

Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano  
Comitato di Napoli

# STORIA DEL TURISMO

## ANNALE

*A cura di Annunziata Berrino*



FRANCOANGELI

9

*Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano. Comitato di Napoli*

Presidente

Renata De Lorenzo

Comitato direttivo

Raffaele Feola (vicepresidente), Annunziata Berrino (segretario e tesoriere),  
Marco Meriggi, Anna Maria Rao, Silvio De Majo.

*Storia del turismo. Annale*

Direzione

Renata De Lorenzo, Annunziata Berrino

Comitato scientifico

René Baretje, Patrizia Battilani, Rossana Bonadei, Alfredo Buccaro, Marco Meriggi, Anna Maria Rao, Antonio Sereno, Laurent Tissot, Ewa Kawamura, John Kimmons Walton, Andrea Zanini

Traduzioni e/o revisioni dei testi in inglese

Dianna Pickens

Questo numero è stato curato da Annunziata Berrino

Segreteria di redazione: Fabio D'Angelo

## *Referaggio*

Tutti i saggi sono sottoposti a *peer review*. Vengono inviati a due *referees*, di cui almeno uno è esterno alla redazione e al comitato scientifico dell'Annale.

Il saggio viene rifiutato o riconsegnato all'autore/autrice con gli eventuali commenti. A tal fine è stato costituito un comitato di referaggio di cui fanno parte docenti e ricercatori afferenti a diverse Università e Istituti di ricerca italiani e internazionali di riconosciuta competenza in specifici ambiti di studio.

L'elenco dei *referees* anonimi e delle procedure di referaggio sono a disposizione degli enti di valutazione scientifica nazionali e internazionali.

Si prega di indirizzare la richiesta alla direzione dell'Annale:  
[renata.delorenzo@unina.it](mailto:renata.delorenzo@unina.it) oppure [annunziata.berrino@unina.it](mailto:annunziata.berrino@unina.it)

Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano  
Comitato di Napoli

# STORIA DEL TURISMO

ANNALE 9

*A cura di Annunziata Berrino*

FRANCOANGELI

L'Annale 9 di *Storia del turismo* è stato pubblicato con finanziamenti del Comitato di Napoli dell'Istituto per la storia del Risorgimento italiano.

*Grafica della copertina:* Elena Pellegrini

In copertina: Carlo Alfaro, *Monopoli*, immagine digitale, 2012.

Copyright © 2013 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it).*

# Indice

<b>Presentazione</b> , di <i>Annunziata Berrino</i>	pag. 7
<b>1. Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850)</b> , di <i>Philippe Meyzie</i>	» 11
1. Introduzione	» 11
2. L'incontro tra i viaggiatori e l'alimentazione nelle province	» 13
3. Il valore crescente assegnato al pittoresco alimentare	» 15
4. L'immaginario gourmand delle province	» 19
5. Conclusioni	» 21
<b>2. Cesenatico: turismo, città, spiaggia (1877-1940)</b> , di <i>Valentina Orioli</i>	» 25
1. Introduzione	» 25
2. Nascita e costruzione della città balneare di Cesenatico	» 26
3. La spiaggia, da spazio di transizione a luogo per il turista	» 32
4. Una spiaggia specializzata per turismi diversi	» 34
5. Conclusioni	» 37
<b>3. Il Club Méditerranée e la genesi dei club di vacanze in Francia (1930-1950)</b> , di <i>Bertrand Réau</i>	» 44
1. Introduzione	» 44
2. Una socializzazione collettiva del tempo libero, indipendente dagli inquadramenti politici e religiosi: il «gioco per il gioco»	» 46
3. Gli <i>Ours blancs</i> : club di nuoto, campi di vacanze e russi bianchi	» 51

4. L'origine sportiva e mondana del gruppo dei fondatori dei club di vacanze in Francia	pag. 55
5. Paul Morihien (nato nel 1918): alle origini dei <i>Villages magiques</i>	» 63
6. Gérard Blitz (1912-1990): fondatore del <i>Club Méditerranée</i>	» 64
<b>4. Infanzia urbana in vacanza. Progetto sociale e progetto architettonico nelle colonie di vacanza in Italia (1930-1960), di Valter Balducci</b>	» 71
1. Introduzione	» 71
2. «Plasmare anime»	» 72
3. «Comandare, ricompensare, punire»	» 77
4. «Un luogo d'occasioni d'esperienze»	» 81
5. Conclusioni	» 87
<b>5. La grande industria e la progettazione per lo sviluppo turistico del Sud Italia negli anni '60, di Roberto Parisi</b>	» 94
1. Introduzione	» 94
2. L'Associazione di studi per lo sviluppo del turismo (Asta)	» 95
3. Tecnocrazie per lo sviluppo del Sud: l'Asta e il Molise	» 100
4. I «progetti pilota»	» 103
5. Il progetto di un villaggio turistico mai realizzato: Campomarino	» 107
6. Conclusioni	» 110
<b>6. Le politiche della Cassa per il Mezzogiorno a favore del turismo tra gli anni '50 e '70: i comprensori turistici in provincia di Salerno, di Lorenzo Durazzo</b>	» 114
1. Introduzione	» 114
2. L'intervento straordinario della Cassa per il Mezzogiorno	» 115
3. Gli studi comprensoriali in provincia di Salerno	» 116
4. Una difficile applicazione	» 120
5. Conclusioni	» 124

