ospiti a pranzo la domenica, di fronte ad un pollo arrosto non esiteremmo a chiedere «petto o coscia?».

Il significato politico è evidente, lasciando pur da parte per un momento tutto quello che politico è per forza, come ad esempio il discorso economico: il fatto stesso che un alimento denoti uno status sociale lo rende

[44] Moro E., Niola M*., Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.104

[45] Montanari M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Bari, La terza & figli, 2009, p.13

intrinsecamente politico. «Un pezzo di carne avrà sempre delle parti diverse e per questo sempre delle parti migliori, o quantomeno preferite. Con un piatto di verdure o una minestra il discorso cambia, non si può dividere, si può condividere. È democraticamente uguale»[46].

2.2 In Europa

Nel corso dei secoli i preconcetti alimentari cambiano e si sviluppano modellandosi via via sulla particolare società alla quale appartengono. Infatti, se nell'antichità filosofi del calibro dello stesso Pitagora avevano sostenuto quanto una dieta ottimale si basasse sostanzialmente su verdure, cereali e legumi (al punto che il termine 'pitagorico' fino agli inizi dell'Ottocento precedeva il termine 'vegetariano')[47], durante il corso del Medioevo questa aveva lasciato posto a ben altre convinzioni.

Qui il potersi cibare di carne era un desiderio ambito e la crescita demografica che aveva interessato l'Europa fra il X e il XI secolo aveva reso palese la necessità di più terre da coltivare, al fine di poter far fronte in modo più adeguato alle necessità della popolazione. La messa a coltura di nuovi appezzamenti di terreno quasi ovunque andò a discapito di ampie sezioni di boschi e pascoli rendendo la caccia e il consumo di carne una prerogativa quasi unicamente riservata ai sovrani[48].

---

[46] Montanari M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Bari, La terza & figli, 2009, p.13-14

[47] Moro E., Niola M., *Mangiare come Dio comanda*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2023, p.23

[48] Sabban F., Montanari M., *Storia del cibo: risorse, scambi, consumi*, *vol.1* Torino, UTET Grandi opere, 2015 p. 225-226, Articolo di Montanari M.

Alle leggende nate in questo periodo dobbiamo per esempio la storia di Robin Hood, il bracconiere gentiluomo o la celeberrima Geordie di Fabrizio de Andrè:

«Impiccheranno Geordie con una corda d'oro
È un privilegio raro
Rubò sei cervi nel parco del re
Vendendoli per denaro» [49]

Nel corso del basso medioevo il consumo di carne divenne via via un privilegio riservato alle classi abbienti e all'interno della sfera del consumo carnivoro le carni più nobili iniziarono ad essere considerate quelle cacciabili in boschi e riserve come la cacciagione ed i volatili.

Se è affermabile che le abitudini alimentari variano nel tempo, intersecandosi e influenzandosi l'un l'altra lo stesso si può sostenere per quanto riguarda le abitudini del bere. Come abbiamo ricordato nel primo capitolo, infatti, molto si può capire dalle abitudini alcoliche di una civiltà (ancora oggi tendiamo a giudicare una popolazione a seconda di quanto essa beva bene o male).

Se per gli antichi greci il bere vino senza miscelarlo con acqua era segno di inciviltà, al punto da paragonare gli uomini che così lo tracannavano a bestie, nel medioevo l'opinione diffusa era già ben diversa. Jean Verdon, in *Bere nel Medioevo* sottolinea quanto l'acqua non fosse una bevanda affatto apprezzata durante tutto il corso dell'epoca medioevale, e riporta addirittura un poema dei Carmina Burana (raccolta di canti composta in latino fra il 1220 e il 1250), che esprime lo sdegno che dovrebbe nascere nel vedere questi liquidi mescolati:[50]

[49] De Andrè F., *Geordie*, Nuvole barocche, Roman Record Company, 1969
[50] Verdon J., *Bere nel Medioevo*: piacere o cura, Bari, Edizioni Dedalo 2005, p. 14

«Tu (l'acqua) sei fatta per essere calpestata e mescolata con la terra per diventare fango. Non hai infatti nessun valore» [51]

E ancora

«Chi per caso avvicina te alle labbra, da sano che è subito si ammala: tu guasti lo stomaco, fai rintronare il ventre e nascere del vento che provoca dolori»[52]

Che ritenessero che il modo migliore per gustarla fosse diluendo o meno la bevanda alcolica le genti del medioevo apprezzavano una buona bevuta.

Va detto che già all'epoca una 'spaccatura' divideva i bevitori di vino dai bevitori di birra; fra l'altro, eccezion fatta per la Francia, si tratta di una spaccatura che ricalca quasi perfettamente quella fra popoli che utilizzano il burro e quelli che prediligono l'olio.

Come già menzionato, almeno sulla carta la Chiesa di Roma condannava gli eccessi e seppur non si indignasse né si tirasse indietro di fronte ad una bevuta va detto che ne scoraggiava l'assiduità. Ad ogni modo diverse fonti ci riportano quanto il giudizio in merito alle abitudini alcoliche altrui si sia ben presto fatto strada all'interno della battaglia religiosa.

Nei 'Discorsi a tavola', una raccolta di citazioni di Martin Lutero ordinate e stampate da suoi commensali (principalmente suoi studenti), il predicatore sassone fa sovente riferimento alle abitudini alcoliche tedesche dell'epoca e alla loro strumentalizzazione da parte della Chiesa di Roma, abitudini per altro non poi tanto lontane dall'idea stereotipata che abbiamo noi oggi delle medesime.

Dice per esempio: «Ad ogni paese si deve certo perdonare i suoi difetti. I Boemi s'ingozzano, i Vandali rubano, i Tedeschi bevono come lanzi; ordunque (…) come vorreste voi mettere in mostra un tedesco, trattandosi

---

[51] *Carmina Burana*, strofa 4, p.19

[52] *Carmina Burana*, strofa 6-7, p. 191-193

specialmente di uno che non ama né la musica né le donne, se non l'ubriachezza?»[53].

