

eikonocity

Publisher: FeDOA Press- Centro di Ateneo per le Biblioteche dell'Università di Napoli Federico II
Registered in Italy

Publication details, including instructions for authors and subscription information:
<http://www.serena.unina.it/index.php/eikonocity/index>

Cartografia gastronomica: mappe di piatti tipici e produzioni agricole in Europa tra XIX e XX secolo

Daniela Stroffolino Cnr - Istituto Scienze dell'alimentazione, Avellino

To cite this article: Stroffolino, D. (2021). *Cartografia gastronomica: mappe di piatti tipici e produzioni agricole in Europa tra XIX e XX secolo*: Eikonocity, 2021, anno VI, n. 2, 23-40, DOI: 10.6093/2499-1422/8236

To link to this article: <http://dx.doi.org/10.6093/2499-1422/8236>

FeDOA Press makes every effort to ensure the accuracy of all the information (the “Content”) contained in the publications on our platform. FeDOA Press, our agents, and our licensors make no representations or warranties whatsoever as to the accuracy, completeness, or suitability for any purpose of the Content. Versions of published FeDOA Press and Routledge Open articles and FeDOA Press and Routledge Open Select articles posted to institutional or subject repositories or any other third-party website are without warranty from FeDOA Press of any kind, either expressed or implied, including, but not limited to, warranties of merchantability, fitness for a particular purpose, or non-infringement. Any opinions and views expressed in this article are the opinions and views of the authors, and are not the views of or endorsed by FeDOA Press. The accuracy of the Content should not be relied upon and should be independently verified with primary sources of information. FeDOA Press shall not be liable for any losses, actions, claims, proceedings, demands, costs, expenses, damages, and other liabilities whatsoever or howsoever caused arising directly or indirectly in connection with, in relation to or arising out of the use of the Content.

This article may be used for research, teaching, and private study purposes. Terms & Conditions of access and use can be found at <http://www.serena.unina.it>
It is essential that you check the license status of any given Open and Open Select article to confirm conditions of access and use.

Cartografia gastronomica: mappe di piatti tipici e produzioni agricole in Europa tra XIX e XX secolo

Daniela Stroffolino Cnr - Istituto Scienze dell'alimentazione, Avellino

Abstract

A partire dal 1809 con la pubblicazione della straordinaria *Carte gastronomique della Francia* – carta di corredo al volume *Cours de gastronomie* di Carles-Luis Cadet – nasce una tipologia cartografica del tutto inedita, che unisce la topografia alla rappresentazione dei prodotti alimentari tipici di un territorio. Già nel corso dell'Ottocento si individuano interessanti esempi che si arricchiscono nel corso del Novecento, passando da una scala nazionale ad una regionale o addirittura provinciale, e legando indissolubilmente il territorio alla tradizione alimentare.

Gastronomic cartography: maps of typical dishes and agricultural productions between 19th and 20th centuries

Since 1809, thanks to the remarkable *Carte gastronomique* French publication – kitcard of Carles-Luis Cadet's book *Cours de gastronomie* – an original mapping type has begun, merging mapping with food products portrayal of a specific region. Already during the nineteenth century it was possible to identify interesting examples that were enriched during the twentieth century, passing from a national to a regional or even provincial scale, and indissolubly tying the territory to the food tradition.

Keywords: Carte figurate, atlanti agricoli, itinerari gastronomici.

Popular cartography, agricultural atlases, gastronomic itineraries.

Daniela Stroffolino, architetto, dottore di ricerca in Storia e critica dell'Architettura, ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche, si è occupata prevalentemente d'iconografia urbana fra il XV e il XIX secolo. Oltre a numerosi saggi sull'argomento, ha pubblicato *La città misurata. Tecniche e strumenti di rilevamento nei trattati a stampa del Cinquecento*, (Salerno Editrice, 1999), *Benevento città d'autore. Filippo Raguzzini e l'architettura nel XVIII secolo* (Electa Napoli, 2006), *L'Europa "a volo d'uccello". Dal Cinquecento ad Alfred Guesdon*, (Edizioni Scientifiche Italiane, 2012), *Quell'industria del forestiere...in Irpinia. Paesaggio e turismo nella prima metà del Novecento*, (Delta3, 2019).

Author: daniela.stroffolino@isa.cnr.it

Received September 21, 2021; accepted November 5, 2021

1 | Introduzione

Il presente articolo è il risultato della relazione presentata alla *Sixième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation* [Stroffolino 2021]. Il contributo vuole analizzare alcuni esempi di cartografia gastronomica a diversi livelli di scala rappresentativa, dallo Stato alla città, per capirne la committenza, le finalità e il grado di attendibilità sia geografica che gastronomica. Queste particolari carte tematiche nascono infatti con l'intento di comunicare con immediatezza e in modo accattivante dei dati che, nello specifico dei prodotti alimentari e della gastronomia, ben si sposano con il mezzo grafico.

Il viaggio inizia dalla Francia, non solo perché in Francia viene ideata la prima carta gastronomica, ma anche per il forte legame, evidente già nell'Ottocento, fra territorio e cultura gastronomica, legame che si esplica oggi nella creazione presso la Biblioteca Nazionale di Francia di una ricca sezione chiamata *Patrimoine Gourmand* in cui viene raccolto l'intero patrimonio culturale legato alla gastronomia francese. Il fondo conserva diverse carte realizzate già nel corso dell'Ottocento. Alcune sono un'evidente riproduzione del prototipo, individuabile nella *Carte Gastronomique de la France* del 1809, realizzata dall'incisore parigino Jean-Francois Tourcaty a corredo del testo *Cours Gastronomique* di Charles-Luis Cadet de Gassicourt; le altre – di formato più grande ed estremamente dettagliate – pur mantenendo un evidente legame con il modello, soprattutto per l'impostazione generale, esprimono una propria originalità ottenuta attraverso l'approfondimento del tema gastronomico e della geografia fisica e politica della nazione rappresentata.

1 | Le grandi mappe gastronomiche dell'Ottocento

Sorvolando sulla *Carte Gastronomique de la France* già dettagliatamente studiata [Petrella 2019, 29-31; Guillaume 2019] va segnalata la *Nouvelle Carte Gastronomique, routière et administrative de la France*, disegnata e stampata nel 1830 dal cartografo francese Charles V. Mo-nin, edita nuovamente nel 1838. La pianta, di grande formato (79 x 54 cm), consente una rappresentazione puntuale della geografia politica e amministrativa della nazione a cui si aggiungono i tanti prodotti alimentari tipici delle diverse aree geografiche.