## *Presentazione*

di Annunziata Berrino

Nel corso dei decenni che vanno dal primo al secondo conflitto mondiale la base sociale che partecipa alle pratiche turistiche si amplia; le modalità delle trasformazioni che investono società e ambienti in questa fase di democratizzazione del turismo sono in gran parte ancora inesplorate, nonostante che si tratti di temi e questioni di grande importanza anche per la comprensione del turismo attuale. Questo numero della collana di *Storia del turismo* raccoglie un gruppo di studi che confermano la complessità di quel periodo storico, nel corso del quale il fenomeno più evidente è che soggetti pubblici e privati, i più diversi, si impegnano e/o sono coinvolti direttamente o indirettamente nella diffusione della pratica turistica.

Le ricerche di Valentina Orioli, di Bertrand Réau, di Valter Balducci, di Roberto Parisi e di Lorenzo Durazzo, presentati in questo nono volume, documentano proprio come nella prima metà del Novecento gruppi e attori sociali, con origini, profili, ruoli e scopi differenti – dagli enti religiosi ai partiti politici, dai grandi gruppi industriali a rifugiati politici, da amministrazioni comunali ad associazioni filantropiche – estendano la propria attività all’ambito del turismo, teorizzando, progettando e realizzando forme più o meno organizzate di vacanza per gruppi di popolazione spesso definiti per sesso, per età o per appartenenza sociale.

I saggi di Orioli, di Balducci, di Parisi e di Durazzo furono presentati al convegno promosso dal Comitato di Napoli dell’Istituto per la storia del Risorgimento italiano e dall’Università degli studi di Napoli Federico II, che si svolse a Sorrento nell’ottobre del 2011. A questi ho ritenuto utile accostare un capitolo di un volume apparso contemporaneamente in Francia, il cui autore, il sociologo francese Bertrand Réau, esplora i caratteri e l’evoluzione di alcune pratiche turistiche dalla fine dell’Ottocento alla fine del Novecento. Il capitolo scelto e qui riproposto offre una serie di stimoli di cui tener conto nella ricerca e nell’interpretazione storica del turismo perché ricostruisce la genesi dei club di vacanza tra gli anni ’30 e gli anni ’50 in Francia, e in particolare l’ambiente nel quale si muovono i personaggi che daranno vita al *Club Méditerranée*.



Come si è detto, tutti e cinque i saggi pubblicati hanno come arco temporale la prima metà del Novecento e pertanto vertono tutti sulla balneazione marina, che rappresenta la più diffusa pratica turistica del periodo. È dunque utile sottolineare che i processi di democratizzazione del turismo coincidono con i decenni in cui il mare d'estate è una moda in affermazione veloce, proprio per la disponibilità di spazio e risorse lungo i litorali. Le ricerche qui raccolte sono quindi utili non solo per la comprensione di processi sociali ed economici, bensì anche dei modi di trasformazione di territori e di uso di risorse lungo le coste del Mediterraneo e in particolare di quelle italiane, che si preparano così per la successiva dimensione massificata del turismo.

Valentina Orioli studia le fasi di sviluppo di Cesenatico e conferma l'individuazione dei litorali marini come risorsa comune e terapeutica da rendere accessibile a fasce di popolazione ampie, e in particolare deboli, in una visione tutta liberale del progresso sociale, che tuttavia ben presto evolve in un fenomeno di costume e in occasione di investimento e sviluppo. Valter Balducci analizza come negli anni della dittatura fascista la pratica balneare divenga occasione per rafforzare le pratiche di educazione e indottrinamento mediante una cultura totale, che ricomprende anche l'architettura. Lo studio di Parisi si colloca invece negli anni della ripresa economica: in un contesto sociale, politico ed economico profondamente mutato e modellato dalla cultura americana, l'attenzione alla pratica balneare diviene terreno di iniziative imprenditoriali, la cui aggressività potenziale o reale condurrà a tentativi, peraltro non riusciti, di programmazione e uso controllato dei litorali proprio per far fronte a un turismo balneare che è ormai lanciato verso la massificazione.