Claudio Ferlan, ci ricorda quanto Lutero sostenesse che neppure dell'autorità secolare ci si potesse fidare: essa avrebbe dovuto, a più diritto del potere ecclesiastico, sorvegliare la propria popolazione al fine di evitare che incappasse in comportamenti molesti ed eccessi. Tuttavia i sovrani erano probabilmente troppo occupati in banchetti e balli nei quali scorreva alcol a fiumi (tempi duri quelli cinquecenteschi).

Allo stesso modo Ferlan prosegue citando il filosofo francese Michel de Montaigne che descrisse sì i tedeschi come: «il popolo più grossolano che oggi vi sia» ma lo fece, probabilmente, anche motivato dall'invidia verso una popolazione che non pretendeva di disporre del buon vino per sbronzarsi sonoramente[54].

Sempre grazie a Ferlan, possiamo tuttavia ricordare, che persino i sovrani dell'epoca, nelle pause fra un banchetto e l'altro, si mostravano preoccupati rispetto ai disordini via via più frequenti originatisi dall'alcol. Diversi regnanti nel corso del Cinquecento presero provvedimenti atti a limitare lo scompiglio pubblico. Fu Carlo V, nell'articolo 32 dell'ordinanza dedicata alla salute pubblica emanata il 7 ottobre 1531, a deliberare che da quel momento gli omicidi commessi in stato di ubriachezza non sarebbero più stati trattati come se commessi in presenza di una circostanza attenuante, ma piuttosto di una aggravante.

Lo stesso Lutero, che come abbiamo visto si era talvolta schierato come difensore di una gaia bevuta, condannerà duramente chi si fosse reso

---

[53] Lutero M*., Discorsi a Tavola*, dalle trascrizioni di Antonio Lauterbach e di Girolamo Weller, 27 ottobre-4 dicembre 1536, Torino, Giulio Einaudi editore, 1969, p.188

[54] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo,* Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 34

responsabile di disordini nelle taverne (che all'epoca erano già largamente diffuse), noncurante né dei precetti divini né di quelli imposti dal sovrano [55]

In tutt'Europa nel corso dei secoli furono numerose le politiche che interessarono gli alcolici, sia sociali sia economiche. «Nella Spagnola Cadice, per esempio, per far fronte all'elevato costo di ricostruzione della cinta muraria della città (distrutta nel 1596 ad opera della flotta anglo-olandese), la corona iniziò, già dai primi del Seicento, a tassare i consumi quotidiani, primo fra tutti il vino.»[56]

Queste erano all'incirca le abitudini europee inerenti al bere diffuse nei secoli dell'inizio del colonialismo verso l'America latina e questi dunque gli usi e i costumi ai quali i conquistadores erano abituati.

2.3 Il nuovo mondo

Mi sembra importante premettere che molte delle fonti reperibili riguardanti il contesto che andremo ad analizzare ci sono fornite da testi o redazioni di missionari e coloni europei dell'epoca e che sono quindi, indubbiamente, soggetti alla presunzione che chi scriveva aveva nei confronti delle popolazioni sulle quali scriveva. Che si possano utilizzare tali fonti è, a mio avviso, indubbio ma mai rischiando di dimenticarsi che tutto ciò che andremo ad osservare ci è proposto, molto spesso, sotto una lente di arrogante giudizio, tanto per cambiare il famoso discorso che si dimena nella spasmodica necessità di definire un 'noi' e un 'loro'.

Dove il 'noi' è sempre e a qualsiasi costo presentato come l'unico modo giusto di essere o pensare, sia chiaro.

---

[55] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 123-124

[56] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 127

Fra le numerose civiltà e popolazioni che abitavano l'America latina del tempo concentriamoci sui due imperi che all'epoca raggiunsero l'espansione maggiore: l'impero Inca, che vide il suo sviluppo nella zona andina e quello azteco, che risiedette nell'attuale Messico.

«Entrambe queste culture avevano nell'alcol un elemento essenziale della propria politica»[57].

Il loro rapporto con l'alcol dovette sembrare ai conquistadores europei abbastanza peculiare, abituati com'erano ad una forma assolutamente differente di consumo.

Per i nativi, infatti, l'utilizzo della bevanda era strettamente limitato a momenti conviviali o rituali, la trasgressione a questo divieto era punita duramente, a volte persino con la pena di morte.

Tuttavia, secondo il giudizio dei coloni, l'uso che se ne faceva nelle circostanze nelle quali era permesso era assolutamente smoderato, tanto che il cronista creolo Juan Suàrez de Peralta (1540 circa- 1613), usò queste parole per descrivere le abitudini della popolazione indigena di Mexico intorno al 1589:

> Non credo vi sia al mondo nessuna nazione che si ubriaca tanto: poiché non bevono solo per dare soddisfazione al gusto e alla sete, ma lo fanno fino a cadere. Quando ormai non possono più bere, mettono le dita in bocca e rigettano quanto hanno bevuto per tornare a bere, fino a quando, d'un tratto, cadono[58].

La bevanda prediletta dagli aztechi era nota come *pulque* o *octli* nella lingua nahuatl, si tratta di una bevanda liquorosa che non supera i 7/8 gradi alcolici, risultato della fermentazione della linfa di alcuni tipi di agave chiamati

---

[57] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 40

[58] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p.42

maguey, diffusi soprattutto nell'altopiano centrale messicano. Per gli aztechi questa pianta era tanto importante da assumere quasi una connotazione divina e le bevute del suo succo fermentato facevano parte della vita rituale ben prima dell'arrivo degli spagnoli. A differenza di molti altri alcolici è difficile da conservare in quanto inizia a marcire dopo appena quattro giorni. Al loro arrivo i coloni e con essi i missionari catalogarono immediatamente questa bevanda come uno dei mali peggiori da estirpare quanto prima. [59]

Ci è stata spesso raccontata una versione della storia che vedrebbe l'introduzione delle abitudini alcoliche dei coloni nel nuovo continente come la causa, o quantomeno una delle cause, della decimazione della popolazione autoctona.

Utilizzando uno sguardo critico, però, potremmo ipotizzare che il modificarsi delle abitudini alcoliche, fino a vederle trasformarsi in un problema sociale, sia stato dettato dal dover assistere inermi al progressivo collasso della propria civiltà piuttosto che ad un'indole balorda e volta agli eccessi.