La grande novità rispetto al prototipo è l'inserimento di una ricca legenda che spiega i quarantacinque simboli utilizzati e riferiti a prodotti agricoli, di allevamento, della caccia, della selvaggina, ai diversi tipi di volatili come le otarde o i piccoli ortolani, della pesca, e dei molti prodotti gastronomici come paté, confetture, mostarda. L'autore inoltre offre un'indicazione di lettura dell'immagine stessa per cui la ripetizione del pittogramma indica un'abbondanza o eccellenza di un prodotto in una determinata area, mentre la sola presenza ne indica comunque una buona produzione.

La legenda riguarda anche i simboli utilizzati per la rappresentazione delle vie di collegamento e dei comuni. Sul lato opposto è una lunghissima tabella suddivisa in sei colonne in cui vengono indicati i dipartimenti, numerati in ordine alfabetico, la distanza dei capoluoghi di distretto da Parigi, le divisioni militari e i loro quartieri generali, le corti reali, le arcidiocesi. Nei due angoli in basso, a sinistra una zumata dell'area di Parigi, a destra l'immagine della Corsica.

Vent'anni dopo viene stampata da Lemièrre la *Carte des Productions Gastronomique de la France avec ses chemins de fer* (1852), particolarmente interessante per la ricchezza dei prodotti rappresentati, ben sessantuno, ma soprattutto per l'evidente somiglianza con la *Carta dei prodotti alimentari delle Province Continentali del Regno delle due Sicilie* edita da Benedetto Marzolla nel 1856, già a partire dal titolo [Conti 2008; Siniscalchi 2019; Siniscalchi 2121].

Molto simili appaiono inoltre sia l'impaginazione dell'apparato decorativo, come il cartiglio figurativo che rimanda in entrambe a un momento conviviale intorno ad una tavola imbandita, sia i pittogrammi della legenda perfettamente sovrapponibili nel disegno di alcuni animali e specialità dolciarie, sia la modalità di rappresentazione della stessa carta geografica; in entrambe, infatti, il nome delle province è riportato in un piccolo cartiglio giallo.

La mappa francese, rispetto alle precedenti, arricchisce ulteriormente il corredo di ideogrammi specie per l'inserimento di alcune tipicità gastronomiche: terrine, dolci, pan speziato, frutta secca e confettata, confetti, biscotti. Nelle aree di Montpellier, Nimes, Grenoble viene stranamente segnalata la pasta *vermicelle*, anche se non ve ne è traccia fra i piatti tipici. Da parte sua la carta del Marzolla fa registrare alcune incongruenze nella scelta dei pittogrammi: i salumi rappresentati con un cesto, i salami con un prosciutto, l'olio con la botte, un simbolo associabile da sempre al vino più che all'olio; di contro salta all'occhio la presenza di un alambicco all'altezza di Chieti, proprio dove era nato in quegli anni il Corfinio grazie alle alchimie del giovane Giulio Barattucci, che nel 1858 brevetta il liquore prodotto dalla distillazione di 42 fra erbe, semi e radici.

La Carta dei prodotti alimentari, redatta su indicazione del Ministero degli Interni, è la splendida sintesi dei lavori statistici svolti da Marzolla a partire dal 1829 per la compilazione dell'*Atlante corografico storico e statistico del Regno delle due Sicilie* [Marzolla 1832; Marzolla 1854], e come tale ben introduce il lavoro, svolto questa a volta dal neonato Ministero di

agricoltura, industria e commercio, relativamente alle condizioni dell'agricoltura italiana nel quinquennio 1870-1874. La Relazione in quattro volumi [Ministero dell'agricoltura 1876-1879], contiene un *Atlante delle principali colture agrarie in Italia* [Ministero di agricoltura 1876], composto da 14 tavole ognuna rappresentante una coltura collegata ad un colore. In base all'intensità e ad un sistema di sei segni convenzionali – riportati in legenda – con cui vengono colorate le province, si stabilisce la produzione per ettaro.

Le colture sono: frumento, granturco, riso, segale e orzo, avena, fagioli-lenticchie-piselli, fave-lupini-noci, patate, canapa, lino, vite, olivo, colture boschive, castagneti da frutto. La Relazione precede di soli tre anni l'*Inchiesta agraria governativa*, diretta a partire dal 1877 da Stefano Jacini.

La Carta di Marzolla e l'Atlante esprimono due differenti modi di affrontare lo stesso tema, l'uno più immediato e comunicativo, l'altro scientifico; comunque sia, i primi esempi ottocenteschi di cartografia legata alle produzioni agricolo-gastronomiche sia in Italia che in Francia esprimono prima di tutto la volontà di trasmettere una conoscenza delle produzioni territoriali, senza essere legati ad una precisa categoria di utenti.

Solo con il secolo successivo e in particolar modo a partire dagli anni Trenta, questo tipo iconografico sarà strettamente collegato al settore turistico-educativo in Europa, mentre negli Stati Uniti d'America era già fortemente legato a scopi commerciali, come dimostrano le belle carte *Armour's food source map* (1922), realizzata dalla Armour and Company, la più grande azienda americana di inscatolamento carni, e *A food map of United States* (1932), disegnata da Luis D. Fancher su commissione del Great Atlantic and Pacific Tea Company. Sul finire dell'Ottocento appare anche la prima carta gastronomica tedesca all'interno di un volume in due tomi intitolato *Universal Lexikon der Kochkunst*, opera edita da Weber a Lipsia nel 1897, a vent'anni dalla prima edizione del 1878, arricchita con ottantuno immagini, sette disegni di portate, quarantanove menù originali e una mappa gastronomica della Germania.

La carta, estremamente interessante anche per l'impaginazione, riporta un cartiglio in cui campeggia il titolo *Gastronomische Karte von Deutschland*, seguito da una spiegazione delle intenzioni espresse nella mappa, creata per diffondere le specialità alimentari delle varie regioni puntualmente rappresentate e denominate. Al disegno viene aggiunta una legenda, unica per composizione e ricchezza.