Mentre questi lavori raccontano di gruppi strutturati, come associazioni, partiti e imprese che cercano di intercettare e/o modellare lo straordinario fenomeno della diffusione inarrestabile della pratica della balneazione marina estiva, ecco che negli stessi decenni prende forma e riscuote successo una sorta di reazione per certi aspetti spontanea a tanto interventismo. E tuttavia la questione non è tanto la formula organizzativa così libertaria, almeno in apparenza, che caratterizza il villaggio vacanza a partire dagli anni '50, quanto la combinazione delle componenti culturali e sociali, nonché delle traiettorie dei singoli attori che elaborano e introducono in Europa una nuova concezione della vacanza attiva al mare e in spiaggia, destinata a divenire un modello di successo.

Alla svolta del secondo conflitto mondiale l'attività di operatori pubblici e privati nella pratica della balneazione marina, aventi come fine intenti terapeutici, politici o educativi sulle singole persone è sempre più delegittimata. Dagli anni '50 interessi e progetti in ambito turistico non guardano

più alle popolazioni: il turismo diviene uno spazio importante per il capitale, e in seconda battuta per i territori e le politiche locali. Come spiegano Parisi e Durazzo i soggetti, i gruppi, le teorie di organizzazione e disciplinamento divengono irrilevanti, mentre prende forza l'interesse per il turismo come occasione di investimento su territori e di argomentazione politica.

Per tutti questi aspetti, ritengo che i cinque saggi siano complementari. A questi si aggiunge il saggio di Philippe Meyzie, che arricchisce gli indici della collana di un contributo in una tematica fondamentale per la storia del turismo, vale a dire la storia dell'alimentazione, della gastronomia e della ristorazione. Nelle riflessioni di Meyzie l'alimentazione e la gastronomia delle province francesi vengono acquisite dai viaggiatori come elementi del pittoresco, e analizzate dunque come parti importanti della costruzione dell'immaginario di località e comunità. Tra la metà del Settecento e la metà dell'Ottocento si canonizzano gli atteggiamenti dei viaggiatori nei confronti non solo dell'ospitalità, bensì anche del cibo e delle bevande, prima tra tutte il vino. Un catalogo di reazioni destinato ad arricchirsi, ma anche a banalizzarsi ripetendosi all'infinito. Alimentazione, gastronomia, tipicità sono elementi fondanti per la modernità occidentale e per la cultura turistica, ed essendo temi di straordinaria attualità sollecitano e impongono un'attenta riflessione storica.



# *1. Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850)\**

di Philippe Meyzie\*\*

## **1. Introduzione**

Alle sette eravamo in una bettola, seduti su un vecchio banco, appoggiati su una lunga tavola coperta per metà da una tovaglia rabberciata, che un tempo dovette essere bella. Dei gâteaux caldi, i resti di un pâté, del formaggio di Brie, del vino bianco furono un pasto frugale, che comunque posso solo paragonare al migliore che ho fatto in vita mia [de Brune 1788, 4].

Se le chiese, i castelli o le rovine antiche sapevano catturare l'attenzione dei viaggiatori che andavano alla scoperta della Francia tra il 1750 e il 1850, attraverso la descrizione del pasto servito in una bettola a Bourg-la-Reine al maresciallo de Brune, autore nel 1788 del *Voyage pittoresque et sentimental dans plusieurs des provinces occidentales de la France*, ci rendiamo conto che anche l'alimentazione suscitava interesse [Babeau 1928, 23; Gerbod 1991, 9; Roche 2003]. Nell'esperienza del viaggio, in quello spaesamento che accompagna il viaggiatore, l'alimentazione ha

\* Il saggio è la traduzione di: Meyzie, P. (2012), *À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850)*, in J.P. Lethuillier, O. Parsis-Barubé (dir.), *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Paris, Editions Garnier, pp. 279-292.

Si ringrazia le Editions Garnier per aver consentito la pubblicazione del testo in lingua italiana.

\*\* Philippe Meyzie è maître de conférences in Storia moderna presso l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux e membro del Centres d'Etudes des Mondes Moderne et Contemporain. Si occupa di storia dell'alimentazione, delle cucine regionali e della circolazione dei prodotti in Francia e in Europa dal Cinquecento ai primi dell'Ottocento. Tra i suoi titoli *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007 e *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010.

