L'influenza della cucina italiana in Alto Adige dopo il 1920*

Gabriele Di Luca

"La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure" C. Lévi-Strauss

La parzialità indicata dal titolo e la limitatezza dei confini temporali assegnatimi mal si conciliano con l'ispirazione (vorrei dire il respiro) che ha guidato, e che guida, la mia narrazione. Il motivo non risiede semplicemente in una sorta di avversione per i criteri di una storia puramente événementielle e centrata quindi sulla valutazione rigidamente causalistica degli avvenimenti (come dire: ad un certo punto succede qualcosa e questo qualcosa cambia le carte in tavola). La contestazione di un simile titolo ha piuttosto a che fare con una comprensione dell'accadere rivolta alla tramatura interna ad ogni oggetto posto come mero oggetto di una trattazione specifica. È ponendo infatti un ascolto più attento al senso di tale tramatura che la fisionomia di un oggetto, cominciato il suo racconto, rivela subito degli aspetti non ordinabili secondo il criterio di una sua pacifica identificazione (identificazione non solo temporale, peraltro).

Cominciato il racconto è come se tali oggetti, risvegliati da un loro precedente stato di inerzia, prendessero ad esigere e quindi a svolgere un altro racconto, più profondo e sottile, capace comunque di spostare i confini entro i quali, prima di cominciare, noi credevamo di poterli riporre (e forse capire).

L'idea che vorrei qui suggerire riguarda allora il senso di un movimento svolgentesi alle spalle del titolo (titolo che conservo a guisa di un semplice schermo, di un ostacolo da superare), come una scena nella quale i personaggi convocati (in questo caso: la cucina italiana e la cultura gastronomica altoatesina) e l'azione da loro svolta (la relazione di influenza) vengono alla fine compresi in un tratto posto al di là del loro scontato e puntuale esistere ed influenzarsi. Ma c'è di più. Proseguendo nel racconto (proseguendo nella trama...) ci si può accorgere che l'alterità con la quale gli oggetti narrati ci si presentano si estende fino a cancellare il

Il testo costituisce la rielaborazione di una conferenza tenuta nell'ambito della settimana dedicata alla "Cucina Regionale" organizzata, tra il 12 ed il 17 marzo 2001, dalla Scuola Provinciale Professionale Alberghiera "Emma Hellenstainer" di Bressanone.

punto di vista che li aveva ideati, la costellazione dei riferimenti entro la quale tale punto di vista si collocava ed il significato che conseguentemente noi eravamo soliti attribuirgli. Le fragili pareti disciplinari (e disciplinate) di un assai circoscritto ambito storico si spalancano improvvisamente su una vita di cui ci eravamo scordati l'acerbo sapore¹.

Senza bisogno di anticipare nei dettagli l'esito di una ricerca che si autocomprende come "appena cominciata", dirò che la cesura temporale in questione trae una parziale evidenza dall'egemonia che la categoria del "politico" (e in questo caso, purtroppo, anche del "militare") continua ancora ad esercitare nel discorso storico, soprattutto in Alto Adige.

Che questa egemonia abbia però ricevuto nel corso del novecento un micidiale attacco dal rinnovamento degli studi storici (nel modo più fulgido da parte degli "annalisti" francesi) dimostra come l'indagine approfondita di tutti quei fenomeni una volta tenuti al "margine" delle vicende considerate veramente essenziali – e la cucina è indubitabilmente uno di questi - possa contribuire non solo a far vacillare la suddetta egemonia (magari fornendo qualche piacevole e curiosa digressione al lavoro dell'erudizione storica più seria), ma a decretarne persino la fine.

La fine della supremazia del "politico" riguardo allo studio dei fatti storici non ha peraltro come unica conseguenza l'allargamento di una prospettiva ormai avvertita come incapace di rendere conto della fluida mutevolezza della realtà nella quale siamo collocati, ma può anche preludere ad una corrispondente revisione della "durezza" e della "nettezza" con la quale quel tirannico paradigma ci ha posti davanti ad una spettrale sequenza di "fatti compiuti" e "inalterabili". Per quanto riguarda l'Alto Adige questo significa: fintanto che faremo dipendere l'interpretazione delle molteplici relazioni storiche e culturali (che si sono eventuate e si eventuano in questo territorio) dal paradigma della loro strumentalità politica, ci condanneremo a non vedere che tali relazioni suggeriscono già una riformulazio-

¹ Con il ductus sinceramente filosofico del grandissimo storico, Fernand Braudel ha una volta descritto questo irresistibile trascendere della narrazione oltre la contingenza degli avvenimenti ed il successivo riposizionamento della loro comprensione in un orizzonte vitale più vasto. Rammentando l'origine della sua maggiore opera egli scrive: "Tutti quegli avvenimenti che riversavano su di noi la radio e i giornali dei nemici, o anche le notizie di Londra che captavano le radio clandestine - mi occorreva oltrepassarli, rigettarli, negarli. Abbasso l'avvenimento, soprattutto se contrariante! Mi era necessario credere che la storia, il destino, si trovavano scritti a una profondità ben maggiore. Scegliere l'osservatorio del tempo lungo, significava scegliere come un rifugio la posizione stessa di Dio padre. Molto lontano dalle nostre persone e dalle nostre disgrazie quotidiane la storia continuava a scriversi, a svolgersi con Îentezza, con altrettanta lentezza di quella vita antica del Mediterraneo di cui avevo avvertito tanto di frequente la perennità e in certo modo la maestosa immobilità" (Fernand Braudel, La mia formazione di storico. In: Id., Scritti sulla storia, Milano 2001, pp. 278–279). Sarebbe troppo sognare anche per la "maestosa immobilità" delle Alpi una visione finalmente degna della loro "profondità"?

ne del quadro nel quale siamo abituati ad iscriverle. In questo senso la storia dell'influenza della cucina italiana in Alto Adige dopo il 1920 dovrà essere prima di tutto diluita e compresa in una storia di influenze e contaminazioni che riducono la vicenda politica nella quale sono rintracciabili ad un mero episodio della semplificazione e della miopia umana.

Va da sè che per rendere credibile un simile intento occorrerebbe procedere preliminarmente ad una sistematica comparazione di documenti attinenti le diverse epoche storiche che si intrecciano in quel punto temporale, documenti cioè in grado di segnalare la presenza (o l'assenza) di prodotti e tecniche di preparazione capaci di rendere evidente il "segno" dell'influenza che stiamo cercando. Non potendo ancora poggiare su una simile "base materiale", e non potendo contare neppure su una pubblicazione che si sia in qualche modo già confrontata con questo argomento, le considerazioni presenti dovranno essere intese come una semplice "dichiarazione d'intenti", così come le affermazioni più perentorie andranno prese con un generoso "beneficio d'inventario".