Nel cartiglio, infatti leggiamo «lo spazio non consente una spiegazione di tutti i prodotti disegnati, pertanto è stato realizzato una specie di menù contenente solo le principali specialità». La legenda è suddivisa per categorie alimentari: zuppe, pesce, piatti di carne e pesce, selvaggina e pollame, frutta e verdure, prodotti da forno, burro e formaggio, vino, birra, liquore. In ognuna di queste categorie vengono elencati i prodotti gastronomici preceduti dal nome dell'area geografica di riferimento. Pure nel cartiglio è sottolineata la correttezza della cartina dove però in realtà, oltre alle province e alle città, sono indicati solo i percorsi dei fiumi, ma in nessun modo le strade.

Il secolo si chiude con una carta gastronomica che guarda ormai da lontano i prototipi francesi, per il tocco leggero e veloce, il movimento convulso e disordinato, le innumerevoli portate mescolate a mucche, maiali, oche, pesci, frutti, verdure, insaccati di ogni genere, bottiglie, boccali di birra e botti.

2 | Sviluppi della cartografia gastronomica nel Novecento: verso la scala regionale e provinciale

Sicuramente questo disegno fu d'ispirazione per un'altra carta ricchissima di particolari, quella spagnola, anch'essa inserita in un originale testo di cucina: *Obra culinaria Nacional. Historia de un cocinero*, 1917 di Melquiades Brizuela [Brizuela 1917; Aguirregoitia-Martínez - Fernández-Poyatos 2017], primo chef della Compañía Trasatlántica. Brizuela in questo volume racconta la sua storia di chef attraverso moltissimi disegni, menù, fotografie, ma anche quella di molti altri suoi famosi colleghi, tracciando così le linee guida della cucina spagnola a cui dedica, inserendola alla fine del libro, una ricchissima *Mapa de España Gastronómica*. A livello geografico la pianta indica le province delimitate da un segno tratteggiato, i capoluoghi, i maggiori fiumi che attraversano il paese (Miño, Ebro, Duero, Tajo, Guadiana, Júcar, Guadalquivir) e i confini con gli altri stati. I nomi dei prodotti sono tutti segnati all'interno del disegno; pertanto, l'autore non compila alcuna legenda ad esclusione di due indicazioni: l'una relativa agli stabilimenti di acqua minerale, l'altra agli stabilimenti balneari per i quali sceglie di utilizzare uno specifico ideogramma. La carta è ricca di molti prodotti lavorati, oltre a quelli del settore primario, mostrando la grande varietà gastronomica di questa terra. Diversamente dalle piante finora analizzate Brizuela aggiunge, per la prima volta in questa tipologia iconografica, personaggi in costume intenti a svariate attività, svelando in alcuni casi la vocazione economica di particolari aree, come quella della regione di Castiglia-Leon dove il carro carico di paglia indica la predominanza della produzione cerealicola tanto che la regione è definita «granaio di Spagna». Solo Madrid è riconosciuta nella sua veste di capitale, anche mondana, con la rappresentazione di un tavolo di ristorante intorno al quale sono seduti una donna e due uomini in abiti eleganti nell'atto di essere serviti. Inoltre, da un'analisi più dettagliata degli ideogrammi utilizzati si nota che l'artista per uno stesso prodotto, come ad esempio l'olio, disegna una vasta gamma di recipienti o addirittura direttamente i frantoi, proprio in contrapposizione all'idea di assoggettare il prodotto ad un segno stabilito e dare, invece, libero sfogo alla sua creatività di disegnatore.

Unica nel suo genere è invece la *Carte gastronomique de la France* pensata dallo chef Alain Bourguignon, autore anche dei testi, e disegnata dall'ingegnere geografo Thiebaut nel 1929. In questa carta i pittogrammi e gli ideogrammi lasciano il posto alle parole che ricoprono la mappa interamente. Caratteri più grandi, rossi, sono usati per scrivere i nomi delle province, seguono poi a scalare e con *font* differenti quelli delle città in funzione dell'importanza; tutto lo spazio geografico viene utilizzato per scrivere i nomi dei prodotti gastronomici tipici di ogni città. La legenda riporta esclusivamente il colore usato per sottolineare i nomi dei luoghi dove sono prodotti i vini rossi, i bianchi e le birre (soprattutto al confine con il Belgio, l'Alemagna e la Svizzera) e quello usato per indicare i confini delle province. Altre due legende danno l'«Indication des Crus des Eaux-de-vie de Cognac» e «Indication des Crus du Bordelais».

In Italia in quegli stessi anni possiamo analizzare due diverse espressioni della cartografia, l'una di tipo statistico per la rappresentazione dello stato dell'agricoltura sulla scia di quello ottocentesco, l'altra di tipo turistico-didattico, con le carte geopittoriche e gastronomiche. [Berrino - Petrella 2019]. In entrambi i casi lo stato fascista usa la cartografia come strumento di propaganda nell'intento di presentare una nazione forte e autonoma, dalle mille risorse, pronta a competere con gli altri stati europei. L'*Atlante agricolo dell'Italia fascista*, edito dall'Istituto Geografico de Agostini (1929-1930) a opera del geografo-cartografo Luigi Visintin e del sottosegretario all'Agricoltura Arturo Marescalchi, presenta ben novantadue carte, oltre all'elenco dei comprensori di bonifica [Marescalchi - Visintin 1929-1930]. Le prime tavole rappresentano le percentuali di