Sfortunatamente sappiamo allo stesso modo che questo tipo di narrazione non è un caso isolato, né tantomeno modificatosi nel tempo: con un'immagine molto simile ci sono stati descritti gli indiani d'America e, ancora più recentemente gli aborigeni australiani.

Volgendo ora la nostra attenzione alla civiltà Inca capiamo che le loro abitudini alcoliche assomigliavano solo per alcuni aspetti a quelle azteche.

Grazie a Ferlan sappiamo che per il contesto andino la bevanda alcolica prediletta era invece la *chica*, che poteva essere prodotta dalla fermentazione di diversi «grani e frutti»; tuttavia quella più comune era preparata a partire dal mais. È riportata l'esistenza di tre diversi tipi di *chica*: la prima prendeva il nome di *muday* in Cile e di *chica tostada* in Perù: si trattava di una preparazione più semplice e serviva meramente a dissetarsi.

---

[59] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p. 49-50

Il secondo tipo, chiamato *azua* in Perù e *perper* in Cile era invece destinato a banchetti e feste rituali e si trattava del tipo di preparazione preferito dagli Inca. La preparazione di quest'ultimo era lievemente più complessa e il processo contemplava la masticazione che favoriva la fermentazione mediante la saliva. Responsabili di questo specifico passaggio erano le *mamaconas*, organizzate in una rigida gerarchia interna: possiamo definirle come una sorta di sacerdotesse ed anche per questo le bevande da loro prodotte erano destinate al consumo rituale e potevano essere offerte agli dei.

Il terzo ed ultimo tipo era conosciuto come *sora, vinapu* o *yale*: prodotto dal mais germogliato e fatto tostare era più forte degli altri due tipi e anche se consumato in minori quantità portava facilmente all'ebrezza[60].

2.4 Interconnessioni

Non al solo alcol si limitò l'influenza alimentare e l'interscambio avvenuto fra coloni e colonizzati in America Latina. Considerate le implicazioni economiche e le possibilità di guadagno i conquistadores iniziarono ben presto, oltre che ad esportare alimenti nuovi, ad importarne dal vecchio continente. Le motivazioni erano pressoché unicamente economiche ma come spesso accade, si volle dare a tali ragioni un'aura di solennità educativa.

Gli elementi e gli alimenti di questo scambio, come accennato precedentemente sono molteplici: patate, pomodoro, cioccolato e mais sono solo la punta di un iceberg, probabilmente quelli di cui ci ricordiamo più spesso dal momento che con il passare dei secoli si sono conquistati un posto d'onore nell'olimpo degli 'italianissimi'. Tuttavia non dovremmo dimenticarci nemmeno del resto dei prodotti che non sarebbero mai arrivati

[60] Ferlan C., *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*, Bologna, società editrice il Mulino, 2018, p.52-53

a noi altrimenti: ananas, peperone, peperoncino e vaniglia per citarne alcuni.

Ed è allo stesso modo interessante osservare come lo scambio sia avvenuto in modo reciproco: furono gli europei ad introdurre in America latina molti cereali e legumi, nonché il caffè e la canna da zucchero, senza dimenticare il riso che ora è un non plus ultra della cucina dell'America meridionale.

Maria de los Angeles Pèrez Samper nel suo capitolo 'lo scambio colombiano e l'europa', contenuto nel libro Cultura del Cibo a cura di Massimo Montanari e Francoise Sabban sottolinea quanto, da un punto di vista alimentare (e non solo), l'incontro fra l'Europa dell'epoca e l'America meridionale abbia prodotto una delle più straordinarie opportunità di interscambio della storia.

Riporta inoltre che da quanto racconta il cronista Francisco Lòpez de Gòmara nella Historia General de las Indias, Barcellona fu probabilmente la prima città in Europa dove sbarcarono le meraviglie del nuovo mondo. Portate da Colombo al suo ritorno insieme all'oro fu così possibile per i sovrani spagnoli assaggiare nuove specie animali e vegetali. Gli europei si mostrarono sin da subito in parte curiosi ed in parte diffidenti rispetto a tutti quei nuovi prodotti che fra l'altro arrivarono presto anche nelle mani degli studiosi, e i giardini botanici rinascimentali (in primis quelli di Padova e Venezia) ebbero un ruolo fondamentale nell'introduzione di prodotti esotici nel nostro continente[61].

Nonostante gli sforzi per iniziare a coltivare queste nuove specie, per alcune non fu possibile introdurle nel clima europeo e ciò diede vita ad un intenso scambio commerciale (è il caso, per esempio, del cacao).

[61] Sabban F., Montanari M., *Storia del cibo: risorse, scambi, consumi, vol 1,* Torino, UTET Grandi opere, 2015 p. 324, articolo di De los Angeles Pèrez Samper M.

Numerosi furono anche gli sforzi riguardanti l'allevamento, in quanto divenne evidente che le terre americane ben si prestassero a tale fine. Presto l'introduzione di bestie sconosciute da parte dei conquistatori nel nuovo continente si trasformò in una forma precoce di allevamento intensivo; le mandrie non cessavano di crescere e diverse specie si dimostrarono pericolose per l'ambiente nel quale erano state introdotte, compromisero il fragile equilibrio della flora e portarono, in alcuni casi, alla desertificazione di alcune aree.

I conquistatori cristiani giustificarono l'introduzione di quelle specie sul suolo colonizzato con pretesti relativi all'alimentazione, propria e delle popolazioni locali. Infatti, si pensava potesse essere pericoloso per gli europei cambiare completamente dieta e si credeva di dover educare le popolazioni locali anche da un punto di vista alimentare. Si riteneva che il tipo di allevamento importato dagli europei potesse aiutare le popolazioni indigene ad abbandonare un cannibalismo religioso-sacrificale ispirato dal diavolo. Così Carlo V, il 6 giugno 1523, chiese al conquistatore Hernàn Cortés di «far capire bene a tutti gli indigeni di quella terra (…) che mangiare carne umana costituisce un grandissimo abominio, e affinché essi avessero della carne da mangiare e di che nutrirsi (egli ordinò) che non si trascurasse alcunché per far crescere le mandrie già importate in quella terra, così che non avessero più ragione di macchiarsi di un simile peccato»(Documento legislativos de Indias, 1855) [62]

Ancora una volta, a monito che ciò che viviamo e conosciamo oggi ha precise motivazioni storico-politiche basti pensare al diffuso stereotipo odierno che vede i latini come popolazioni particolarmente dedite al consumo di carne.