Una volta completato questo preliminare (ma indispensabile) lavoro di reperimento delle fonti anche la breve "fenomenologia della pastasciutta", posta al centro del mio discorso, e con la quale vorrei potesse essere scherzosamente parafrasato il senso del mio contributo, potrebbe essere superata ed intesa come quel bizzarro scalino che da una ancora incerta filosofia ("anti-politica") della gastronomia porta alla sua, più profonda, altra storia. E la parzialità del titolo rivelerebbe tutta la sua inattualità.

"10 settembre 1919. Il trattato di pace firmato a Saint Germain attribuisce l'Alto Adige all'Italia senza fissare alcun obbligo di tutela della minoranza tedesca"2. Con la secchezza di quel linguaggio egemonico (dipendente dal "politico") a cui mi sono riferito in precedenza è possibile comprimere in una frase laconica l'evento diplomatico che, più d'ogni altro, sta al centro di ogni interpretazione di ogni fatto riguardante la delicata costellazione espressa dalla formula "Südtirol-Alto Adige".

Non c'è bisogno certo di svolgere qui ancora una volta tutte le implicazioni negative contenute in quell'evento, dai duri decenni del governo fascista, passando per gli anni cruciali e laceranti della guerra, all'occupazione nazista, fino alla difficile composizione ed applicazione di uno statuto d'autonomia che fosse in grado di corrispondere alle diverse esigenze dei cosiddetti gruppi etnici e linguistici presenti sul territorio della provincia di Bolzano.

² Piero AGOSTINI/Giancarlo ANSALONI/Maurizio FERRANDI, Alto Adige. Ottant'anni di storia. Cronologia essenziale dall'annessione all'Italia al dibattito sull'Euregio, Bolzano 1995, p. 15.

Guardata alla luce di quell'evento originario (e, beninteso, nel contesto geografico delimitato dai confini di Salorno e del Brennero) la storia della relazione tra la cultura tedesca e quella italiana è essenzialmente una storia sottratta alle pulsioni di un possibile scontro, storia di infinite mediazioni e continue ricuciture, svolta però più nell'ottica di un sofisticato accostamento, che non in quella di una possibile fusione ed amalgama delle parti interessate3.

Ora, se la difficoltà del "contatto" tra queste due culture è tematizzabile senz'altro al livello di quella storia con la "S" maiuscola che orienta la maggior parte del "discorso pubblico", non c'è dubbio che una più attenta riflessione sul concetto di "confine" – e la comprensione della propria funzione di confine accompagna questa terra ben oltre la limitazione che, ancora una volta in chiave eminemente politica, è stata data al concetto di "confine naturale" - potrebbe portarci a tematizzare quel contesto più sereno nel quale il contatto era la norma e la diffidenza invece l'eccezione.

Non è un caso se proprio a partire da una riflessione sulla cucina, e su una cucina esplicitamente "di confine" come quella altoatesina, troveremo qualche valido spunto per cominciare quel lavoro di contestazione di cui parlavo all'inizio4. In vista di ciò é forse utile allargare lo sguardo rispetto alla contingenza temporale dalla quale sono partito per riferire un brano dello scalatore viennese Paul Grohmann, tratto dal suo Reisebuch (Wanderungen in den Dolomiten) del 1877:

"Auf den Kreuzberg mag man von hier anderthalb Stunden rechnen. Eine fahrbare Straße führt hin, doch möchte ich bei der stellenweise bedeutenden Steigung derselben empfehlen, lieber zu Fuß zu gehen. Der Kreuzberg vermittelt den nächsten Übergang aus dem eigentlichen Pusterthale nach Italien – zunächst nach Padula – in die Landschaften von Comelico. Tausende von italienischen Arbeitern ziehen im Frühjahre über diese Straße hinaus ins Pusterthal (von ihnen "la Germania" gennant) und

Mi riferisco qui alla distinzione tra patchwork e melting pot utilizzata dalla sociologia per definire i diversi livelli di integrazione tra componenti culturali diverse.

È una ventura propria della civiltà gastronomica aver elaborato un'esperienza del confine e dei confini lontanissima da quella storia di diffidenze, incomprensioni, di sangue perfino, che ha sempre contrassegnato i rapporti tra dimensioni confinanti. Armonizzati nei colori diversi che si sposano e si fondono sul piano di una tavola imbandita, tavola magari animata dal parlare sciolto di una brigata entusiasmata dal vino, gli elementi affluiti alla cucina da un intricato viaggio fatto di influenze e contaminazioni alludono ad una distanza che è tale soltanto in funzione del suo superamento, secondo la metafora del "crogiuolo" in cui ogni cosa possibile entra per mescolarsi e gioiosamente confondersi. In questo senso riflettere su una cucina "di" confine significa senz'altro capire che la cucina "è" un confine. Di più. Il confine che corrisponde all'essenza della cucina esprime tutta la positività di un'esperienza in cui ciò che è "unico", "individuale" ed "identico" acquista senso solo in rapporto a qualcos'altro (e l'altro è infatti per definizione "molteplice", "plurale" ed "eterogeneo") ed indica con ciò una possibile linea di sviluppo anche politica (o più generalmente politica).

noch weiter in die Welt hinaus, um Arbeit zu suchen. Im Herbst kehren sie wieder auf den nämlichen Wege in die Heimat zurück. Doch fehlt auch im Sommer die welsche Staffage auf dieser Straße nicht, denn man begegnet Scharen von Weibern und Kindern, welche über den Kreuzberg gehen, um in Innichen ihre mitunter gar nicht unbedeutenden Einkäufe zu machen. Öfter begegnete ich diesen, wenn ich in der Früh zu Berge zog, und in den Nachmittagsstunden, wenn ich wieder heimkehrte, sah ich auch sie wieder, aber diesmal schwer mit gefüllten Säcken beladen, heimziehen. Diese Frauen sind meistens unscheinbare Gestalten, doch sind sie stark und vermögen schwere Lasten zu tragen. Dieser Wechselverkehr zwischen Italien und dem deutschen Tirol bringt viel Leben und manche Eigenthümlichkeiten mit sich. Innichen habe ich noch nie ohne italienische Obstverkäufer oder andere Karrenzieher gesehen und von den Wirten und zahlreichen Geschäftsleuten in der Nähe der Straße wird es vielleicht kaum einen geben, der nicht ganz fertig italienisch sprechen könnte"5 (corsivo mio).6