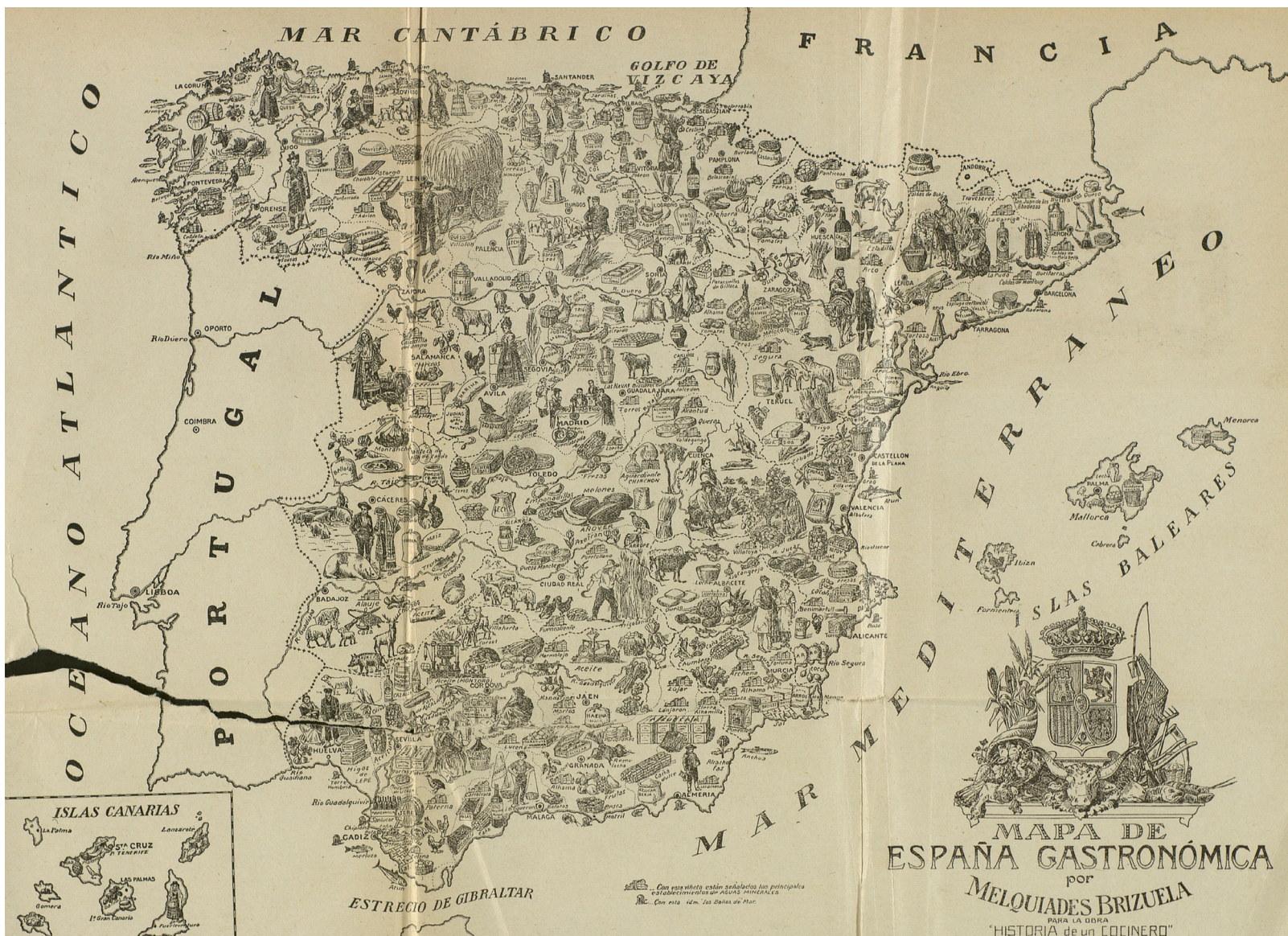


Fig. 3: Melquiades Brizuela, Mapa de España Gastronómica, in *Obra culinaria Nacional por Melquiades Brizuela. Historia de un cocinero*, Cádiz, Tipografía Comercial, 1917 (<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000251100&page=1>, consultato giugno 2021).

territorio occupate da seminativi, prati e pascoli, culture legnose specializzate, boschi e castagne. Di estremo interesse sono le due tavole che graficizzano le aree del territorio italiano sottoposte a bonifica, seguite dall'elenco delle stesse. Iniziano poi le tavole delle trentatré categorie di prodotti agricoli; per il frumento, il riso, la segale, l'avena, l'orzo, la patata sono presentate due tavole: l'una indicante la cultura in percentuale della superficie territoriale delle province, l'altra la produzione unitaria per province. Per tutti gli altri prodotti si indica la produzione in quintali per chilometri quadrati di superficie territoriale delle province. Le ultime tavole riguardano invece la densità, sempre per chilometri quadrati, degli animali da allevamento e da lavoro.

Per quanto specialistico e per addetti ai lavori l'atlante rientra sicuramente in quel vasto programma propagandistico messo in atto dal Regime che univa agricoltura, alimentazione, produzioni agricole locali, attività da incrementare attraverso tutti i moderni strumenti della comunicazione: mostre, giornali, cinegiornali, manifesti, feste rurali, sagre. Proprio in questo periodo si sviluppa quindi l'idea di un'economia territoriale promossa anche da eventi di matrice turistica, di un turismo enogastronomico legato alle tradizioni, al folklore, e quindi perseguibile da una gran parte delle province del Bel Paese [Berrino 2011; Stroffolino 2019].

Nel 1931 il Touring Club pubblica la *Guida gastronomica d'Italia* seguita da *L'Italie Gastronomique, Carte des principales spécialités gastronomiques des régions italiennes*, uno splendido dépliant disegnato da Umberto Zimelli, pittore romagnolo, su incarico dell'Enit (Ente Nazionale Italiano per il Turismo). Zimelli fu autore anche di una carta dei vini *Vins d'Italie*, stampata anche in tedesco, *Italienische weine*, entrambe del 1933, di una dei monumenti simbolo della nazione, *La belle Italie* (1933) e della *Map of the popular italian costumes* (1934). Interessante è notare come per ogni tema viene scelta una differente area linguistica, scelta dettata sicuramente dagli interessi dimostrati dai turisti di quelle aree.

Ritornando all'*Italie Gastronomique* le dimensioni della carta (66,2 cm x 48cm) consentono, in realtà, la rappresentazione solo di pochi prodotti agricoli, della pesca o della caccia più che dell'allevamento, a cui si aggiungono per ogni regione dei piatti e vini tipici di cui vengono riportati i nomi. La mappa e i testi che compongono il dépliant sono già stati approfonditamente descritti da Marco Petrella nell'articolo *Monumenta cartografici. Cartografia e invenzione della cucina regionale* a cui rimando [Petrella 2019, 34-35].