La motivazione è presto spiegata, in quanto prima dell'arrivo dei *conquistadores* solo alle classi più abbienti e solo in occasioni speciali era

[62] Sabban F., Montanari M., *Storia del cibo: risorse, scambi, consumi, vol.1*, Torino, UTET Grandi opere, 2015 p.348, articolo di Fournier D.

riservato il consumo di carne, dal momento che la fauna latino americana era carente di animali semplici da addomesticare. Con l'arrivo degli europei e con loro di una serie di animali da allevamento sconosciuti (e che peraltro si riproducevano troppo velocemente) le classi nobili iniziarono ad approfittare della rinnovata possibilità di consumare carne quanto più li aggradava.

È presumibile dunque che ciò nel corso dei secoli abbia concorso al diffondersi della visione del consumo di carne come affermazione del proprio status sociale.

CAPITOLO III – La globalizzazione della lasagna

3.1 Colonizzati e colonizzatori

Andremo ad analizzare ora la particolare esperienza coloniale italiana e quale fu il suo rapporto nei confronti della sfera alimentare.

Nel farlo mi piacerebbe premettere che quanto segue non vuole in alcun modo ridurre o sminuire la brutalità delle violenze perpetrate dai coloni italiani a danno delle popolazioni locali, poiché già troppo a lungo ci è stata venduta l'idea degli 'italiani brava gente'. Ritengo che concentrarsi sullo spettro alimentare non significhi non considerare l'aspetto barbaro della conquista ma che possa piuttosto offrirci la visione di un ambito nel quale si è perpetrata la violenza e l'imposizione bianca molto spesso non considerato.

Inoltre, come premesso anche all'inizio del capitolo II, la maggior parte delle fonti dell'epoca sono viziate da paternalismi e idee di superiorità, oltre che dalla censura del regime fascista, quindi ancora una volta dovremo fare uno sforzo di analisi critica al fine di evitare di incorrere in *cliché*.

Di tutta l'esperienza coloniale Italiana andremo ad analizzare nello specifico quella etiope e, come vedremo, proprio qui la dimensione alimentare avrà un ruolo cardine.

L'ossessione del fascismo italiano per la sfera alimentare arrivò solo in un secondo momento ad interessarsi della dimensione coloniale. Potremmo infatti dire che fin dalle sue origini l'interesse verso il cibo fu un tratto distintivo della dittatura: l'ossessione per la purezza ed il corpo forte e sano furono prospettive alla base di molte politiche attuate su suolo nazionale, come le bonifiche delle zone paludose e le riconversioni delle colture in favore della produzione cerealicola[63].

[63] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.24

La connessione fra politica e sfera alimentare fu il fondamento stesso sul quale venne costruita la propaganda fascista che vendeva come necessaria la conquista dell'Etiopia. Infatti, come ci spiega Simone Cinotto nel suo libro *Gastrofascismo e Impero: il cibo nell'Africa orientale italiana,* «Benito Mussolini preparò e presentò agli italiani la necessità ed il significato della guerra e dell'occupazione dell'Etiopia indipendente (…) al fine di trasformare l'impero africano nel 'granaio d'Italia', di costituire cioè nel corno d'Africa, insieme alle già presenti colonie d'Eritrea e Somalia (l'Africa orientale italiana: AOI) come Impero del Cibo»[64].

L'idea originale era quella di una modalità che si sarebbe dovuta ispirare all'esempio dei legionari della Roma imperiale, al termine della conquista coloro che si erano battuti avrebbero dovuto rimanere in loco ed iniziare a coltivare la terra di modo da farla prosperare.

In più nell'utopia che il fascismo si era prospettato sarebbero state introdotte sul suolo straniero le più eccezionali tecnologie d'avanguardia con il fine unico di conseguire l'autarchia alimentare, ossia l'autosufficienza ed indipendenza dalle importazioni. Tale indipendenza era 'necessaria' sia al fine di imporsi nell'immaginario collettivo internazionale come una nazione forte in grado di provvedere ai bisogni dei propri cittadini sia onde evitare di dipendere ulteriormente dalle colonie di altre potenze europee per l'approvvigionamento di tutti quei prodotti fino a quel momento considerati esotici e antipatriottici (come il caffè e le banane)[65].

La realtà come spesso accade dimostrerà un susseguirsi di eventi molto meno lineari e che porteranno a conclusioni ben diverse.

---

[64] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.9

[65] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p. 62-63

Ancora una volta il libro di Simone Cinotto ci viene in aiuto nel tentare di districarci nel comprendere la situazione etiope che precede l'arrivo dei colonizzatori. Per quanto concerne la geo-ripartizione dell'Etiopia dell'epoca, semplificando estremamente potremmo dire che la divisione culturale e territoriale divideva sostanzialmente lo stato in due. A nord e nel centro la cultura *teff* [66] era quella dominante nonché quella che verrà poi chiamata Abissinia, mentre a sud quella *ensete*.

Le popolazioni del nord erano di religione cristiano-ortodossa e ancestralmente si ritenevano discendenti delle popolazioni d'Israele; al sud d'altro canto i gruppi etnici principali erano Oromo e all'epoca dell'invasione coloniale seguivano principalmente religioni animiste[67] o aderivano all'Islam.

Le popolazioni che gli italiani identificavano come abissine ebbero per secoli un ruolo di potere dominante sul resto delle popolazioni del paese. «Al momento dell'incontro bellico-coloniale alla metà degli anni Trenta, le cucine etiopi e italiana erano complessi culturali in fase di sviluppo all'interno dei rispettivi processi di formazione nazionale»[68]. Le due cucine oltre che ovviamente per i prodotti differivano principalmente per un aspetto politico.