Come si vede, sia perchè collocato lungo un asse votato al percorso ineludibile di moltitudini in cerca di futuro, sia perchè parte di un impero costitutivamente multietnico, il Tirolo meridionale ha già da sempre rappresentato un luogo d'incontro per genti "diverse". Assai notevole mi pare inoltre, in questo contesto, l'indicazione di una conoscenza linguistica dettata da un molto spicciolo "bisogno di capirsi" (conoscenza che, c'è da supporlo, sarà stata piuttosto primitiva, ma già in grado si suggerire alla comunicazione un "colore" ed una "vivacità" apparsa per questo "singola-

Citato in Diego Leoni, "Wie Schmetterlingspuppen: nicht mehr Larve und noch nicht Schmetterling" zur Emigration aus dem Trentino nach Tirol. In: Anton Holzer/Othmar Kiem/Giorgio Mezzalira/Michaela Ralser/Carlo Romeo (Hg.), Nie Nirgends Daheim. Vom Leben der Arbeiter und Arbeiterinnen in Südtirol, Bozen 1991, pp. 167-180.

[&]quot;Da qui al Tre Croci bisogna calcolare un'ora e mezzo. Anche se fin là giunge una strada percorribile in carrozza, a causa delle salite considerevoli io consiglio di proseguire a piedi. Tre Croci rappresenta il passaggio più prossimo che porta dalla val Pusteria – inizialmente verso Padula – in Italia, dalle parti di Comelico. Migliaia di operai italiani, in primavera, percorro-no questa strada verso la val Pusteria (da loro chiamata "la Germania") e più oltre ancora, in cerca di lavoro. In autunno tornano a casa passando per la medesima strada. Eppure anche d'estate non mancano gli stranieri e si possono incontrare frotte di donne e bambini che passano dal Tre Croci per recarsi a S. Candido a compiere i propri acquisti, del resto per niente trascurabili. Li ho incontrati spesso, la mattina presto quando mi recavo in montagna, ed il pomeriggio, quando anch'io facevo ritorno, li rivedevo, questa volta carichi di borse tutte piene. Queste donne sono per lo più di corporatura assai esile, eppure possiedono molta forza e possono trasportare pesi considerevoli. Questo andirivieni tra l'Italia e le regioni del Tirolo tedesco porta molta vita ed è molto caratteristico. Non ho ancora visto S. Candido senza dei rivenditori di frutta italiani o altri muniti di carretti, e degli osti e dei numerosi negozianti che stanno vicini alla strada ce ne sarà forse a mala pena uno non in grado di parlare bene italiano" (traduzione mia).

re" all'uomo venuto da Vienna) e l'accezione chiaramente non dispregiativa assunta in questo contesto dal termine "welsche".

Ma l'elemento che nella pagina di Grohmann dobbiamo qui maggiormente evidenziare riguarda piuttosto quei "venditori di frutta" (Obstverkäufer) e quei "carrettieri" (Karrenzieher) raffigurati nell'esposizione delle loro merci. Il riferimento alla frutta e alla verdura ci consente infatti di individuare quel primo tratto di "tipicità" che può essere già identificata come influenza della cucina "mediterranea" su quella nordica.

Fin dal Liber de coquina del XIII secolo – probabilmente il più antico libro di cucina italiano diffuso, grazie al latino, in tutta Europa – questo tratto risiede infatti nell'impiego massiccio dei prodotti orto-frutticoli7. Mentre l'utilizzo della carne è rimasta per lunghissimo tempo appannaggio delle classi più abbienti, e quindi riferibile ad una "società" transnazionale, la combinazione dei prodotti "della terra" (verdure, ma anche erbe aromatiche, cereali, frutta fresca e frutta secca) ha tratto infatti dalla dura necessità del vivere un tipo di alimentazione più legata ad un territorio particolare e ad un ritmo di diffusione, almeno fino alle soglie dell'epoca industriale, certamente più lento. Ad un altro livello d'analisi, e prendendo in considerazione un testo la cui composizione riveste centrale importanza per il tema in questione, la "signorina" Talia Cimini, stendendo nel 1924 un ritratto della "cucina italiana" commissionato dall'"Ente Nazionale Industrie Turistiche" scriveva: "il popolo italiano è forse quello che più di ogni altro ama gli ortaggi. Ci sono molte famiglie che se ne nutrono quasi esclusivamente; e forse il regime vegetariano è più diffuso che altrove. È quindi necessario far molta attenzione alla preparazione degli ortaggi che ha larga parte nella cucina italiana"8.

A questo punto vale però la pena compiere un passo ulteriore ed accostarci a due prodotti che, anche ad un primo livello di immagine, hanno costituito il più efficace strumento di penetrazione di uno stile

⁷ Alberto Capatti/Massimo Montanari, La cucina italiana. Storia di una cultura, Bari 1999, p. 44 e sgg.

La Cucina Italiana, a cura dell'Ente Nazionale Industrie Turistiche, Roma 1924, p. 30. Questo "libretto" riveste un particolare interesse soprattutto a causa del registro "bonariamente pedagogico" col quale è scritto (registro che d'altronde non riesce a camuffare completamente una punta di sciovinismo) e dunque alla luce dell'intento esplicitamente programmatico di "influenzare" gli usi e costumi locali. Vale la pena leggere almeno poche righe tratte dall'inl'ammirazione per la divina bellezza dei luoghi e il pacifico godimento di tutte le comodità che l'industria del forestiero vi ha apprestato a beneficio dell'ospite, contro una sola cosa ha avuto da protestare seriamente: contro la cucina locale". Preso atto di una simile "protesta", alle "brave cuoche altoatesine" si consiglia la lettura di quest'opera scritta proprio per "insegnare il modo di contentare il cliente italiano, offrendogli anche durante il periodo delle sue vacanze le pacifiche gioie della cucina casalinga del suo Paese".

alimentare capace di veicolare un inequivocabile appeal nazionale (se non proprio patriottico9). Alla presentazione di questi due prodotti seguirà la piccola "fenomenologia della pastasciutta" a cui ho fatto cenno all'inizio.