La presenza in questa mappa, fra i prodotti della Lombardia, del formaggio *Bel Paese*, creato da Egidio Galbani nel 1906 e ispirato nel nome al libro dell'abate Antonio Stoppani *Il Bel Paese*, pubblicato nel 1873, ci riporta ad un'altra bellissima immagine, opera di Vsevolode Nicouline del 1949 ed edita da Italgeo, la nuova casa editrice fondata da Federico de Agostini nel 1936 a Milano. La *Carta gastronomica del Bel Paese* viene sponsorizzata da diverse aziende alimentari italiane che usano la mappa come vetrina per i propri prodotti. A parte la Galbani presente con numerosi formaggi, si rilevano marchi di olii, dolci, liquori. Il *Lacryma Christi*, vino tipico dell'area vesuviana, viene erroneamente spostato più a sud. È chiaro, dunque, che per tutta quest'area, così come per l'Abruzzo-Molise e la Campania interna, ad esclusione di Benevento con il suo storico liquore Strega, i prodotti sono genericamente indicativi di un'agricoltura del meridione, ma non si possono ritenere tipici delle aree in cui sono collocati. L'impaginazione della pianta con il suo apparato decorativo – di grande eleganza – ripropone quella utilizzata nelle immagini regionali geopittoriche, commissionate da Giovanni de Agostini a Vsevolode Nicouline a partire dal 1932 e presentate al pubblico ufficialmente nel 1935: il colore usato per il mare e le eleganti scritte, il compasso ad indicare la scala metrica, il grande cartiglio ovale in cui campeggia il titolo sostenuto da una ricca decorazione fatta di prodotti della terra a sottolinearne la fertilità, fra i

quali è inserita la rosa dei venti. Questa carta usa, con finalità ben diverse puramente commerciali, il medesimo linguaggio delle ‘tavole parlanti’ del 1941, fortemente volute dallo stesso Giovanni de Agostini, in modo da arrivare «al popolo con l’espressività dei disegni, con la vivacità dei colori, con la lirica tonalità delle tinte, con la festosità dell’insieme» [Vassena 2015; Berrino - Petrella 2019]. Nell’introduzione all’atlante *Imago Italiae* l’editore sottolinea di aver voluto illustrare, attraverso le immagini di Nicouline e i testi di Gustavo Laeng, ogni aspetto della penisola: spunti paesistici, notizie scientifiche, economiche ed industriali, richiami storici, letterari e artistici, turistici, gastronomici, concetto ripreso e commentato in un articolo del Corriere della Sera, in cui si mette in risalto la capacità dell’atlante – specie in un momento in cui erano impediti i viaggi all’estero – di rieducare «ad un viaggiare lento, prossimo e in Patria: che è come un viaggiare dentro noi stessi» oltre ad offrire la possibilità di conoscere «certe regioni meridionali meno note ai visitatori, come la Lucania, la Calabria e la Puglia, di cui ricanta le diverse bellezze» [Piovene 1941, 3].

Il grande successo di questa edizione spinse Giovanni de Agostini, ma soprattutto il successore Federico ad aggiornare e mettere in commercio copie dell’atlante in un formato più piccolo e più economico, accessibile al grande pubblico. In effetti le tavole di Nicouline saranno riutilizzate dalla Itageo nelle forme più disparate e vendute a diversi marchi di gruppi alimentari (come ad esempio alla Motta), tanto che nel 1954 l’illustratore intenterà una causa contro la casa editrice milanese per il pagamento dei diritti d’autore [*Un’interessante questione* 1955; *Il diritto d’autore* 1955].

L’aspetto umoristico e il gusto per la caricatura che caratterizza queste famose tavole è di fatto una peculiarità di questo tipo iconografico, come dimostra un disegno del Veneto, pubblicato nel 1918 su *La Tradotta*, il giornale di trincea distribuito ai soldati durante la Prima guerra Mondiale. L’incredibile pagina realizzata da Antonio Rubino, illustratore-fumettista, fondatore del *Corriere dei Piccoli*, dal titolo *Piano dell’offensiva austriaca, come la intendevano loro*, è completata da versi pungentemente satirici nei confronti dei nemici e da un altro disegno dal titolo *Piano dell’offensiva austriaca, come l’abbiamo intesa noi*, riferiti alla vittoria sul Piave del giugno 1918 [Rubino 1918, 8].

Il disegno dalla grafica fumettistica racchiude nel suo stile semplice, ma accattivante e colorato, tutti quegli elementi umoristici che troveremo qualche anno più tardi nel tratto ben più ricercato del collega ucraino e nei vivaci disegni degli anni Cinquanta e Sessanta di Aldo Cigheri e Fernando Russo, così come in quelli delle province francesi di Jacques Liozu realizzati nel 1951.

Come abbiamo già accennato, a partire dagli anni Trenta altri stati europei si dotano di carte gastronomiche per fini turistici, privilegiando il francese per la diffusione di questa tipologia cartografica: «Le nuove configurazioni politiche, la concorrenza fra gli stati e i nuovi modelli di consumo diventano fattori propizi per la diffusione di immagini dei territori che consentono un inedito emergere di tradizioni, risorse, destinazioni, anche meno note» [Petrella 2019, 32].

Nel 1939 l’Ente del turismo svizzero realizza, per l’Esposizione nazionale svizzera di Zurigo denominata Landi 39, una splendida carta gastronomica, che riflette pienamente il tema dell’esposizione incentrato sulla ‘difesa spirituale’, con il quale si intendeva difendersi dalla minaccia delle ideologie totalitariste attraverso misure che rafforzassero i valori culturali e tradizionali del paese. Infatti, nell’introduzione a questo viaggio gastronomico l’autore sottolinea la cura e la competenza con cui i contadini lavorano la terra e i prodotti che ne ricavano, offrendo una cucina della tradizione contadina molto apprezzata dai turisti.