La cucina italiana, infatti, come abbiamo avuto modo di sottolineare nei capitoli precedenti si era formata nel corso dei secoli grazie ad un'infinità di rapporti commerciali, religiosi e bellici. Questo aveva sì prodotto una cultura gastronomica vastissima ma internamente profondamente frammentata,

---

[66] Il teff è il cereale utilizzato nella preparazione dell'injera, il pane della cucina etiope, si tratta di una ''piadina'' spugnosa

[67] Le religioni animiste non credono nell'esistenza di uno o più esseri trascendentali ma nell'esistenza di un'anima in ogni soggetto ed oggetto, riconoscendo a tutto il creato una natura divina

[68] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.63

priva di una capitale culinaria, e tale frammentazione regionale è evidente ancora oggi. Potremmo dire che la nostra sia una cucina che nasce e si sviluppa dai rapporti coloniali ai quali l'Italia fu assoggettata nel corso della storia.

Lo stesso discorso non è applicabile al caso etiope, dove l'egemonia culturale e politica era prerogativa dei popoli del nord, soprattutto a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento, nei quali tali popolazioni conquistarono rapidamente l'integralità dei territori circostanti, imponendosi sia a livello politico religioso sia a livello alimentare, uniformando il gusto palatale della nazione.

> L'Etiopia moderna fu formata per effetto di questo progetto imperialista, con la nuova città imperiale di Addis Ababa come capitale (gastronomica), perciò al loro arrivo gli imperialisti italiani dovettero impegnarsi ad invertire i termini della relazione, descrivendo la cucina etiope ad egemonia abissina come la cucina dei colonizzati e la cucina italiana come la cucina dei colonizzatori, quando storicamente era vero il contrario[69].

Indubbio e comune ad entrambe le realtà, quella italiane e quella etiope, era il ritenere la sfera dell'edibile centrale ed identitaria.

Con un interessante parallelismo nell'opera di Cinotto vengono accostate due figure che hanno unito le rispettive culture alimentari, l'Artusi[70] per quella italiana e Taytu Betul (imperatrice dal 1889 al 1913) per l'Etiopia.

---

[69] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.65

[70] Pellegrino Artusi, 1820-1911, fu un gastronomo e scrittore italiano, celebre soprattutto per la sua opera 'La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene', (1891), è considerato da molti il padre della cucina italiana

Quest'ultima viene tutt'oggi ricordata come la patrona della cucina etiope, grazie ad una sontuosa festa, con relativo banchetto, da lei organizzata nella nuova chiesa di Entoto Maryam, ad Addis Abeba, nel 1887, questa ebbe una straordinaria forza politica, producendo a tutti gli effetti un rinato sentimento di identità nazionale e consolidando al contempo il potere imperiale che si stava creando. L'evento celebrava, infatti, la creazione della nuova capitale (1886) e gli sforzi militari del marito: Menelik II.

Da un punto di vista logistico fu un qualcosa di semplicemente straordinario, difficile da immaginare ancora oggi, ma Taytu Betul era una donna istruita, cresciuta in un ambiente cosmopolita e ben conscia del valore simbolico della cucina. L'evento ebbe la durata di cinque giorni, durante i quali agli ospiti vennero servite specialità provenienti da ogni area dell'Etiopia, in quanto la varietà doveva rappresentare ogni provincia del territorio affinché ognuna delle comunità si sentisse parte del progetto imperiale.

Logicamente non a tutti i commensali furono servite lo stesso tipo di vivande, tutta l'entità e l'organizzazione del progetto erano volte a ricordare l'importanza della stratificazione sociale.

La protagonista indiscussa fu ad ogni modo l'injera, originariamente abissina ma da quel momento simbolo assoluto della cucina etiope.

«La ritualizzazione della centralità dell'injera nella gastronomia nazionale era rafforzata dalla sua centralità nella liturgia della chiesa cristiana ortodossa etiope, in cui questo pane rappresenta il corpo di Cristo; (…) il tej[71] ne simboleggia il sangue»[72].

[71] Bevanda alcolica etiope, preparata con miele fatto fermentare e inacidire sciolto poi in acqua

[72] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.69

3.2 Rosari, mille mari e alalà[73]

La problematica che andava risolta più urgentemente all'alba del processo di colonizzazione era la costruzione di una fitta rete di collegamenti stradali sul suolo etiope, che dovevano servire allo sviluppo di una capillarità atta al miglior e più rapido spostamento possibile delle forze colonizzatrici nonché dei sostentamenti a loro necessari.

Voluta dal Duce stesso e promossa come 'la spina dorsale dell'impero', che egli credeva sarebbe arrivato a collegare il Mar Rosso (e quindi il canale di Suez) all'oceano indiano, la costruzione delle infrastrutture in Etiopia vide necessario il coinvolgimento di centinaia di imprese edili, di trasporto, ingegneristiche nonché di migliaia di lavoratori italiani ed etiopi[74].

Tuttavia non solo non si considerò adeguatamente la complessità del suolo ma nemmeno si tenne in considerazione lo sforzo economico che una tale impresa avrebbe comportato. Per questo motivo oltre a richiedere ben più tempo di quanto fosse originariamente previsto la necessità di sempre più manodopera comportò la promessa di guadagni fino a tre volte superiori rispetto allo stipendio percepibile all'epoca in Italia, comportando una spesa insostenibile per le tasche del regime.

---

[73] Strofa della canzone 'Aida' di Rino Gaetano, pubblicata nell'omonimo Album del 1977, prodotto dalla casa discografica It. Nella canzone una signora presumibilmente anziana sfoglia un album di ricordi e cita sia 'Madonne e rosari': simboli di una vita passata in un paese cattolico; sia 'i mille mari', riferimento al mare Nostrum; sia 'e alalà': grido di battaglia originariamente inventato da D'Annunzio e poi mantenuto durante il fascismo.

[74] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.116

Conseguentemente «nei primi anni dell'impero l'inflazione risultò rampante ed il bilancio dello stato italiano si inclinò pericolosamente verso la bancarotta»[75].

È indubbio che il lavoro fosse particolarmente gravoso ma la prospettiva di stipendi allettanti, l'idea di prestigio che sarebbe stato riservato ai prodi iniziatori del processo coloniale e come vedremo le 'coccole' che lo stato fascista riservava ai suoi pupilli furono promesse sufficienti a molti. Si trattò di tentare di costruire nell'immaginario collettivo una maccheronica versione del 'sogno americano'.