Université Michel de Montaigne-Bordeaux 3 – Domaine Universitaire – 33607 Pessac Cedex – France (phmeyzie@club-internet.fr).

talvolta un suo posto, al di là della semplice realtà, come un elemento considerato degno di essere descritto. La scoperta del pittoresco nelle province francesi alla vigilia della Rivoluzione e nei primi decenni del XIX secolo si esprime talvolta attraverso l'incontro con la tavola, con l'alimentazione e con la gastronomia locali.

La categoria del pittoresco, che vede la luce in Francia all'inizio del XVIII secolo, è strettamente legata alla vista e allo sguardo; i paesaggi, le rovine o certe scene della vita quotidiana entrano così nel quadro delle descrizioni del pittoresco. Per Madeleine Pinault Sørensen, i viaggi pittoreschi sono «destinés à faire l'inventaire de toutes les richesses du pays ou de la ville visités, que ce soient les grands sites naturels, les vestiges du passé et l'étude des habitants avec leurs divers costumes et coutumes» [Pinault Sørensen 2007, 1004-1006]. Tuttavia possiamo ipotizzare che anche gli altri sensi finiscano per essere sollecitati e che il gusto, per esempio, altro elemento che assume nuova importanza nel XVIII secolo [Flandrin 1996, 683-703], conduca anch'esso al pittoresco. Il gusto infatti, definito nel dizionario di Furetière come quel senso che permette di distinguere i sapori, ma anche come «il desiderio che si ha di bere e di mangiare» [Furetière 1690], implica dunque anche una sensazione e una scelta individuale. Lentamente dunque l'alimentazione ha sempre più spazio nei racconti dei numerosi viaggiatori francesi e stranieri che percorrono le province della Francia tra il 1750 e il 1850. Va detto che da questa letteratura di viaggio emerge una relazione ambivalente con l'alimentazione: un miscuglio di attrazione, di disgusto, talvolta perfino di disprezzo, elementi sui quali lo storico può appuntare la sua riflessione. Sotto forma di racconti immaginari, di corrispondenze o di guide, la letteratura di viaggio, genere proteiforme [Chupeau 1977, 536-553; Roche 1997, 550-558; Wolfzettel 1996], produce, come sappiamo, alla vigilia della Rivoluzione, un nuovo sguardo sulla provincia [Chamboredon-Méjean 1985; Paret 1986, 59-71; Bertho 1980, 45: per questi autori, la percezione delle specificità delle differenti province matura al tempo della Rivoluzione e dell'Impero].

La provincia non è più una terra lontana, ostile e arretrata, ma diventa una terra di scoperta e di spaesamento. Questi sguardi esterni, che oscillano fra il desiderio di essere sorpresi e la ricerca di luoghi familiari, contribuiscono fortemente alla costruzione dell'immagine delle cucine regionali e al processo di censimento della gastronomia delle province [Csergo 1996, 823-841; Assouly 2004]. Nella ricerca del pittoresco, vale a dire nella rappresentazione della realtà in quello che essa ha «d'originale, di pungente, di singolare» [Munsters 1991, 23], qual è il ruolo svolto da questi racconti di viaggio nella codificazione delle cucine regionali e nell'elabora-

zione di un immaginario gastronomico delle province francesi? A proposito dell'alimentazione, il pittoresco è l'espressione di una sensibilità nell'arte del vedere, o più semplicemente un modo per definire l'immagine dei territori attraverso «il colore locale»?

## 2. L'incontro tra i viaggiatori e l'alimentazione nelle province

Interrogarsi sulle circostanze che spingono il viaggiatore a interessarsi dell'alimentazione nei luoghi che attraversa, rivela che il più delle volte sono proprio gli spostamenti e lo spaesamento che spingono a individuare quelle curiosità dalle quali nasce il pittoresco.

La nostra raccolta di racconti mette insieme una ventina di opere, come ad esempio il testo anonimo di un uomo di Bordeaux in viaggio nella regione del Béarn nel 1765, la *Guide historique et pittoresque du voyageur en Europe par terre et par les bateaux à vapeur* del 1837, alcune corrispondenze immaginarie, varie guide per viaggiatori e dei giornali di viaggio. Attraverso questa ricchezza di generi diversi di scrittura ci rendiamo conto che l'attenzione riservata all'alimentazione varia a seconda della forma del racconto, del profilo del viaggiatore o dei motivi del viaggio.