Il primo prodotto è il pomodoro. È soprattutto grazie al suo utilizzo nella preparazione delle salse (secondo una scala di lavorazione che può andare dal trattamento "lento" dei fondi di cottura ad uno velocissimo, quasi impressionista, come nelle concassés) che esso riesce a superare la diffidenza con la quale fu accolto in Europa e ad assestarsi stabilmente in qualità di messaggero di un gusto che incontrerà un notevole gradimento. Due motivi fondamentali possono essere ricordati per spiegare questo successo. Da un lato la possibilità di ottenere una pressochè perfetta conservazione delle sue proprietà organolettiche, dall'altro la sua capacità, come elemento essenziale per la preparazione dei "sughi", di offrire una possibilità combinatoria quasi infinita, adatta ad "accogliere" e "legare" un grandissimo numero di altri ingredienti.

Sarebbe difficile però immaginarsi lo sviluppo di una determinata cultura gastronomica senza il contributo di una valida struttura di trasmissione (sociale o tecnologica) capace di garantirle una significativa diffusione pubblica. A questo proposito dobbiamo allora sottolineare come sia stata soprattutto la scoperta e l'affermazione delle "conserve" ad innescare un processo unificante capace di insediare un gusto soltanto immaginariamente legato al territorio, quindi facilmente astraibile e trasferibile a piacere¹⁰. Se furono probabilmente i soldati di Napoleone a sperimentare la prima forma di cibo prêt à manger, i prodotti conservati conobbero la loro maggiore propagazione durante le due guerre e, conseguentemente, andranno a costituire la prima "riserva" di cibo rintracciabile nelle povere cucine degli immigrati costretti a cercare una possibilità di sopravvivenza lontano da casa.

"imprigiona" le essenze in bottiglia mediante l'uso del calore. La sua scoperta si deve al droghiere parigino Nicolas Appert e al suo volumetto, *L'arte di conservare gli alimenti*, pubblicato nel 1810 e presto divulgato in tutto il continente.

⁹ Illustrando l'opera di Pellegrino Artusi, in un certo senso il codificatore della più influente 'unificazione gastronomica' del paese, Piero Camporesi ha scritto: "la nuova cucina artusia-na, nazionale, è debitrice dell'ingresso trionfale del pomodoro a quella che potremmo chia-mare cucina risorgimentale, o meglio ancora, garibaldina: perché dopo l'impresa dei Mille i pomodori percorsero trionfalmente tutta la penisola dando nuova polpa e sapore alla eclettica e spersonalizzata cucina romantica, in gran parte tributaria della Francia, e stancamente sopravissuta senza originalità e fantasia anche durante la Restaurazione. Il pomodoro, molto più della patata, è il nuovo elemento dirompente e rivoluzionario della cucina italiana ottocentesca: a lungo trascurato nella pratica di cucina e visto quasi con sospetto, era rimasto per molto tempo relegato a trascurabili servizi", Piero CAMPORESI, La terra e la luna. Alimentazione Folclore Società, Milano 1989, p. 234 e sgg.

10 Nata come prodotto industriale all'inizio dell'Ottocento, la conserva adopera una tecnica che

Non credo si tratti di un azzardo teorico affermare che, magari emulando la corrente di quella "prima immigrazione" veneta citata nel brano di Grohmann, oppure assestandosi nel lugubre transito di qualche operazione militare, il successivo flusso di italiani verso l'Alto Adige abbia fatto penetrare nello spazio locale quei segni tangibili di un'appartenenza trattenuta e quindi rammemorata nell'elemento volatile di un sapore o di un aroma in "conserva". La facile disponibilità sul mercato però (soprattutto a partire dagli anni cinquanta in poi), e la semplice godibilità associabile alle sue caratteristiche, devono aver presto anche convinto il resto della popolazione (quelli che con un termine terrificante si chiamavano allora "allogeni"), favorendo così quella prima e viscerale testimonianza di "scambio" negata magari al livello della comunicazione più "ufficiale" e "politica" 11.

L'altro elemento di successo, abbiamo detto, riguarda la particolare duttilità che il pomodoro conferisce alla struttura delle "salse", consentendo una efficace traduzione dei codici gastronomici legati a prodotti e territori diversi. Ha notato Piero Camporesi: "la salsa è una struttura aperta, in movimento, ad elementi variabili, soggetta ad un numero indefinibile di interpolazioni"12. Considerando che uno degli aspetti più rilevanti della diffusione del gusto consiste nella sua capacità di abbracciare una modalità assai ampia di combinazioni e variazioni possibili (anche in chiave di sbrigativa economia domestica) non risulta a questo punto difficile da comprendere l'estensione del dominio della salsa di pomodoro all'interno di un'epoca della cucina, l'attuale, che cerca di vedere nella "leggerezza", nella "semplicità" e nella "vis combinatoria" le sue virtù cardinali¹³.

Il secondo prodotto artefice della penetrazione e dell'influenza suddetta, prodotto legatosi del resto ormai al primo in un binomio pressochè inscindibile, è ovviamente la pasta. L'epiteto, non proprio elegante, di "mangiamaccheroni", originariamente applicato ai napoletani e poi fatto calare sul capo di tutti gli italiani, appiattisce in effetti nella forma di tipologia

¹¹ Costruisco questa ipotesi in seguito alla suggestiva lettura del saggio di Giorgio MEZZALIRA, Der "ethnisch fremde Süden". Die italienische Einwanderer in der Nachkriegszeit. In: HOL-ZER/KIEM/MEZZALIRA/RALSER/ROMEO (Hg.), Nie Nirgends Daheim, pp. 201–220.

¹³ Un omaggio alla "salsa di pomodoro" si trova naturalmente anche nel citato "libretto" dell'Ente Nazionale Industrie Turistiche e, alla fine di una ricetta che in un certo senso riassume e compendia la costellazione culturale che si prefigge in definitiva di imporre, riserva da ultimo un malizioso cenno ad una ipotetica – e di confine – "guerra dei grassi": "Salsa di pomodoro: È questa forse la più usata e la più gradita di tutte le salse della mensa italiana. Serve tanto a condire le minestre e le paste quanto gli stufati. Si usa anche come salsa per il bollito, e sarà bene tenerne una salsiera ben fornita a tavola. Si prepara pestando minutissimamente mezza cipolla, alcune foglie di basilico, uno stelo di sedano, e si mette il battuto in un recipiente con mezzo etto di burro, pepe, sale e un chilo di pomodori ben maturi fatti a pezzi. Ŝi pone al fuoco e si rimesta spesso. Quando il sugo ha raggiunto la consistenza di una crema, si passa al setaccio. Invece del burro si può adoperare anche dell'olio finissimo".

standard quello che invece potrebbe assomigliare ad un vera e propria galassia di minuscole ed ingegnose opere d'architettura gastronomica. Questa galassia, è bene affermarlo, deve la sua formazione ad un processo evolutivo quanto mai diversificato e stratificato, riducibile al comune denominatore di un "nome" (e dietro al nome ad un'origine, ad una identità) solo al prezzo di conformare il discorso ad un'analisi molto superficiale degli "oggetti storici" di cui ci stiamo occupando¹⁴. Ancora una volta è la caratteristica della "duttilità" a motivare l'enorme successo di questo prodotto.

