

L'ascesa delle donne in cucina

Di Sara Albano

“Le donne sono buongustaie. L’inclinazione del gentil sesso verso il buongusto ha qualcosa d’istintivo, perché il buongusto favorisce la bellezza”.

Così scriveva nel 1825 **Anthelme Brillat-Savarin** nella sua celebre pubblicazione intitolata “Fisiologia del gusto”, uno dei testi ancora oggi di riferimento per la cucina moderna.

Quel che tuttavia appare importante sottolineare è che, nonostante le parole dell’autore francese, non tutti sono a conoscenza del fatto che il legame tra le donne e la gastronomia, in epoca ottocentesca, non era ancora ben visto. Tutta colpa del pensiero ereditato dai sovrani rinascimentali?

I vari signori e signorotti degli stati italiani vivevano nel terrore di finire avvelenati. E le donne, a quei tempi, erano considerate le avvelenatrici per antonomasia. Quindi, meglio tenerle lontane dalle cucine aristocratiche. I cibi a loro destinati dovevano essere confezionati da mani degne di fiducia, e non potevano dunque che essere maschili. Le donne dunque erano relegate alla cucina domestica, e lo dimostra anche l’evidenza che i trattati di gastronomia, per molti secoli, sono stati redatti dai cuochi di re, principi e papi...sempre rigorosamente uomini.

La prima pubblicazione di un volume di cucina al femminile si registra solo nel 1771, quando a Vercelli viene dato alle stampe “**La cucciniera piemontese**”. Attenzione però: è solo un bluff, perché il titolo dà l’impressione di un’opera al femminile, ma **l’autore, in realtà, è un uomo**. Ancora una volta si tratta di un nobile, il barone Giuseppe Vernazza, nativo di Alba.

Il primo ricettario scritto da una donna italiana esce invece nel 1900, pubblicato a Milano da Hoepli, con il titolo “Come posso mangiar bene? Libro di cucina con oltre 1000 ricette di vivande comuni, facili ed economiche per gli stomaci sani e per quelli delicati”. Ne è autrice **Giulia Ferraris Tamburini**, una contessa che aveva già pubblicato due anni prima con l’editore svizzero-milanese un manuale su come tenere in ordine la casa.

A seguire, celebre è l’opera di **Giulia Lazzari Turco**, “Il piccolo focolare” (edito nel 1908). Donna vivace e bella, animatrice di vita culturale, scrittrice, giornalista, pittrice e femminista dai mille interessi, inclusa l’arte culinaria, che affrontò con passione e competenza tali da farci conoscere, attraverso la sua pubblicazione, sia le abitudini alimentari del tempo che la realtà economico-sociale di tutta Italia e di buona parte dei Paesi della Mitteleuropa. Infatti, dai suoi innumerevoli viaggi seppe ricavare molte informazioni, in particolare gastronomiche, che custodì gelosamente rivelandole proprio in questo libro. Ecco perché compaiono ricette pugliesi, venete, lombarde, romane, piemontesi, trentine, altoatesine, liguri, toscane, napoletane, friulane, siciliane e di altre regioni d'Italia; oltre a quelle provenienti da Austria, Germania, Svizzera, Polonia.

Il 1929 rappresenta invece l’anno della prima edizione del famoso *Talismano della felicità* di **Ada Boni**, un vero best-seller che molti di noi ancora oggi possiedono tra gli scaffali della propria cucina (grazie a numerose nuove edizioni). “Il talismano della felicità” è probabilmente il primo manuale di cucina in lingua italiana rivolto esplicitamente alle spose. Nella prefazione della prima edizione l'autrice scrive:

“Di Voi, Signore e Signorine, molte sanno suonare bene il pianoforte o cantare con grazia squisita, molte altre hanno ambitissimi titoli di studi supe-

riori, conoscono le lingue moderne, sono piacevoli letterate o fini pittrici, ed altre ancora sono esperte nel tennis o nel golf, o guidano con salda mano il volante di una lussuosa automobile. Ma, ahimè, non certo tutte, facendo un piccolo esame di coscienza, potreste affermare di saper cuocere alla perfezione due uova al guscio?”

Nel corso degli anni '30 si imprime anche la figura di **Amalia Foggia Moretti**. Nata nel 1872 a Mantova, dopo gli studi liceali si avvicina agli studi di Medicina e si laurea a Bologna nel 1898, per poi specializzarsi in Pediatria, un'idea assolutamente d'avanguardia per una donna a quei tempi.

Arriva la Grande Guerra e la vita diventa difficile: si ritrova a curare i feriti e ammalati più difficili, come i bambini, e cerca di alleviare le pene delle loro famiglie. Fra i personaggi eminenti che conosce in quel periodo c'è il direttore editoriale del Corriere della Sera, che nel 1926 le avanza la proposta di dispensare consigli di cucina alla portata di tutti all'interno del giornale.

Nasce così la sua rubrica "Il parere del medico", che firma con lo pseudonimo di Dott. Amal, attraverso la quale dispensa pillole di saggezza medica con una rubrica salutistica che dà un contributo all'educazione sanitaria, rivolta alle massaie e alle madri di famiglia.

La sua popolarità è in continuo crescendo e nasce un'altra idea: prima una rubrica gastronomica a sua cura e a firma "Petronilla", poi una serie di libri di grande successo (tra cui il "Desinaretti"), grazie al suggerimento di nuove tecniche di cucina volte all'utilizzo degli ingredienti effettivamente disponibili ai tempi del Fascismo.

Concludiamo in bellezza questo viaggio con ancora una personalità femminile legata alla cucina...ma anche agli albori del marketing. Parliamo infatti di **Lisa Biondi**, considerata un vero fenomeno negli anni '60. Ma il suo è certamente il “mistero glorioso” per eccellenza della cucina italiana.

Chi sia cresciuto negli anni '60 non può non aver sentito parlare di questa graziosa signora, ancella di tutte le cucine, che negli anni del boom economico dispensava consigli e ricette alle casalinghe italiane. Lisa è ovunque, scrive sulle più note riviste femminili, e le sue ricette appaiono in librettini che sono dati in regalo a chi acquista la margarina Gradina, i dadi Knorr, l'olio Bertolli, la maionese Calvè. Insomma, Lisa è la migliore amica dell'industria alimentare. E' lei che incoraggia ad affidarsi fiduciosi al mondo (all'epoca tutto nuovo) dei prodotti alimentari industriali. C'è solo un piccolo particolare: Lisa Biondi non è mai esistita.

O meglio, Lisa è una cuoca virtuale, un concetto più che attuale per i tempi, dietro al quale era a lavoro un team di veri esperti. Sembra che ad avere la geniale idea di una cuoca “finta” ma rassicurante sia stato proprio il magnate della margarina Gradina, convinto che a pubblicizzare i suoi prodotti ci fosse bisogno di qualcuno in grado di costruire un rapporto più intimo e personale con le future acquirenti.

Il resto del XX secolo non ha portato che luce ed affermazione in costante aumento per le donne in cucina, non solo come cuoche di qualità ma soprattutto come opinion leader della cucina, dalle autrici di best-seller gastronomici a coloro che sono ad oggi abilissime e premiate chef titolari di alcuni tra i più famosi ristoranti in Italia ed in tutto il mondo.