Infatti alcuni non riservano nessuna attenzione all'alimentazione, mentre altri sono estremamente dettagliati e loquaci sul tema. È il caso, per esempio, di Henri-Paulin Desbassayns Panon, un nobile proveniente dall'Isola di Bourbon che percorre la Francia tra il 1784 e il 1786. Per ciascuna, o quasi, delle sue tappe, egli annota con cura nel suo diario quotidiano i pasti che gli vengono serviti nelle locande, negli alberghi o a casa dei suoi amici. A Châteauroux, per esempio, la cena è composta di piselli, pesce, uova fresche, fragole e biscotti; a Carcassonne, a cena, si consola con due piccioni, una torta di confettura, un pollo, una frittata al prosciutto, delle carote, cavolfiori marinati, nocciole e pere [Desbassayns Panon 1990]. L'attenzione all'alimentazione si manifesta in particolare in quelli che, come lui, viaggiano da soli e che annotano giorno per giorno le proprie impressioni, e in coloro che non seguono un itinerario archeologico e artistico che privilegia solo rovine e monumenti.

Quanto ai luoghi nei quali i viaggiatori incontrano l'alimentazione, questi sono molto vari. In genere sono luoghi pubblici, come locande o tables d'hôte. Il confronto è allora diretto, e i viaggiatori ne danno conto mediante proprie impressioni su ciò che viene loro servito. In questi casi non si tratta di descrivere le abitudini alimentari locali, quanto piuttosto una cucina provinciale adattata al gusto dei viaggiatori. Essi frequentano anche i nuovi locali di ristoro, che vanno sorgendo nel corso del secolo dei lumi.

Molti di loro scoprono così il piacere del caffè. Ma sono soprattutto i ristoranti, aperti nelle città di provincia a partire dagli anni '80 del Settecento a colpire la loro attenzione. Se sono i ristoratori parigini del Palais Royal a essere citati da tutti viaggiatori [Michaud de la Grauve 1786, 7; Cradock 1896], anche le tavole delle province sono comunque presenti in numerosi racconti.

In altri casi l'incontro con la tavola avviene in ambienti privati. Le impressioni non sono allora tutte uguali, perché si tratta di un'alimentazione tipica di una ricorrenza festiva, ma familiare. Così nel 1785 Sophie de la Roche, viaggiatrice tedesca che soggiorna a Bordeaux per tre settimane, frequenta e descrive la tavola dei negozianti della città [de Lapouyade 1911, 269]. Solo raramente i nostri viaggiatori si trovano a condividere i pasti del popolo. Vaysse de Villiers nel 1823 prova il pranzo dei contadini delle lande durante una sosta: «mi offrirono porzioni di un bollito spesso e giallastro, che mangiai, assieme a un po' di formaggio bianco cattivo» [Vaysse de Villiers 1823, 23]. Alcuni sono ospitati in conventi o in monasteri. Queste comunità religiose svolgono infatti un ruolo di accoglienza dei viaggiatori. François Marlin, per esempio, è ospite nel 1775 alla tavola dei monaci della Trappe, che gli servono patate cotte nell'acqua, rape e carote [Marlin 1817, 13]. In molti casi, tuttavia, il pittoresco alimentare è semplicemente appuntato a margine degli itinerari, delle passeggiate o della descrizione della ricchezza dei territori.

Può accadere anche che l'incontro con la tavola sia più problematico. Il pittoresco emerge allora proprio dal confronto e dalla distanza tra il gusto del viaggiatore e le abitudini alimentari locali. Un'esperienza sconcertante o poco gradevole nell'incontro della cucina delle province trova allora spazio nel racconto, e contribuisce a quella «retorica della distanza» [Parsis-Barubé 2006, 271-292] indispensabile affinché si generi il pittoresco. I problemi evocati sono spesso gli stessi e rinviano ai luoghi comuni osservati a proposito della sporcizia e della cucina mediocre degli alberghi spagnoli descritti dai viaggiatori. L'uso dei grassi suscita così il disappunto dei viaggiatori. Nel 1818, per esempio, Thomas Frognall Dibdin in un albergo vicino alla Senna apprezza un'alosa arrostita sul fuoco di legna, ma non l'eccessiva quantità di burro che l'accompagna [Dibdin 1825, 253]. Questi grassi, che hanno un ruolo importante nella cucina moderna, sembrano urtare la sensibilità dei viaggiatori, proprio in virtù delle loro abitudini alimentari. Il viaggiatore che nel 1820 assaggia la cucina locale sui Pirenei è infatti infastidito dall'utilizzo del lardo [Joudou 1820, 133].

Anche una cucina troppo rustica suscita critiche alla tradizione alimentare locale; questo significa che potremmo considerare il disgusto come una reazione contraria rispetto a quella che invece genera il pittoresco. La

descrizione del pranzo servito in un albergo delle lande girondine a Jacques Arago, autore di *Promenades historiques, philosophiques et pittoresques dans le département de la Gironde*, pubblicato nel 1829, è la testimonianza di questo miscuglio di avversione, curiosità e spaesamento.