Le retribuzioni erano tali che neppure quando nell'aprile 1937, il Vicerè Graziani tagliò del 50 per cento il salario degli autotrasportatori la reputazione del settore, che lo vedeva come uno dei più redditizi, venne intaccata[76]. La difficoltà che assumere lavoratori italiani comportava portò naturalmente a ricorrere sempre più a lavoratori autoctoni e questo nel tempo finì per privare della manodopera necessaria il settore agricolo che, nonostante potesse ormai non sembrare così era l'iniziale ragione della conquista.

La realtà del colonialismo italiano assunse ben presto una conformazione non prevedibile e con il senno del poi alquanto stereotipa. Piuttosto che produrre un gruppo di lavoratori stacanovisti, dediti al dovere ed alla realizzazione dell'obbiettivo imperiale fascista i coloni si dimostrarono soprattutto interessati a sperperare le proprie ricchezze in alcol e cibo, che non avrebbero avuto modo di permettersi in patria, «creando così un nuovo stile di vita coloniale ed un'identità moderna e consumistica, (…) il cibo importato dall'Italia rimase per tutto il tempo dell'occupazione un elemento

[75] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.117

[76] Del Boca A*., Gli italiani in Africa Orientale. Vol 3: La caduta dell'impero,* Milano, Mondadori, 2014, p.186

vitale del sistema alimentare transnazionale, sul quale gli italiani crearono la gran parte del loro senso di 'casa' in Africa»[77].

Il regime si rese responsabile di rifornire i coloni, oltre che delle semenze necessarie alle coltivazioni, anche di tanti prodotti tipici italiani. Furono importate immense quantità di scatolame e alcolici nonché frutta fresca e secca, in territori che avrebbero dovuto servire proprio al sostentamento alimentare italiano e non viceversa.

Tornando a citare Cinotto nel suo 'Gastrofascismo e impero':

> Il valore delle esportazioni dell'Africa orientale italiana verso l'Italia crebbe dai 61 milioni di lire nel 1934 a 246 milioni nel 1937, per scendere nuovamente a 137 milioni nel 1938, ammontando ad un magrissimo 1,5 per cento delle importazioni italiane totali. Contemporaneamente le esportazioni dall'Italia all'Africa orientale italiana crebbero da 71 milioni di lire nel 1934 ai più di 2100 milioni nel 1937, ovvero più del venti per cento del totale delle esportazioni italiane.

La dimensione religiosa è in generale prerogativa delle conquiste coloniali che nel corso della storia l'hanno spesso utilizzata come arma per 'civilizzare' le popolazioni conquistate, imponendola sostanzialmente in forma violenta al fine di privare le popolazioni autoctone di un altro aspetto identitario. Il caso etiope non fa differenza, nonostante come abbiamo visto la maggioranza della popolazione fosse di fede cristiano-ortodossa i militari fascisti si macchiarono delle più atroci barbarie verso il clero locale, le chiese e i civili.

Si tratta di un lato della storia del colonialismo italiano spesso trascurato o non adeguatamente rappresentato. Eppure abbiamo prova di quanto le gerarchie interne della Chiesa cattolica romana, non solo approvassero il

---

[77] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.121-122

fascismo e la conquista coloniale ma si pronunciassero anche favorevoli ad un'impresa di 'missionaria violenza' volta a convertire le popolazioni locali.

Mario Alexis Portella, in un articolo pubblicato nella rivista religiosa 'Il mantello della giustizia' nel 2019 cita diverse fonti molto interessanti a questo proposito:

L'arcivescovo di Taranto, Ferdinando Bernardi, in un discorso del 23 febbraio 1936 giustificò l'invasione fascista dell'Etiopia dicendo 'La vittoria italiana avrebbe aperto l'Etiopia, un paese di infedeli e sciamanici, all'espansione della fede cattolica; perciò la guerra contro l'Etiopia dovrebbe essere considerata come una guerra santa, una crociata' (Fonte: New Times and Ethiopian News, 3 ottobre 1936)

E ancora:

Il cardinale Arcivescovo di Milano, Alfredo Ildefonso Schuster, parlando nella sua Cattedrale il 28 ottobre 1935, lodò l'esercito italiano come: 'Il galante esercito che (…) sta aprendo le porte dell'Etiopia alla fede e alla civiltà romana'. (Fonte: 'Il dovere civile dei cattolici. Un'omelia del Card. Schuster', in Annuario Cattolico Italiano, Vol XV, 605-630)[78]

3.3 Sessualizzazione dei maccheroni

La violenza carnale è spesso utilizzata dai colonizzatori come arma durante una conquista e nel caso italiano vari elementi contribuirono a creare una connessione fra piacere alimentare e piacere sessuale che in qualche modo legittimò ulteriormente la sessualizzazione e la disumanizzazione delle popolazioni conquistate il cui fine unico diventava dare piacere, fosse esso sessuale o gastronomico.

[78] Portella M.A., Il Genocidio etiopico e la chiesa collaborante, 2019, Il mantello della giustizia, rivista consultata online il 26/02/2025 (https://www.ilmantellodellagiustizia.it/ottobre-2019/il-genocidio-etiopico-e-la-chiesa-collaborante)

Spesso nel complesso delle violenze dei coloni la sfera sessuale è uno dei mezzi prediletti. Nel caso che vedremo la violenza sessuale e l'imposizione egemonica dell'alimentazione italiana si fonderanno.

Va premesso che il regime fascista tentò fin da subito di tenere coloni e popolazioni colonizzate ben lontane fra loro e di limitare al minimo i pretesti di contatto. Come abbiamo visto, il sogno imperiale fascista desiderava popolare l'impero di famiglie bianche italiane e, a questo fine, era necessario che quante più donne italiane di trasferissero in Etiopia, dato l'evidente sbilanciamento maschile. Per questo in Italia furono creati specifici corsi di preparazione per le giovani donne, nei quali si insegnava igiene ed economia domestica.