La divisione tra paste secche e paste fresche (a disciplinare una multiforme legge dell'abbinamento che spazia dalle salse, ai brodi, ai ripieni) ha perfezionato, nel tempo, una regola di "presentazione in tavola" che, se nel resto d'Europa è violata in direzione di decorativi e "morbidi" contorni, è stata assunta in Sudtirolo conformemente al ruolo di "primo piatto" (e persino di "piatto unico"), come accade ormai in tutto il resto del paese.

Un segnale di questo corretto utilizzo della pasta, e dunque della sua "assimilazione" nella dieta locale, è dato peraltro dal livello di sensibilità nei confronti della cottura. Stabilitasi probabilmente solo agli inizi del seicento¹⁵, la tipica cottura "al dente" (espressione questa che non risulta traducibile con eguale efficacia in altre lingue¹⁶) esprime una caratteristica che certifica un'appartenenza ancora una volta più figlia del gusto che della "politica"¹⁷. Si convochino allo stesso tavolo un italiano, un sudtirolese ed un tedesco. Se al cospetto di un piatto di pasta manifestamente "scotto" è probabile che il tedesco non se la prenda più di tanto, l'italiano ed il sudtirolese si scambieranno un'occhiata di complice disgustata intesa! Il caso della pasta è tanto più eclatante se pensiamo come il "riconoscersi nel

¹⁴ Per quanto riguarda la pasta, di qualcosa cioè che solo in relazione ad un confronto determinatissimo (come è il caso dell'argomento di questo mio discorso) può essere indicato come "tipicamente italiano", quante sovrapposizioni di provenienze, di saperi, di tecniche avranno contribuito (per scarti e fusioni) alla sua fisionomia attuale? Per una risposta a questa e a simili domande cfr. L'invenzione della pasta. In: CAPATTI/MONTANARI, La cucina italiana, pp. 59–67. A proposito della pasta come "veicolo" dell'identità nazionale si veda anche il volume di Franco LA CECLA, La pasta e la pizza, edito da Il Mulino nella collana "L'identità italiana".

^{15 &}quot;Quando nasce il gusto della pasta al dente? Difficile dirlo: nelle ricette di Scappi (1570) sembra ancora di là da venire, ma già all'inizio del Seicento Giovanni Del Turco giudica 'conveniente' una cottura non troppo lunga dei maccheroni, per di più seguita da un getto immediato di acqua fresca 'che gli fa diventare più intirizziti e sodi'. Del resto, il gusto per la pasta scotta perdura a lungo e si ritrova ancora oggi fuori d'Italia, per esempio in Germania, dove troviamo anche una seconda traccia importante dei modelli 'arcaici' di uso della pasta: il suo impiego come contorno ad altre vivande, soprattutto di carne". CAPATTI/MONTANARI, La cucina italiana, pp. 62-63.

¹⁶ Anche se l'autorevole Larousse gastronomique certifica l'ineludibilità del termine "al dente" soltanto nella sua edizione del 1984.

¹⁷ I seguenti precetti, ancora tolti dal "libretto" dell'Ente Nazionale Industrie Turistiche, non custodiscono certo più la specificità del gusto di cui essi si preoccupano: "La cottura è ben riuscita quando i fili restano sostenuti e ben distinti uno per uno. Quando si appiccicano insieme sono troppo cotti e non incontrano il gusto italiano", cit., p. 14.

modo di mangiarla" articoli ormai una deriva dell'Heimlichkeit in direzione di qualcosa che dovrebbe invece designare *l'Unheimlichkeit par excellence* (cioè l'elemento estraneo ed ostile racchiuso nell'epiteto di "mangiamaccheroni" citato), e dunque metta in pratica quella nozione porosa, permeabile, al limite avvolgente, di confine che qui continuo a voler opporre alla sua versione integra, impermeabile ed escludente praticata invece dalla "politica" ¹⁸.

Valido per l'esemplare degustazione di un piatto di "pastasciutta", il criterio di una esplicita comunione del gusto, di una sua felice e perfetta "Zweisprachigkeit", potrebbe essere confermato dal consumo di un altro "alimento simbolo" della gastronomia nazional-popolare: la pizza. Mentre infatti all'estero la conquista del mercato da parte di questo prodotto è stata esclusivamente costruita sull'appeal esotico di connazionali peraltro non sempre concentrati sulla bontà del prodotto (e, per chiamare in causa ancora una volta la Germania, non è raro il caso di esercizi commerciali "aperti" da italiani e poi subappaltati ad altri volenterosi quanto improvvisati "pizzaioli", leggermente più scuri di pelle magari, ma disposti a lasciare impresse sulle insegne gigantesche bandiere tricolori...) in Alto Adige è facile imbattersi in ottimi locali gestiti e condotti da personale di madrelingua tedesca. Ma non è questa l'occasione per compilare una lista completa dei prodotti la cui fruizione e modalità degustativa certifichi la realtà di una comunione peraltro del tutto evidente. Per non rendere queste omissioni particolarmente gravi, mi limiterò almeno a citare il mais ed il riso come due "colonne" di quella gastronomia nazionale ormai stabilmente inseritasi, con la polenta e gli innumerevoli "risotti", nel patrimonio alimentare sudtirolese¹⁹. Cito infine anche la possibile linea di confine tra l'olio ed i grassi di derivazione animale (come il burro o lo strutto) che però, data la sua ondeggiante mobilità cronologica e spaziale, male si presta ad essere sovrapposta ad una semplicistica dialettica nord-sud²⁰. Ma adesso, e cercherò con questo di arrivare ad una conclusione, vale la pena piuttosto di interrogarci sul percorso di questa "comunione" e metterne in

¹⁸ Alleggerisco il discorso, anche se con l'intenzione di confermarlo, e richiamo qui lo slogan della pubblicità della Barilla, capace di ricucire tutta quella fitta dialettica tra "proprio" ed "estraneo" (heimlich und unheimlich) servendosi di un "simbolico filo di pasta": Dove c'è Barilla c'è casa (una possibile traduzione tedesca, con buona pace di Eva Klotz, potrebbe suonare: wo Barilla ist, dort ist die Heimat!)