Invito coloro che saranno attirati per la curiosità e l'amore delle passeggiate solitarie, a ben fornirsi di provviste di cibo, specie se essi hanno qualche antipatia per il pane bigio, la frittata al lardo o il prosciutto. Chiedete da pranzare o da cenare e le vecchie donne che abitano quella fattoria non vi offriranno null'altro; a meno che non esigiate il sacrificio di un pollo, che i denti e il coltello riusciranno appena a spezzettare. Vi ritroverete così a gioire se trovate avanzi di carne di tacchino [Arago 1829, 16].

Dunque cotture sbragiate, qualità dubbia della carne, mancanza di ospitalità e contrarietà varie contribuiscono alla costruzione del pittoresco come colore locale, a partire dall'originalità dei consumi alimentari. Il ricordo della carne d'anatra alla fine del racconto di Jacques Arago mostra che preparazioni specifiche sono ben identificate e individuate come curiosità da scoprire.

### **3. Il valore crescente assegnato al pittoresco alimentare**

Alla vigilia della Rivoluzione lo spazio occupato dall'alimentazione nei racconti di viaggio aumenta sensibilmente e lo sguardo dei viaggiatori le assegna sempre più valore. Questo interesse si misura, in primo luogo, con la moltiplicazione dei dettagli forniti sull'alimentazione, specialmente nelle province meridionali, che catturano più frequentemente l'attenzione dei viaggiatori, come d'altronde accade per i costumi [Parsis-Barubé 2006, 286]. Quel che è considerato originale s'inscrive spesso in uno stesso schema descrittivo e si presenta con modalità abbastanza simili. È allora frequente trovare indicazioni sull'alimentazione locale dopo la descrizione delle produzioni agricole, secondo un approccio quantitativo del pittoresco. In altri racconti il pittoresco alimentare è chiaramente associato alla descrizione della natura e del paesaggio; la rappresentazione di un fiume, per esempio, evoca il ricordo dei pesci più noti che esso procura agli abitanti. Nel suo *Voyage pittoresque et historique à Lyon* nel 1821, Fortis stabilisce molto chiaramente un legame tra le ricchezze del Rodano e la qualità dell'alimentazione proposta.

Secondo l'opinione dei gastronomi, le acque vive del Rodano danno ai pesci un gusto raffinato e delicato, che li rende molto superiori a quelli che si pescano negli



altri fiumi di Francia. Si tirano su dal Rodano la trota, il luccio, l'anguilla di una grandezza straordinaria, la grande carpa, la cui carne è rossa [...]. I ristoratori di questa città godono di una reputazione meritata, per il modo in cui trattano il pesce di acqua dolce e ne ricavano delle portate di aspetto e gusto particolari [Fortis 1821, 90].

Allo stesso modo, la descrizione di Marlin delle campagne coperte di ulivi intorno ad Aix lo porta a elogiare l'olio d'oliva: «il migliore olio di cui si fa uso sulle nostre tavole» [Marlin 1817, 360]. Il pittoresco alimentare è allora in stretta relazione con il paesaggio, che è così presente nella letteratura di viaggio dell'epoca; agli occhi dei viaggiatori questi prodotti alimentari sono il riflesso della ricchezza dei territori.

Questi prodotti degni di interesse sono dunque sempre più spesso associati a un luogo. Per esempio, il passaggio a Royan o il ricordo di questa città nelle guide di viaggio si accompagnano generalmente all'elogio delle sardine, secondo La Porte «molto stimate per la grandezza e la bontà» [De La Porte 1791, 296]; per il maresciallo Brune nel 1788, questo «pesce è molto ricercato» [de Brune 1788, 54]; secondo la *Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, il royan è una «specie di sardina molto richiesta dai gourmet» [O. D. 1845, 48]. Questa più precisa localizzazione testimonia dell'importanza della categoria spaziale nella maturazione del pittoresco alimentare e gastronomico.

Durante un suo viaggio del 1792, Joseph La Vallée ricorda, in molti luoghi, i prodotti alimentari che meritano l'attenzione del viaggiatore: a Cancale ricorda le ostriche, i vini di Champagne a Reims, le mandorle di Verdun, i formaggi di Brie a Meaux, eccetera [La Vallée 1792]. Queste descrizioni di La Vallée del 1792 corrispondono alla carta gastronomica della Francia descritta da Reichard nella sua *Guide des voyageurs en France* e pubblicata nel 1810; particolare che conferma una certa concordanza sulle percezioni.