La mappa presenta una grandissima varietà di prodotti tipici, che deriva dall’eterogeneità linguistico-culturale presente in questa nazione. Anche i prodotti gastronomici, infatti, sono ripor-

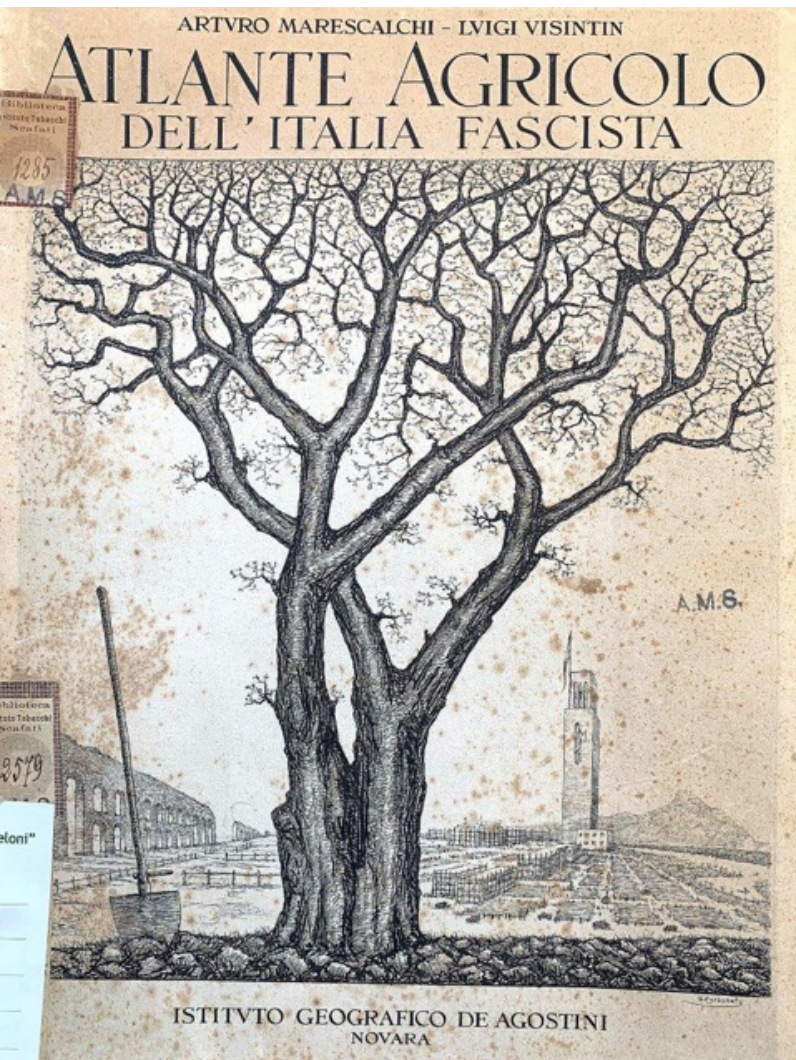


Fig. 4: Arturo Marescalchi, Luigi Visintin, *Atlante agricolo dell'Italia fascista*, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 1929-1930 (Biblioteca Leonardo Angeloni, Scafati).

Fig. 5: Vsevolode Nicouline, *Carta gastronomica del Bel Paese*, Milano, Italgéo, 1949 (<http://www.collezionesalce.beniculturali.it/?q=scheda&id=16370>, consultato aprile 2021).



tati nella lingua dell'area di pertinenza e ne subiscono chiaramente l'influsso, per cui possiamo notare nel Ticino una spiccata presenza di piatti dei nostri paesi alpini, ma anche più in generale italiani come gli spaghetti o il panettone.

La mappa, originale per grafica e impaginazione, è caratterizzata da due cartigli in basso, a sinistra e destra, con il titolo trascritto in tedesco, italiano, francese, inglese, al centro una rosa dei venti, mentre in alto altri due cartigli, con l'aspetto di insegne avvolte da tralci di viti, riportano altrettanti simboli gastronomici: il luccio e il sidro con la tipica brocca in peltro. Geograficamente la mappa rappresenta le strade principali percorse da veloci automobili in entrata e uscita dal paese, i numerosi laghi, i fiumi, i cantoni, le città principali individuate da un cerchietto rosso e nero; i confini sono segnati con il classico simbolo della crocetta, mentre bandierine sono collocate nei punti di accesso dai paesi confinanti.

Il cibo è protagonista assoluto di questa bella immagine, oltre ai vini, le birre, i sidri, il latte, i formaggi, i salumi, il pesce, la frutta soprattutto nel Vallese, sono rappresentati moltissimi piatti tipici dolci e salati, tutti con il nome trascritto sulla mappa stessa. Diversamente dalle mappe fin qui analizzate, l'autore sceglie di non raffigurare alcun animale d'allevamento ma solo i derivati alimentari. Il retro del disegno riporta inoltre, una dettagliata descrizione della gastronomia regionale suddividendo il territorio nazionale in sei aree oltre a paragrafi specifici dedicati ai formaggi, i vini, le birre, i sidri, i liquori, il cioccolato: i prodotti, cioè, più popolari della cultura gastronomica svizzera. Il viaggio inizia con le regioni delle tre principali città Berna, Basilea, Zurigo e termina con il Ticino.

Nel 1953 l'Ufficio centrale per il turismo tedesco – nel tentativo di rilanciare anche turisticamente la Germania e far dimenticare gli orrori della guerra – pubblica la guida *L'Allemagne gastronomique*, contenente all'interno una bella pianta disegnata da Hermann Schneider ricca di particolari gastronomici, ma senza alcun riferimento testuale né alla geografia, né ai prodotti e dunque strettamente collegata alle puntuali descrizioni gastronomiche rinvenibili all'interno della guida, scritta da Ludwig Kapeller. Fra le tante portate scopriamo nell'Algovia e nell'Alta Baviera i *kenodel* Bavaresi, stinchi di maiale, crauti, polli, spiedini di pesce, salsiccia bianca; nella Svevia trentasei tipi di formaggi e vari tipi di impasti di farina, i *nudel*, gli *spatzlec*, i *brezel* dolci o salati; in Franconia la birra servita in grandi bicchieri, la salsiccia di maiale, il vino in bottiglie a forma di zucca; nel Wuttemberg le zuppe, i ravioli ripieni di cervella, la torta di ciliegie della Foresta Nera, a sua volta famosa per l'acquavite di prugne e di lamponi.

L'immagine rappresenta il territorio della Repubblica Federale di Germania, con l'aggiunta della sola Berlino e dei suoi prodotti per l'area est. Gli unici elementi geografici rappresentati sono i fiumi e i laghi, grazie ai quali è possibile orientarsi nel territorio, così come d'aiuto risulta essere l'uso dei colori, per cui l'area della Foresta Nera, ad esempio, è rappresentata con una macchia verde scuro e quelle di alta montagna con il bianco. Ai piatti si alternano i numerosi personaggi che popolano la mappa: osti, camerieri in livrea, avventori seduti ai tavoli di osterie o di eleganti ristoranti, pescatori, agricoltori, sciatori, ma anche animali: pesci, crostacei, mucche, maiali e poi una gran quantità di zuppiere e piatti fumanti, bicchieri e bottiglie di vino, birre, salumi, polli allo spiedo, dolci, i tipici *brezel*, o a Francoforte il pan di zenzero che si alterna ai numerosi giocattoli per la cui produzione la città è famosa. La guida si apre con un primo disegno di Schneider in cui è evidenziata la Germania nel contesto europeo e i mezzi di trasporto per raggiungerla: treni, aerei, pullman, macchine. Questa immagine ci riporta alle numerose brochure realizzate dallo stesso Schneider negli anni Trenta per la Compagnia ferroviaria tedesca, caratterizzate da colori vivaci dai toni caldi e una grafica di evidente ispirazione futurista [*Die nützliche Moderne* 2000].

