

DONNE, TAVOLA E VINO NEL PRIMO NOVECENTO

Marco Cocito

Urbanizzazione e regime alimentare

Nella prima metà del secolo scorso avviene la trasformazione da società agraria e rurale a società industriale e urbana. Si registra un minor consumo di cereali, legumi, tuberi, radici e maggior consumo di prodotti di origine animale (carni, latticini, uova), grassi vegetali e zucchero, in parallelo alla crescente accessibilità e varietà di beni alimentari prodotti industrialmente (cibi in scatola, omogeneizzati, surgelati) (A). I trasporti annullano le distanze e i surgelati an-



(A) - Manifesto scatolette Cirio - 1930.

nullano le stagioni. Il diffondersi della refrigerazione accentua i consumi di formaggi freschi o a breve maturazione rispetto ai formaggi stagionati che hanno dominato per secoli e destagionalizza la lavorazione e il consumo dei salumi. In tutto il mondo occidentale circa il 50% del reddito familiare è destinato alla spesa alimentare. Persistono ancora diversità geografiche e sociali nel regime alimentare e nelle modalità di consumo, tuttavia, partendo dall'ambito urbano, si diffonde una significativa e pervasiva omogeneizzazione dei consumi alimentari. Industrializzazione e scolarizzazione riducono drasticamente il tempo che si può spendere per il pasto di mezzogiorno ed emerge il modello dei tre pasti: colazione e pranzo veloci, semplici e freddi, cena più ricca da consumare seduti a tavola. Essendo l'unica parte

del giorno in cui le famiglie si possono riunire al completo, la cena diventa un rito familiare.

Suffragette ed elettrodomestici in aiuto della donna

Le suffragette continuano a battere per suffragio universale, cure mediche, istruzione, lavoro extra-domestico, diritto di famiglia, sessualità femminile. Intanto le donne della classe media si godono due liberazioni: la semplificazione degli abiti femminili (corsetto) e gli elettrodomestici, con una riduzione sostanziale delle lavorazioni culinarie, del tempo e dell'attenzione dedicati alla preparazione dei pasti, della fatica e del tempo speso per il bucato e la pulizia della casa (B).

Il modello della magrezza

Negli anni a cavallo tra i due secoli i medici, che prima consideravano il tessuto adiposo come il deposito bancario dell'organismo, cambiano atteggiamento. Le compagnie di assicurazione americane stanno scoprendo correlazioni tra sovrappeso e mortalità precoce (1890). Viene messo a punto il concetto di "peso ideale" (1923). Si diffondono le bilance pubbliche. Medici e stampa iniziano le loro campagne. Il modello alimentare ed estetico della magrezza si diffonde in Europa. Parte da considerazioni ideologiche illuministe, è rafforzato da preoccupazioni salutistiche, ma riflette anche ragioni simboliche. Nel corso del Novecento il privilegio alimentare sfuma progressivamente per via del processo di democratizzazione dei consumi favorito dalla logica industriale. Per il profitto bisogna mettere da parte le vecchie distinzioni. D'ora in poi la distinzione si porrà non sul tipo di derrata alimentare ma sulla sua qualità. Per le classi borghesi ci

sarà quindi sempre più carne, e soprattutto carne grassa, a saziare una fame e un desiderio atavici. Le classi dominanti elaborano allora nuove forme di distinzione: mangiare poco, mangiare vegetali. Sobrietà e salutismo. Ma per tutta la prima metà del secolo, e ancora negli anni Cinquanta, le figure femminili che campeggiano nei cartelloni pubblicitari sono di preferenza floride e piene.

Le sette alimentari

A cavallo tra Ottocento e Novecento si sviluppano numerose sette alimentari. Il crudismo in generale esclude che i cibi vengano riscaldati o cotti a temperature superiori a 45°C. Il crudismo vegano prevede una dieta a base esclusivamente di frutta, verdura, cereali germogliati, legumi, noci e semi integrali non elaborati. Il crudismo onnivoro non pone restrizioni se non nell'elaborazione in temperatura. I fruttariani si limitano alla frutta, mentre altri si concentrano sui cereali germogliati e altri ancora si fissano sui succhi di frutta e verdura. Elementi comuni a molte sette alimentari sono la genesi dalla generalizzazione e assottigliamento di un'esperienza personale di malattia seguita da una guarigione "miracolosa" e l'evoluzione progressiva e inesorabile in un culto laico. I guariti diventano guaritori, con tanto di seguaci, nemici e affari. Ben presto la cura diventa elemento chiave di una visione del mondo.

I lieviti selezionati

Dopo avere compreso i fenomeni che avvengono nella fermentazione spontanea, a partire dagli anni 1930-1940 si è sentita la necessità di selezionare la presenza di alcune specie di lieviti in favore di altre. Le colture selezionate ben presto

hanno incontrato il favore dei produttori di vino, sia per il migliore controllo sulla fermentazione, sia per la migliore



(B) - Cucine Floreal - 1915.

qualità dei vini. L'uso di lieviti selezionati ha causato un'accesa discussione, poiché molti sostenevano che in questo modo si alterasse le qualità organolettiche tipiche del territorio. Oggi si ritiene che l'uso di lieviti selezionati è indispensabile per la produzione di vini di qualità. Nonostante la fermentazione svolta con i lieviti autoctoni naturalmente presenti nel vigneto possa essere considerata "tradizionale" e perfino "romantica", è bene ricordare che i lieviti sono trasportati da un luogo all'altro dal vento e dagli insetti, pertanto le specie sono in continuo cambiamento.

La fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica (o secondaria) è uno dei processi che migliora la stabilità biologica del vino. La conoscenza e lo studio della fermentazione malolattica è una conquista piuttosto recente, avvenuta nel corso del 1900. Fin dal 1600 i produttori di vino avevano notato una certa diminuzione di acidità nei vini "pronti", pur tuttavia non riuscendone a comprendere le cause. Un passo significativo fu fatto nel 1800, quando questa diminuzione di acidità fu attribuita alla scomparsa dell'acido malico dal vino. Si dovrà attendere il 1900 per comprendere finalmente che questa diminuzione era causata da specifici batteri che avevano il potere di degradare l'acido malico in acido lattico e anidride carbonica. Poiché durante questo fenomeno si sviluppa anche anidride carbonica, il processo fu definito come fermentazione malolattica e i batteri responsabili del fenomeno furono definiti lattici. Studi successivi hanno dimostrato che la fermentazione malolattica non è un processo fermentativo: è piuttosto un fenomeno di origine enzimatica nel quale si verifica la degradazione dell'acido malico in acido lattico.

Appellations d'origine contrôlée

Nel 1935 in Francia vengono istituite le AOC per i vini di qualità che stabiliscono il legame tra un prodotto e il suo ambiente naturale ed umano e al tempo stesso lo proteggono. I vini classificati AOC sono sottoposti a disciplinari e con-

trolli di produzione specifici. Il metodo verrà in seguito adottato ed adattato da altri paesi produttori di vino di qualità.

Arte e Champagne

"La danza del pan-pan al Monico" del futurista Gino Severini (C) è una tela monumentale del 1911 che evoca magistralmente lo spirito della festa e l'effervescenza a cui è associato lo champagne nel contesto di una serata trascorsa all'affollatissimo *café chantant* Monico a Parigi, dove ballerine dai costumi colorati si esibiscono al ritmo vorticoso di una musica assordante. Da un primo piano più realistico e descrittivo con tavoli, coppe di champagne e qualche bevitore, il quadro procede al secondo piano con le figure di ballerine, spettatori, coppie danzanti con una progressiva scomposizione delle forme in tessere colorate, che arriva fino all'astrazione nella parte superiore dei musicisti. La superficie risulta come un campo di forze pulsanti e dinamiche, dove sembra riprodursi il suono della musica e il ritmo concitato del ballo.

Nascono gli spumanti italiani

1840: Cinzano, incoraggiata dai Savoia, conduce primi esperimenti di Asti rifermentato in bottiglia. 1866: Carlo Gancia produce il suo primo Asti rifermentato in bottiglia. 1895: Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, brevetta il metodo di rifermentazione controllata

in grandi recipienti. 1907: Eugène Charmat migliora la tecnica di Martinotti e brevetta i contenitori a tenuta di pressione (autoclavi). 1923: la casa vinicola Cora acquista l'impianto originale di Charmat (due autoclavi da 22 e 44 hl). 1924: Fontanafreda e Martini e Rossi acquistano impianti analoghi. Anche gli spumanti italiani si rivolgono, con i loro manifesti elegantemente maliziosi, ad un pubblico borghese prevalentemente femminile (D).

Alcolismo e proibizionismo

La morale sociale e igienista di fine XIX secolo non si era mai stancata di distinguere il consumo moderato di alcol



(D) - Pubblicità Cinzano Spumanti - 1933.

dall'ubriachezza, ma il problema medico e sociale dell'alcolismo è sempre più diffuso. La constatazione della tossicità del consumo eccessivo di alcol da parte dei medici e le esperienze tragiche delle donne e dei bambini nelle famiglie degli alcolisti, impongono l'idea di un flagello da combattere che nel nuovo secolo viene affrontato dalle autorità nazionali con modalità diverse.

In USA tra il 1919 e il 1933 vige la proibizione di produrre, commerciare e consumare bevande alcoliche. È il frutto di motivazioni morali (proteggere le donne e la famiglia), economiche (risparmiare cereali e frutta) e conservatrici (il consumo di alcol non può essere tollerato in una società industriale che richiede ordine, disciplina, piena disposizione fisica e mentale) (E). Fallisce completamente e favorisce un forte sviluppo del contrabbando e della criminalità organizzata. Il proibizionismo



(E) - Foto ironica di donne proibizioniste - USA 1920.

simo viene istituito anche in Norvegia (1919-26) e in Finlandia (1919-32) con analogo insuccesso.

In Francia, oltre alla repressione dell'ubriachezza pubblica con sanzioni progressive a carico sia del bevitore che del venditore di bevande alcoliche, dal 1897 vengono rese obbligatorie lezioni di antialcolismo nelle scuole primarie e dal 1903 la Società Francese della Temperanza organizza attività di prevenzione e di lotta contro l'alcolismo per giovani e insegnanti. Negli anni 1940 nasce a Parigi il primo consultorio alcologico.

Marco Cocito
marco.cocito@alice.it

Le foto sono dell'autore e di D. Bertola.