Attraverso gli elementi raccolti dai viaggiatori, quale immagine della tradizione culinaria provinciale è possibile cogliere? I luoghi di ristoro fanno parte del paesaggio descritto dai viaggiatori. Così come le chiese, i castelli o i ruderi, le locande o gli alberghi, anche i ristoranti sono menzionati nei racconti e nelle guide. La pulizia, la qualità della tavola ma soprattutto la reputazione già acquisita da questo o quell'altro locale spiegano questa presenza. Da una città all'altra e da un racconto all'altro alcuni luoghi di ristoro sono citati più volte. Nella letteratura di viaggio della prima metà del XIX secolo, gli autori raccomandano anche alcuni locali, prefigurando così quelle guide turistiche e gastronomiche che noi oggi conosciamo bene.

La *Guide historique et pittoresque du voyageur en Europe par terre et par les bateaux à vapeur* pubblicata nel 1837 rende conto di questa tendenza quando descrive ad Honfleur un «superbo ristorante dove i visitatori hanno l'abitudine di mangiare i deliziosi molluschi [le ostriche]»; il ristorante diventa allora un luogo di passaggio obbligato e il suo ricordo dell'Hôtel de la Poste di Tain rivela che l'attrazione dei piaceri della buona tavola ha certamente il suo posto nella costruzione dell'immaginario di un territorio.

Questo hotel [...] gode di una grande reputazione sotto il profilo gastronomico. Un gastronomo potrebbe morire con un rimpianto, se nella sua vita non avesse mai mangiato una portata di pesce aggiustata con vino e cipolle di Colet [il rosticciere dell'hotel] o bevuto del vino dell'Ermitage, che Tain produce, e di cui si trova in questo albergo la prima qualità [Clerc 1837, 315].

Millin, a Valence nel 1804, scrive un ditirambo sulla qualità della tavola, che a suo avviso merita pienamente di attirare l'attenzione del viaggiatore di passaggio.

La locanda di M. Martin è la migliore di tutte; [...] la tavola è eccellente. M. de la Reynière avrebbe celebrato M. Martin, se la sua musa avesse potuto piegarsi a elogiare i ristoratori di provincia [Millin 1807, 82].

I gusti e le abitudini delle province sono parte integrante di questo pittoresco alimentare trasmesso dalla letteratura di viaggio. È interessante notare che i viaggiatori sono ben attenti alla categoria della reputazione e che ne tengono conto nella scelta dei luoghi e dei prodotti alimentari che decidono di citare nei loro racconti. Anche se i viaggiatori amano la scoperta e la sorpresa, comunque le loro aspettative condizionano il modo in cui essi descrivono il pittoresco alimentare. Piuttosto sembra che manchi loro il lessico dei sapori, necessario per descrivere con precisione le sensazioni del gusto, a eccezione del vino.

A partire dagli anni 1760-1770 i vini diventano infatti i punti di riferimento della gastronomia delle province francesi. La gerarchia dei vini e dei loro sapori si fa più precisa. Joseph La Vallée nota ad esempio a proposito dei vini dell'Alsazia che essi hanno «un senso di zolfo e di acidità che ripugna ai francesi, abituati al calore e al profumo delizioso dei vini di Borgogna e di Bordeaux» [La Vallée 1792, 16]. Alcuni vigneti fanno parte del pittoresco di questo paesaggio gourmand. A proposito di Chambertin, la *Guide des voyageurs en France* di Reichard del 1810 non dimentica di menzionare Clos di Vougeot «dove ritiene che si produca il più famoso dei vini tra quelli di Borgogna» [Reichard 1810, 142] e che

ritroviamo citato da altri viaggiatori all'inizio del XIX secolo [Millin 1807, 275]. È il caso dei vini di Sauternes, che un buon numero di viaggiatori citano nei loro racconti; la *Guide pittoresque du voyageur en France* del 1838 sottolinea, per esempio, che «il loro aroma ha una leggera somiglianza con il garofano; in più, vi si distingue qualcosa di simile all'odore della pietra da fucile» [Saint-Fargeau 1838, 50], descrizione pittoresca dei vini di Sauternes che documenta gli inizi di un discorso enologico e che ritroviamo nel racconto di altri viaggiatori, come Vaysse de Villiers:

Château de Sauternes, il cui nome ricorda i migliori di tutti i vini bianchi di Bordeaux e anche di tutti quelli di Francia, a mio parere. Nessun altro possiede allo stesso livello quel bouquet di Bordelais, quel gusto di pietra da fucile, tanto ricercato dagli amatori [Vaysse de Villiers 1823, 37].