La pianta fu pubblicata anche con il titolo *Dining and wining in Germany* e *Menus d'Allemagne*. Tornando all'Italia in questi stessi anni, Aldo Cigheri pubblicava, anch'egli per diversi enti turistici, carte figurate di regioni e province. Le caratteristiche di movimento e realismo, ma anche di solarità e umorismo, impresse nelle sue immagini [Berrino - Petrella 2019, 69-74] trovano a mio parere la loro massima espressione nella carta a corredo della breve guida voluta dall'Ente Provinciale del Turismo di Genova, intitolata *A Genova si mangia così. Itinerario gastronomico da Arenzano a Sestri Levante*, con testi di Giorgio Mario Striglia e Mario del Vecchio e illustrazioni di Aldo Cigheri. La guida si apre con una significativa considerazione degli autori: «Una guida gastronomica? Non si stupisca l'ospite. Non sempre e non solo i monumenti e le cose d'arte hanno bisogno del filo di Arianna, di una guida per essere compresi, conosciuti, apprezzati. Anche i gelosi e golosi segreti della cucina e le arti personalissime di cuochi e di cuchinieri debbono essere descritte, a maggiore e più completa illustrazione di una città e di una regione». Anche se la guida si sofferma esclusivamente sulla descrizione dei piatti tipici di Genova, lo splendido disegno di Aldo Cigheri *Carta gastronomica della provincia di Genova* ricopre un'area più vasta che va verso Pentroterra, comprendendo la Val Stura e la Val Polcevera. Diversamente dalle altre carte figurative dell'artista, questa – unica a tema esclusivamente gastronomico – non ha i vincoli geografici dello spazio regionale o provinciale, non indica strade o città; la fantasia dell'artista può spaziare libera fra prodotti della gastronomia e del territorio. Unici elementi geografici sono le montagne liguri disegnate su piani paralleli in *skyline*, fra le quali si incastonano antichi paesini, i fiumi Stura e Aveto, indicati come luoghi di pesca di gustose trote, il mare che domina il primo piano, rappresentato attraverso la lunga rete carica di pesci. Il mare si intravede anche dietro la grande facciata del duomo di Genova, attraversato da un piroscampo fumante, il cui fumo dà vita a nuvolette che si librano in cielo; lo stesso accade per il fumo che esce dai comignoli, dai gustosi piatti o dai bracieri dove vengono arrostate le castagne. In alto a sinistra San Giorgio – simbolo della città – trafigge il drago, incorniciato dal verso della poesia di Giosuè Carducci *San Giorgio di Donatello*. Al centro del disegno lo stemma sormontato dal Giano Bifronte, altra icona legata alla città di Genova. I personaggi, tutti in movimento e tutti intenti ad azioni legate al cibo, animano gioiosamente l'immagine. Il loro posizionamento segue per lo più piani paralleli secondo un andamento a piramide, inframmezzati da prodotti del territorio o piatti tipici e magistralmente interrotti dalle linee verticali disegnate dal fumo o, in un unico caso, dal vino che, caduto da un fiasco roverso, riempie il bicchiere su un tavolo più in basso. I nomi dei piatti, dei prodotti gastronomici, dei vini sono tutti scritti sul disegno con chiara e bella calligrafia, la stessa usata per il titolo, che sembra voler condurre, così come il disegno, in un mondo spensierato, ricordo dell'infanzia, fatto di tanti piccoli particolari e di sapori autentici e genuini che l'artista non vuole dimenticare e che riesce a trasmettere con grande forza al lettore trascinato in questo turbinio di colori e sensazioni.

3 | Conclusioni

In questo breve *excursus* si è presa volutamente in esame la sola cartografia gastronomica, tralasciando le molte brochure edite dagli enti provinciali del turismo in cui trovano spazio tutte le attrazioni turistiche, dalle architetture ai prodotti tipici. In quest'ottica esclusivamente gastronomica, non si può non fare cenno alla serie riguardante tutte le regioni italiane composta da Fernando Russo, illustratore di libri scolastici, nei primi anni Sessanta, data che possiamo fissare in quanto la regione Abruzzi-Molise è rappresentata ancora come un tutt'uno. Proprio la carta di questa regione è l'unica conservata in una biblioteca, nello specifico quella provinciale di Cam-