¹⁹ È forse un caso che nella versione più recente, ed esaustiva, trattandosi quasi di una summa della cucina à la sudtirolese, alla "polenta" e ai "risotti" siano dedicati alcuni capitoli del libro? Cfr. Helmut BACHMANN/Heinrich GASTEIGER/Gerhard WIESER, So kocht Südtirol, Bolzano 2000

²⁰ Per un fulminio colpo d'occhio sul "movimento" di questa ondeggiante relazione si veda il "paragrafetto" di Piero CAMPORESI, La geografia dei grassi e l'avanzata degli olii. In: CAMPORESI, La terra e la luna, pp. 193–194.

evidenza alcune caratteristiche soprattutto alla luce di quell'idea di "cucina di confine" a cui abbiamo assegnato una priorità nel disciplinamento delle relazioni sia geografiche (si intende la "relazionalità" che precede ed articola ogni successiva divisione in "regioni" e "regionalità"), che disciplinari (si intende la "relazionalità" che decostruisce in senso politico il privilegio della storiografia événementielle e la "apre" ad una tramatura più ampia).

Nonostante molti di noi facciano ormai tranquillamente uso di espressioni quali "mangiare all'italiana", "il gusto degli italiani", "come mangiano gli italiani...", l'esistenza di qualcosa come un codice immediatamente riconoscibile e magari riscontrabile nell'intersezione con altre culture gastronomiche (evidentemente anch'esse supposte come definite) corrisponde molto più verosimilmente ad un oggetto immaginario posto in essere da un punto di vista piuttosto recente (almeno se vogliamo escludere prodotti "veramente" locali, penso qui all'aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia, il cui utilizzo pertiene ad una strettissima cerchia di persone)21.

Addirittura, neppure questo punto di vista potrebbe rivelarsi come "prodotto in casa" (hausgemacht), magari come frutto esclusivo di un orgoglio gastronomico paragonabile a quello francese, se pensiamo come il "mito" della cucina mediterranea, basato sulla magnificazione delle vitamine e dell'olio d'oliva, debba gran parte del suo corso ad un libro pubblicato nel 1961 dal dietologo americano Angel Keys²². Si tratta allora di una tendenza più generale, sviluppatasi parallelamente a quell'incontrastabile processo di livellamento e massificazione del gusto favorito dai mutamenti epocali che sono seguiti alla rivoluzione tecnologica degli ultimi cento-

22 Si tratta del famoso Eat well and stay well, Mangiare bene e stare bene, subito pubblicato a

Padova, dall'editore Piccin, nel 1962.

²¹ Parlando di "prodotti locali" vorrei qui solo brevemente accennare ad una possibile dialettizzazione di questo termine nei confronti di tutta una cultura "localistica" che ha fatto invece dei "prodotti tipici" la sua spudorata bandiera. Alludere a una simile dialettica non significa corrispondere ad una questione di lana caprina. Introducendo una delle dispense di prossima pubblicazione, con le quale Slow Food intende articolare il suo progetto di una mobile "Università del Gusto", Nicola Perullo, responsabile del "Master of Food" in storia della gastronomia, ha scritto: "i prodotti industriali sono oggi in gran parte prodotti tipici, prodotti cioè che seguono tecniche di produzione codificate secondo norme e leggi precise, e che magari hanno un rapporto ormai solo formale con la tradizione a cui appartengono. Pensiamo ai formaggi o agli insaccati: chi non definirebbe la mozzarella o la mortadella prodotti tipici? Ma quale rapporto hanno la stragrande maggiornaza di questi prodotti con l'origine geografica delle materie prime utilizzate? L'industrializzazione ha fatto sì che quasi ogni elaborato definito *tipico* si realizzi con materie provenienti da aree spesso lontanissime da quelle tradizionalmente proprie di quel prodotto" (in Alto Adige l'esempio più *tipico* è a questo proposito lo speck). Di contro a questa tendenza i prodotti locali andranno intesi come "produzioni artigianali quasi sempre piccole, che utilizzano materie prime dello stesso territorio dove si realizzano tali prodotti".

cinquant'anni, di una tendenza che però presuppone quella stessa rivoluzione ed è impensabile senza di essa.

Se volessimo seguire il percorso che l'ha fatta lentamente emergere, e limitandoci a considerare l'ultimo secolo, dovremmo probabilmente cominciare intrecciando la riforma della cucina borghese artusiana (con il suo tentativo di "legare" codici alimentari e gastronomici, allora divisi tra città e campagna, in una comune "lingua" parlata però prevalentemente in Toscana e in Romagna) alla nuova esigenza, propria di una borghesia colta e mitteleuropea, di "salvare il particolare", andando alla ricerca e apprezzando testimonianze di una civiltà invero prossima alla sua cancellazione²³.

È a questo nuovo impulso di "individuazione" che il ventennio fascista opporrà una, peraltro paradossale, riformulazione della dieta (in senso dimagrante!): un po' dovendo fare di necessità virtù, un po' conducendo agli estremi il suo "idealismo politico o estetico che identifica(va) il borghese panciuto con un parassita"24. Il paradosso è evidente soprattutto se consideriamo il tentativo generale, compiuto dal regime di Mussolini, di enfatizzare ed esaltare tutto ciò che poteva predisporre ad una qualche "superiorità" degli italiani sugli altri popoli. Ma la storia pullula di simili paradossi e per fortuna, accanto alla famigerata distribuzione di olio di ricino, le cronache del tempo non ci segnalano nessuna campagna di "fascistizzazione" della popolazione perpetrata mediante l'obbligo d'ingerire alcune pietanze piuttosto che altre²⁵. Al contrario è proprio sotto l'amministrazione fascista che la "diversità regionale", magari sotto il segno del "piccolo contributo" da inserire successivamente a gloria del grande insieme che lo include, emerge come un dato positivo da salvaguardare ed incrementare.

Continua in un certo senso invece l'opera artusiana di riformulazione in chiave "più italiana" di un vocabolario gastronomico ancora legato alla lingua francese e ad altri forestierismi, e a questo proposito sarebbe davvero interessante sapere se, ad esempio, la comune traduzione del termine "Knödel" con "canederlo" sia dovuta alla semplice esistenza di un piatto trentino "molto simile" allo "gnocco" tirolese, oppure il termine sia

²³ È un'esigenza che amplifica, si potrebbe dire, la côté sentimentale di un modo di sentire un po' romantico, perdutamente prigioniero del fascino di un "sud benefico e rigenerante", sulla quale speculeranno impunemente le agenzie di pubblicità bisognose di camuffare la mediocrità di un prodotto sotto un deleterio maquillage mitologico.