Ma i viaggiatori non si limitano a interessarsi alle ricchezze culinarie e vinicole delle province; essi descrivono anche quei consumi popolari che a loro avviso meritano di essere riportati ai lettori. L'alimentazione dei contadini ha sempre più spazio nei racconti e le descrizioni si fanno sempre più precise, esprimendo talvolta una sensibilità dello sguardo del viaggiatore. La Vallée si attarda così sull'alimentazione dei contadini bretoni, composta di gallette e di bolliti di miglio o saraceno quando scopre il dipartimento del Morbihan [La Vallée 1792, 536]. Come nella descrizione di La Vallée, questo pittoresco rurale mette spesso in evidenza la semplicità dell'alimentazione popolare. Frugalità, sobrietà o in alcuni casi grossolanità della cucina rustica sono i giudizi espressi su questi consumi.

La descrizione dell'alimentazione del contadino delle lande rappresenta l'archetipo di questo pittoresco. Da un racconto all'altro, ritroviamo gli stessi elementi: il bollito o le gallette, il mais, l'utilizzo di una padella, l'uso del lardo come condimento, la crostata a base di mais e di miglio, eccetera. Secondo Aubin-Louis Millin, autore nel 1811 di un *Voyage dans les départements du Midi de la France*, «il pasto ordinario consiste in un pezzo di questa crostata, che è una pasta fatta con farina di mais e di miglio, che essi intingono in una salsa fatta con estratto di lardo» [Millin 1811, 457]. I luoghi comuni sono tali che questo quadro dell'alimentazione dei contadini delle lande è riprodotto in maniera identica da un viaggiatore all'altro. I loro sguardi testimoniano qui una forma di un esotismo, alla moda dei racconti dell'epoca, ma un «esotismo interno» [de Certeau 1974, 59], cioè ritrovato nelle campagne all'interno della stessa Francia.

Alcuni viaggiatori della prima metà dell'Ottocento sviluppano un'idealizzazione dell'alimentazione popolare delle campagne, che diventa un tratto di originalità da valorizzare. Se nel Settecento i gusti dei contadini erano talvolta

guardati con disprezzo dai viaggiatori-cittadini, nel corso del secolo seguente essi sono giudicati come più sani e più semplici, perché più vicini alla natura. L'alimentazione degli abitanti dei Pirenei illustra questo mutamento. Il consumo di latticini, della frutta e della verdura è presentata come un'alimentazione di qualità migliore rispetto a quella delle città; impregnata di uguaglianza agli occhi dei viaggiatori, la cucina dei Pirenei rinvia ai principi della Rivoluzione del 1789 [Picquet 1789, 8; Dusaulx 1796, 57]. Nel 1818 la *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs* può così annotare che i pastori della valle di Campan «vivono di pasta di mais, chiamata *paste tournade*, nutrimento poco dispendioso e molto sano» [Joudou 1818, 122]; il consumo di mais, all'interno della categoria del pittoresco, non è quindi considerato come alimento grezzo, simbolo di campagne povere e arcaiche, ma piuttosto come cibo popolare vicino alla natura.

L'alimentazione prende dunque poco a poco il suo posto nel pittoresco, messo in scena da quei viaggiatori che descrivono le province francesi tra il 1750 e il 1850, attraverso uno sguardo quasi etnografico sui costumi delle province. Questo quadro si poggia sull'effettiva realtà dei consumi, ma si tratta comunque degli esiti di un processo di selezione. Alcuni gusti e usi sono apprezzati, sono giudicati originali, degni d'interesse, mentre altri sono totalmente ignorati. Queste scelte sono legate alle condizioni talvolta diverse del viaggio, ma sono soprattutto gli esiti delle aspettative dei viaggiatori che ricercano e si interessano a ciò che è già noto, a ciò che appartiene all'immaginario gourmand del tempo, e che le descrizioni pittoresche contribuiscono a modellare.

#### **4. L'immaginario gourmand delle province**

In questo immaginario gourmand trasmesso dai viaggiatori, alcune province sono messe in evidenza più di altre. Il pittoresco dell'alimentazione e della gastronomia compare spesso nei racconti dei viaggiatori; in ogni caso questo tema occupa una posto di rilievo fra le specificità individuate. Tra queste, le province meridionali sono ben rappresentate dai paesi della valle della Garonna, della valle del Rodano e della Provenza. Gli argomenti sono molto spesso gli stessi, rinviando al mito del paese della cuccagna. La diversità e la qualità dei frutti, l'abbondanza del pescato sono messi in diretta relazione con la varietà dei paesaggi, con la ricchezza dell'agricoltura o con la dolcezza del clima. «Il viaggiatore che va nella valle d'Aure [nei Pirenei] può ancora fare un pasto piuttosto buono in queste montagne deserte. Le trote, il burro fresco e il latte vi si trovano in abbondanza» sottolinea, per esempio, la *Guide des voyageurs à Bagnères*