> La 'missione' della donna italiana in Africa, infatti, andava oltre a quella procreativa, indispensabile per assicurare la riproduzione di una pura razza italiana e frenare l'orrore del meticciato. La sua era la più pura, ampia ed impegnativa delle missioni civilizzatrici, poiché avrebbe dovuto provvedere a civilizzare nel suo complesso la società coloniale (…) incivilire gli uomini italiani apportando alla loro vita sociale rispettabilità e decoro[79]

Sempre al fine di scongiurare la 'pericolosità' di unioni fra coloni e donne etiopi vennero promosse politiche tali per cui all'interno delle case coloniali, come cuochi e camerieri, potevano lavorare solo uomini. Fra l'altro per gli uomini etiopi il lavoro domestico e il dover rispondere agli ordini di una donna era considerato degradante.

Ad ogni modo queste politiche riuscirono a limitare solo parzialmente il contatto fra coloni e colonizzati e dove fu impossibile evitarlo questo contatto portò ad uno scambio delle culture alimentari. Nel quinto capitolo del suo libro Simone Cinotto ci fornisce una lista di tutti gli ambienti nei quali un contatto rimaneva inevitabile anche all'interno dell'intricato sistema di segregazione messo in atto dal regime fascista. Oltre al lavoro domestico

[79] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.265

di cuochi e camerieri troviamo: la vita militare, le occasioni di diplomazia culinaria, la dimensione del viaggio attraverso il territorio etiope, il fenomeno degli 'insabbiati'[80], la prigionia di guerra e il lavoro sessuale.

Analizzando quest'ultimo punto scopriamo l'immensa diffusione della prostituzione di donne etiopi durante gli anni della colonizzazione italiana.

Prostituzione che oltre ad essere stata un fenomeno estremamente diffuso era, praticamente sempre, classificabile come stupro data l'età delle ragazze e la mancanza di consenso[81].

A questo sistema di prostituzione fece da cornice un interscambio alimentare motivato principalmente da due fattori: il primo fu che spesso i luoghi nei quali l'incontro avveniva erano taverne o comunque luoghi nei quali era servito anche cibo, inoltre anche quando gli incontri si svolgevano nell'ambito domestico il colonizzatore entrava in contatto con la quotidianità dei colonizzati, anche quella alimentare.

Il secondo fu che, talvolta, le donne erano 'pagate' in cibo italiano. Questo dato dovrebbe farci riflettere su quelle che potevano essere le condizioni della popolazione locale.

Il risultato è che «nelle memorie dei frequentatori italiani delle lavoratrici del sesso africane in Etiopia, lo scambio di cibo è spessissimo abbinato al consumo del rapporto sessuale, a formare un legame dei sensi quasi indissolubile»[82].

---

[80] Definiti da Cinotto S. in 'Gastrofascismo e impero' come: 'l'equivalente italo-etiope dei poor whites delle colonie dell'impero britannico e francese, lavoratori e coloni immigrati dall'Italia che, finiti ai margini della società bianca, intraprendevano una nuova vita in una famiglia interrazziale e nella comunità nera'

[81] Cinotto S.*, Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.287

[82] Cinotto S.*, Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p.290

Un recente scandalo che investì il celebre pastificio 'la Molisana' ci sarà utile per comprendere la portata dell'interconnessione fra sfera sessuale e sfera alimentare.

Nei primi giorni del 2021 si accese una polemica a seguito del tentativo, da parte del pastificio di Campobasso, di pubblicizzare alcuni formati di pasta dimenticati dagli anni quaranta (e probabilmente per un buon motivo).

«Negli anni trenta l'Italia celebra la stagione del colonialismo con nuovi formati di pasta: Tripoline, Assabesi, Abissine e Africanini»[83].

L'azienda si scusò, dichiarò che si trattasse di un errore di comunicazione e che non ci fosse alcuna intenzione rievocativa.

L'implicazione sessuale ci viene fornita dall'analisi che Simone Cinotto fa, all'interno dell'introduzione del suo libro della forma del formato di pasta 'Abissine', che noi oggi conosciamo come 'Conchiglie rigate'.

«Hanno una forma morbida ed accogliente, a scodella; l'esterno è rigato e ruvido e l'interno appare liscio, si presentano come vulve di donne colonizzate, iper-sessualizzate, e soprattutto disponibili, ''ideali'' per ricevere i ''sughi freschi'' del maschio italiano conquistatore.»[84]

Infine a dimostrazione di quanto la dimensione alimentare veicoli bilateralmente possiamo evidenziare una prova su tutte della risultanza di questo scambio.

---

[83] Cozzella E., 'Pasta dal sapore littorio'? La Molisana: nessuna volontà di celebrare il fascismo, 2021, la Repubblica, articolo online, consultato il 26/02/2025 (https://www.repubblica.it/sapori/2021/01/04/news/il_caso_della_pasta_dal_nome_coloniale-281101866/)

[84] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p. 11

L'Etiopia è uno dei primi paesi al mondo per consumo di pasta che per lungo tempo è stata prodotta con farina di grano tenero, recentemente grazie a cooperazioni internazionali per lo sviluppo ha iniziato a produrre pasta di farina di grano duro e si sta avviando a diventare uno dei maggiori produttori a livello mondiale. La rivista gastronomica «Taste» ha parlato in un articolo delle lasagne etiopi, un chiarissimo retaggio del colonialismo italiano che le famiglie etiopi immigrate negli stati uniti preparano per il pranzo della domenica. Rispetto a come le intendiamo noi sono diverse, più speziate ed in alcuni casi gli strati di pasta sono sostituiti da sottili fogli di injera[85].

L'ispirazione è indubbia ma giungendo al termine di questa tesi mi preme ricordare che come mi sembra evidente qui il retaggio post coloniale lo reputo altrettanto evidente nelle 'nostre' lasagne, che di poco saprebbero senza il pomodoro, importato dall'America latina e probabilmente nemmeno esisterebbero senza la pasta secca di origine araba.