 ²⁴ CAPATTI/MONTANARI, La cucina italiana, p. 346.
 25 L'abbiamo già visto a proposito del "volumetto" dell'Ente Nazionale Industrie Turistiche. L'intento pedagogico con il quale si riteneva di licenziare un ricettario illustrativo delle italiche virtù culinarie era generosamente, anche se certo presuntuosamente, sostenuto in vista "dell'interesse stesso delle fortune turistiche del Paese" e non di una sua colonizzazione culturale.

scaturito da un atto battesimale obbediente al medesimo furore onomaturgico di cui era preda Ettore Tolomei²⁶.

Intanto, la fine della seconda guerra mondiale si porta via gli ultimi sogni di recintare il senso di una specificità e di un décor posti al riparo dal grande fiume della storia. Il progressivo riversarsi di sempre più prodotti sui mercati indirizza le scelte dei "consumatori" (neologismo questo che sottende una vera e propria "mutazione antropologica") verso un'interpretazione "scientifica" dell'alimentazione, sovrapponendo alla figura del cuoco, o della massaia, l'ombra minacciosa di un medico intento a computare la somma di proteine, grassi e carboidrati "necessari" (o "superflui") al mantenimento della salute. Indicare che cosa, nel quadro offerto da una sempre più crescente tecnologicizzazione dei codici alimentari, stia a rappresentare la "tipicità italiana" significa disporsi a tematizzare allora la dicotomia tra un ambito sufficientemente ristretto di piatti (resi ormai celebri in tutto il mondo nello spazio interstiziale creatosi dal duplice movimento dell'emigrazione e del turismo di massa) ed un suo indefinito allargamento dovuto alla riscoperta (ma forse sarebbe più giusto parlare di "scoperta") delle cosiddette "cucine di territorio".

Per quanto riguarda l'Alto Adige il discorso potrebbe formularsi nei seguenti termini: a partire dalla fine della seconda guerra mondiale i menù offerti dai numerosissimi alberghi e ristoranti sparsi tra le valli e le pendici delle montagne si specializzano progressivamente in un'offerta capace di conciliare queste due tendenze in vista delle esigenze assai diversificate che sono avanzate dall'enorme numero di visitatori²⁷. Mentre infatti il turista tedesco (per il quale, mediamente, l'Alto Adige è già Italia) auspicherà la presenza di piatti italiani a completamento di quel "passaggio al sud" di cui le Alpi continuano ad essere segno e promessa, il turista italiano cercherà, senza rinunciare alla comodità della scelta capace di confermargli il confine di una "sua" patria, una deviazione significativa delle proprie abi-

27 Secondo alcuni dati ASTAT le presenze di turisti in Alto Adige lo collocano attualmente al 37° posto della classifica mondiale dedicata al traffico internazionale.

²⁶ Ma in questo caso il termine probabilmente non sarebbe sopravvissuto a lungo. Quello di ribattezzare ogni cosa è un vezzo proprio di ogni dittatura e di ogni sistema totalitario, ma alla violenza di un simile urto la storia reagisce generalmente restaurando quelle consuetudini che non sono frutto di arbitrio, ma di lentissima evoluzione. Durante "il ventennio", grazie soprattutto all'energia di alcuni futuristi-gastronomi, si diede corpo ad una vera e propria campagna per rendere il cibo (e i suoi nomi) più conforme alle esigenze – presunte – del pala-to fascista. Davvero esilaranti sono alcune trovate: "i nomi dei piatti – leggo ancora dalla pagina di Capatti e Montanari citata in precedenza – rinviano a simboli di velocità: la bomba, l'areoplano, l'automobile, lo sci. La loro forma va da quella assai banale del seno femminile (fragolamammella, mammelle italiane al sole) al simbolo littorio (fasci di sedani fissati su una semisfera di risotto), passando per carlinghe e fusoliere (fusoliera di vitello)". Queste e simili "stranezze" possono figurare oggi come curiosità nei cataloghi di mostre dedicate al "tema", ma non testimoniano certo la traccia di un'influenza duratura.

tudini alimentari, deviazione che se per alcuni si arresta alla superficiale impressione del "diversivo", per altri, più fortunati, procede ad un'ampliamento cosciente del proprio "archivio sensoriale".

Il discorso qui non riguarda, evidentemente, la capacità o la scaltrezza di vendere a ciascuno "la sua piccola illusione". Nata come "ovvia" zona di scambio prodottasi dalla precipitazione culturale di continui commerci, passaggi e relazioni, la gastronomia locale ha in un certo senso già da sempre disposto quella grammatica profonda capace di tradurre e di far tradurre in un codice innovativo le influenze più diverse. Abbiamo cercato di dirlo ripetutamente: la disposizione di questa grammatica profonda ha reso possibile la nascita di una "identità plurale" che se, nei fatti (nei piatti!), ha sopravanzato il piano regolativo delle "etnie accostate" tanto caro ai difensori del modello "politico" dominante, ne rappresenta anche una radicale contestazione teorica²⁸. Ma la nascita di questa "identità plurale", identità che evidentemente non trae la sua esclusiva legittimazione da quanto ereditato, può diventare a questo punto anche il terreno di coltura per un ripensamento di quella vocazione regionale con cui la cucina moderna (la migliore, s'intende) lotta contro la massificazione di cui si è detto. Tutto sta, ancora una volta, nel non credere che "regionalità" significhi semplicemente un "recupero" di ciò che è stato. Tale recupero rimane impossibile poichè irrecuperabile è la costellazione economica, sociale e culturale entro la quale tale cucina ha potuto esprimersi. Piuttosto si tratterà di non "congelare" la memoria rimasta aprendola invece a quelle modificazioni necessarie per garantirne la vita. È infatti solo corrispondendo alla mutevolezza di un tempo capace di confondere le linee con le quali cercano di afferrare i loro profili che gli uomini possono restare in contatto con la verità che stanno vivendo. Tutto il resto non è che cattiva filologia²⁹.

Alla fine di questa "storia", e pensando proprio alla nascita di quella nuova "identità plurale" di cui abbiamo cercato di seguire le tracce della

²⁸ Per tematizzare esaurientemente questo punto si dovrebbe ricorrere qui alla decisiva differenza tra una concezione dell'"identità" immemore e di una invece memore dei processi di "scambio" a lei immanenti. Tematizzare la questione dell'identità a partire dalla nozione di scambio permetterebbe altresì di articolare nel modo più corretto tutta quella serie di relazioni di cui ci stiamo qui occupando così superficialmente.

²⁹ È ancora una volta Camporesi ad aver messo in luce in modo esemplare tutto questo contesto: "può sembrare contraddittorio (ma appartiene allo stesso meccanismo della mutazione antropologica dell'italiano), che l'innovazione selvaggia coesista con la voglia di passato, col desiderio di recuperare i piatti perduti. Il rinnovamento, anzi il ringiovanimento e il maquillage del quasi estinto, si configura come un disperato tentativo di rianimazione. Quando si tenta di recuperarlo i risultati sono spesso allarmanti per non dire disastrosi, quasi sempre deludenti e deprimenti. La tradizione viene inventata. Dubbia archeologia culinaria, da sprovveduti amatori di piatti in 'stile', da ingenui dopolavoristi del passato, da speleologi di caverne alimentari perdute" CAMPORESI, La terra e la luna, pp. 345–346.

formazione più recente, vorrei allora proporre una modesta "critica della cucina pratica", intesa a parziale correzione di un possibile fraintendimento dei compiti a cui il fervore storico nascosto dietro all'idea di regionalismo, di territorio, di piccola patria (Heimat) insomma, potrebbe mettere capo. I suoi punti fondamentali recitano: solo se lo stimolo alla diversificazione verrà raccolto soprattutto in direzione del recupero di una cultura della ristorazione conscia del proprio ruolo più ampiamente civilizzatore, la funzione di scambio che l'esperienza del confine sempre suggerisce potrebbe addirittura tornare utile a correggere gli esiti più devastanti di un processo che ha di fatto portato alla "messa in stato d'accusa" della grande industria alimentare e ad un incombente "azzeramento" del gusto; solo se l'accentuazione della "specificità" territoriale non si depositerà immediatamente nel piccolo emporio dei luoghi comuni più desolanti (con il solito "tris alla tirolese" accanto a degli inverosimili "spaghetti bolognese"), ma saprà mettere in risalto le proprie radici più autentiche facendole dialogare con altre "individualità territoriali" emergenti da uno studio serio ed attento della ricchezza circostante, la metafora di un luogo in cui "nord e sud finalmente si incontrano" non risulterà più una semplice metafora; solo se alla missione civilizzatrice di un'etica (e di una dietetica!) del confine sapremo riconoscere non solo quella funzione di "educazione al gusto" di cui si è detto, ma addirittura di aiuto per una chiarificazione più comprensiva (e, ancora una volta, meno "politica") delle relazioni che intrecciano gli uomini alle loro "pratiche", sapremo anche riconoscerci e descriverci ad un livello di "coappartenenza" (Zusammengehörigkeit) già consolidato e perfettamente operante³⁰.

Gabriele Di Luca: Der Einfluss der italienischen Küche in Südtirol nach 1920

Die Auseinandersetzung mit einem auf den ersten Blick spezifischen Thema wie dem "Einfluss der italienischen Küche in Südtirol nach 1920" - eine eher zur Mikro- als zur Allgemeingeschichte gehörende Frage - gibt Anlass zu sorgfältiger Dekonstruktion gängiger Geschichtsinterpretationen, in der der politische Bezugsrahmen zur Deutung der lokalen Kultur eindeutig und seit geraumer Zeit Vorrang hat. Ein schärferer Blick auf das

³⁰ Quasi perfettamente: una caratteristica, anch'essa tipicissima, dei menù citati è la presenza di errori e storpiature ortografiche che possono risultare "colorite" solo per l'ospite passeggero, ma che in realtà tradiscono quella schizofrenia del processo di integrazione a cui ho fatto, e faccio, costante riferimento.

"materielle Hinterland", wie man den "modus vivendi" einer Grenzregion nennen könnte, verdeutlicht, dass Integration und Überschneidungen der Sprachgruppen in einem Territorium in Wirklichkeit gegenüber politischadministrativer Ausdifferenzierung stärkeres Gewicht besitzen. Die longue durèe der materiellen Kultur kann die Kurzatmigkeit eines auf einzelne historische Ereignisse aufbauenden Geschichtsverständnisses aufbrechen – auch wenn dieses Ereignis so einschneidend war, wie die Annexion – und dessen Absolutheitsanspruch zugunsten eines umfassenderen und produktiveren Zugangs in Frage stellen. Das Nachdenken über die Südtiroler Küche und ihre "doppelte Natur", also ihre Schwellenfunktion zwischen zwei Kulturräumen, die ihre Identitäten in den Grenzbereichen ständig neu aushandeln, bedeutet also, dem Problem "Identität und Grenze" mit einem gänzlich neuen und erhellendem Paradigma, dem kulinarischen zu begegnen.

Aus diesem Theorieansatz leiten sich die historischen Befunde im vorliegenden Aufsatz ab, den man auch scherzhaft mit dem Motto "kurze Phänomenologie der Pastasciutta" zusammenfassen könnte. Der Aufsatz versucht zu zeigen, dass die Entwicklung einer "typischen" Geschmacksrichtung, die der lokalen kulinarischen Landschaft eine leicht erkennbare Prägung aufdrückt, mit Aspekten der historischen Entwicklung unmittelbar verknüpft ist, die hier nur summarisch nachgezeichnet werden. Die grundlegenden Fragen dabei: Welche Produkte kommen wann und wie auf Markt und Tisch und sind gleichzeitig prägende Indikatoren von Identität parallel zu den übrigen Aspekten des sozialen Transformationsprozesses? Die Erfindung neuer Konservierungstechniken, die Entwicklung und Verbesserung von Verkehrsmitteln, die Zunahme von Handel und Verkehr, Kriege und Massentourismus, das neue Bewusstsein für "richtiges" Essen und gesunde Lebensmittel und die damit zusammenhängende Steigerung der Lebensqualität, sind einige jener Faktoren, die die Voraussetzung für die Entwicklung einer charakteristischen Gastronomie zwischen mediterranem und deutschsprachigem Raum geschaffen haben, die sich nicht auf ein Modell des einfachen Näherrückens zweier stabiler, sich gegenüberstehender Systeme reduzieren lässt. (Ein solches Modell entspricht vielmehr politischen Traktaten und Abkommen, die zum Aufbau "getrennter" Institutionen geführt haben.) Sie steht vielmehr für die Grundbedeutung von Kochkunst: einen "Schmelztiegel" für Vermischung und freudige Vereinigung zu bieten.