«Secondo lo storico della cucina africana James McCann, le cucine, vale a dire 'gli ingredienti, come ce li si procura e come si utilizzano in cucina; gli stili culinari; e il contesto sociale di presentazione e di consumo del cibo cucinato', sono il prodotto di 'due fattori: le culture politiche dominanti, come ad esempio l'impero, (…) e lo scambio culturale.'» (J.C. McCann, Stirring the Pot: a history of African Cusine, Ohio University Press, Athens)[86]

[85] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p. 15-16

[86] Cinotto S*., Gastrofascismo e impero: il cibo nell'africa orientale italiana, 1935-1941.* Milano, MIMESIS EDIZIONI, 2022, p. 16

CONCLUSIONI

Con questa tesi si è voluto dimostrare che il discorso alimentare non può essere relegato alla sola sfera nutrizionale, ma deve essere analizzato come vettore di dinamiche politiche, religiose e coloniali.

In diverse epoche e contesti geografici, il cibo ha assunto ruoli molteplici: strumento di potere e coercizione, simbolo di resistenza, mezzo di costruzione identitaria.

Attraverso l'analisi di tre epoche e tre contesti geopolitici differenti, ho voluto evidenziare come il ruolo centrale del cibo sia rimasto invariato nel tempo e continui ancora oggi ad essere terreno di scontro.

Il cibo è ancora un mezzo politico ed è ancora un simbolo. Il sistema coloniale, seppur formalmente superato, permane nelle dinamiche economiche globali.

Molte ex colonie continuano ad esportare materie prime che vengono trasformate e rivendute a prezzi esorbitanti da ex potenze coloniali, perpetuando squilibri e dipendenze economiche.

Ad ogni modo la connessione fra cibo e politica non si limita al discorso coloniale.

Gran parte delle questioni politiche odierne può essere guardata attraverso questa lente. La crisi alimentare è una delle motivazioni principali alla base delle migrazioni globali: l'accesso alle risorse continua ad essere un motore di conflitti e spostamenti.

Al contempo il cambiamento climatico aggrava ogni giorno il divario fra paesi ricchi e paesi poveri, aumentando le ingiustizie e le disuguaglianze. La sfera alimentare è centrale all'interno di molte crisi umanitarie.

Inoltre, come più volte sottolineato in questa tesi, in quanto elemento identitario il cibo viene facilmente strumentalizzato dalle molte propagande nazionaliste.

L’idea delle cucine nazionali come compartimenti stagni atti a dimostrare la superiorità o la purezza è irrealistica ed ignora il complesso scambio di rapporti politici, economici, sociali e religiosi alla base delle varie gastronomie odierne.

Un caso su tutti è quello della celebre ‘dieta mediterranea’, inventata a tavolino negli anni cinquanta da un gruppo di nutrizionisti americani.

Comprendere la politicità del discorso alimentare significa responsabilizzarci nelle nostre scelte, siano esse comprare frutta e verdura di stagione per fare la nostra piccola parte all’interno della lotta al cambiamento climatico o informarci sull’origine di frutta e verdura esotica, qualora decidessimo di comprarla, per evitare di finanziare paesi promotori di politiche che non condividiamo.

Attorno a una tavola si discutono idee, si condividono storie, si costruisce consapevolezza. Il cibo è politica e può dunque essere resistenza.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

1.Fonti a stampa

- Bernardi F. (1936). *Discorso sul colonialismo fascista*, 23 febbraio, Taranto.
- Cinotto S. (2022). *Gastrofascismo e impero: il cibo nell'Africa orientale italiana, 1935-1941*. Milano: Mimesis Edizioni.
- De Andrè F. (1969). *Geordie*, Nuvole barocche. Roman Record Company.
- Federici P. (2024). *L'Chaim! Il vino nell'ebraismo*. Cucina di Charta, Padova: Nova Charta edizioni, n.4
- Ferlan C. (2018). *Sbornie sacre, sbornie profane: l'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo*. Bologna: Società editrice il Mulino.
- Gaetano R. (1977). *Aida,* Aida. It
- Lutero M. (1969). *Discorsi a Tavola*, dalle trascrizioni di Antonio Lauterbach e di Girolamo Weller, 27 ottobre-4 dicembre 1536. Torino: Giulio Einaudi Editore.
- Manzoni A. (1911). *I promessi sposi*. Milano: Ulrico Hoepli Editori.
- Montanari M. (2009). *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*. Bari: Laterza & Figli.
- Montaigne M. de (1580). *Essais*. Parigi: Simon Millanges.
- Moro, E. & Niola, M. (2023). *Mangiare come Dio comanda*. Torino: Giulio Einaudi Editore.
- New Times and Ethiopian News (1935). *Dichiarazioni sulla crociata fascista in Etiopia*. 3 ottobre.
- Oppenheim J. (1911). *Bread and Roses*.
- Portella M. A. (2019). *Colonialismo italiano e religione*. Pubblicato su Il Mantello della Giustizia.
- Sabban F. & Montanari M. (2015). *Storia del cibo: risorse, scambi, consumi.* Torino: UTET Grandi Opere.
- Schneiderman R. (1912). *Bread and Roses*. Discorso tenuto durante lo sciopero tessile di Lawrence, Massachusetts.

- Suàrez de Peralta J. (1589). *Descripciòn de la Nueva España.* Città del Messico: Universidad Nacional Autònoma de México.
- Verdon J. (2005). *Bere nel Medioevo: piacere o cura*. Bari: Edizioni Dedalo

2. Fonti online

- Cornelio G. (2025). *Santo digiuno, mirabile anoressia*. Il Tascabile Treccani. Disponibile su: https://www.iltascabile.com/societa/santo-digiuno-mirabile-anoressia/ (Consultato il 24/02/2025).
- Direttrice responsabile: Moschini C. (2024). *Rapporto European Food Agency.* Roma. Disponibile su: https://www.efanews.eu/item/43281-il-mercato-alimentare-halal-e-pronto-a-conquistare-nuovi-territori.html (Consultato il 24/02/2025).
- *State of the Global Islamic Economy* (2023/24). Rapporto sulle spese dei consumatori musulmani per cibi e bevande. Disponibile su: https://www.salaamgateway.com (Consultato il 24/02/2025).
- *Report of International Religious Freedom* (2023). U.S. Departmernt of State. Disponibile su: Disponibile su: https://www.state.gov/reports/2023-report-on-international-religious-freedom/ (Consultato il 28/02/2025)

RINGRAZIAMENTI