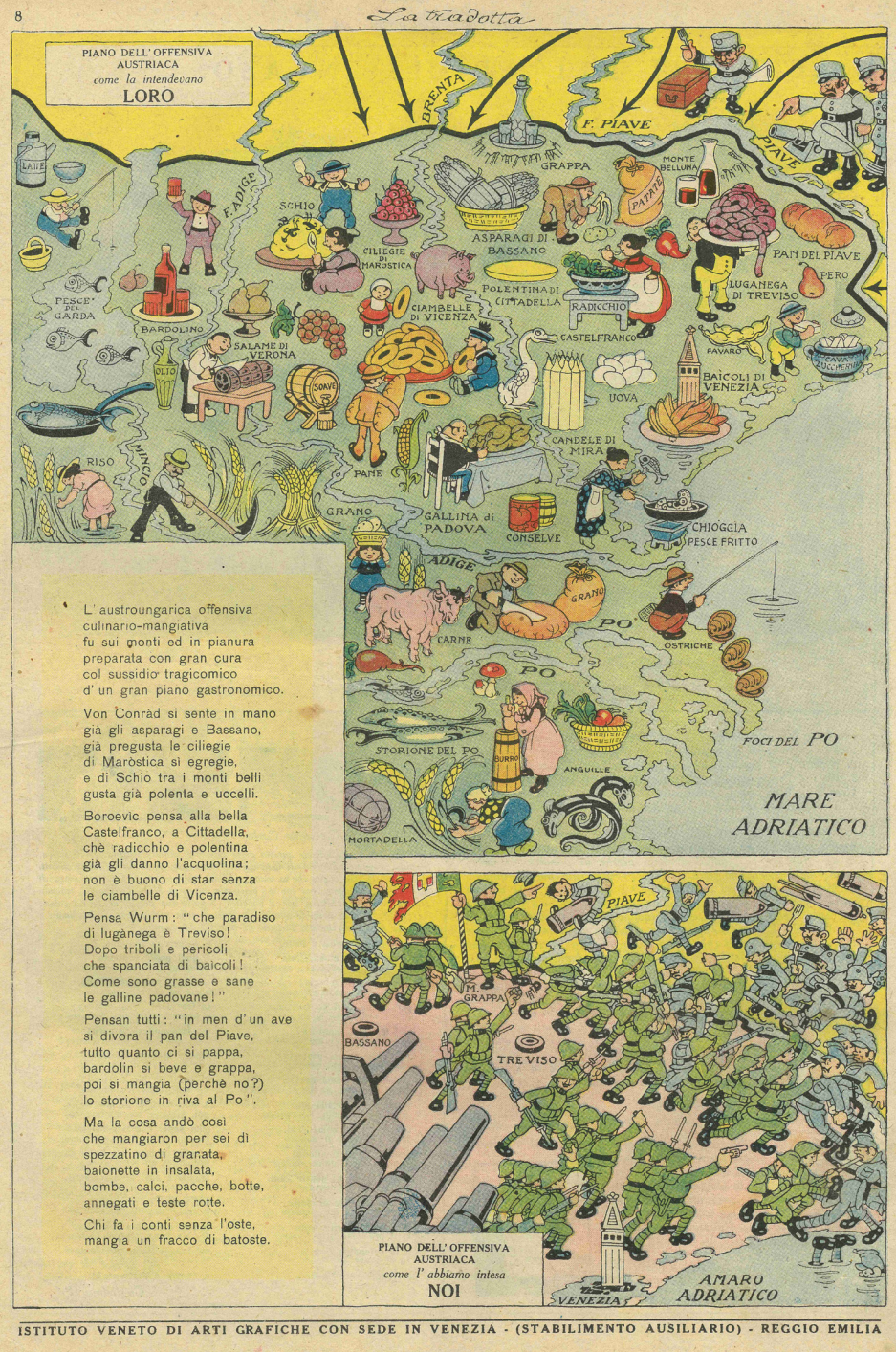


Fig. 6: Antonio Rubino, *Piano dell'offensiva austriaca, come la intendevano loro / Piano dell'offensiva austriaca, come l'abbiamo intesa noi*, in «La Tradotta», vol. I, n. 13, 23 luglio 1918, p. 8 (Museo del Risorgimento Bologna).

pobasso, oggi purtroppo chiusa al pubblico. Ad uno sguardo superficiale le immagini possono apparire «brutte copie» delle tavole di Nicouline, come ha affermato Giovanni de Agostini jr., contattato da chi scrive per sapere se le piante fossero state pubblicate dall'Istituto de Agostini o da Italgeo, così come viene erroneamente riportato nella scheda della biblioteca. In realtà, al di là della semplicità del segno grafico che può farci pensare ad una produzione a scopo didattico e quindi per libri scolastici, le immagini riportano numerosi particolari gastronomici e prodotti tipici delle regioni, puntualmente annotati. Più verosimilmente il prototipo può essere individuato nella citata vignetta di Antonio Rubino e nei disegni di poco antecedenti, di Aldo Cigheri. In queste immagini le indicazioni geografiche si limitano ai nomi delle località, scelte in funzione della presenza di tipicità alimentari, mentre l'apparato decorativo è composto da un cartiglio con il nome della regione arricchito da particolari gastronomici, un sole/rosa dei venti, un compasso ad indicare una improbabile scala grafica e il nome dell'autore «F. Russo». L'unico dato certo è che queste immagini furono utilizzate per una serie di album di figurine apparsa nel 1967 dal titolo *Le belle regioni d'Italia*, ma in quella edizione le immagini non riportano il nome dell'autore. Purtroppo, al momento la sola altra carta geo-gastronomica rintracciata a firma di Fernando Russo è quella realizzata per la Motta ed edita dalle Officine fotolitografiche S.A. di Milano, questa sicuramente ispirata all'Italia di Nicouline e pertanto molto poco originale. Nel 1962 viene, invece, stampata una *Italia gastronomica* – omaggio della ditta Van Den Bergh di Milano – che sembra essere il quadro d'insieme delle mappe regionali di Russo.



Fig. 7: *Carte gastronomique de la Suisse*, 1939 (anonimo, Losanna, Roth & Sauter).



Fig. 8: Hermann Schneider, *L'Allemagne gastronomique*, 1953 (Berlino, Lindemann & Lüdecke).

Fig. 9: Aldo Cigheri, *Carta gastronomica della provincia di Genova*, s.d., in *A Genova si mangia così. Itinerario gastronomico da Arenzano a Sestri Levante*, Genova, Ept Genova, s.d. (Biblioteca civica Francesco Gallino, Genova).

Fig. 10: Fernando Russo, *Abruzzi e Molise*, 1962 ca. (Biblioteca provinciale "Pasquale Albino", Campobasso).

Bibliografia

- AGUIRREGOITIA-MARTÍNEZ, A. - FERNÁNDEZ-POYATOS, M.D. (2017). *The Gestation of Modern Gastronomy in Spain (1900-1936)*, in «Culture & History Digital Journal», vol. 6, n. 2 (<https://cultureandhistory.revistas.csic.es/index.php/cultureandhistory/article/view/127>, <http://www.melquiadesbrizuela.es>, consultato aprile 2021).
- BERRINO, A. (2011). *Storia del turismo in Italia*, Bologna, Il Mulino.
- BERRINO, A. - PETRELLA, M. (2019). *Rappresentazioni di territori in popular cartography in Italia tra gli anni '30 e '50 e l'intervento pubblico nel turismo*, in «Eikonocity. Storia e Iconografia delle Città e dei Siti Europei», vol. 4, n. 1, pp. 59-77.
- BRIZUELA, M. (1917). *Obra culinaria Nacional. Historia de un cocinero*, Cádiz, Tipografía Comercial.
- CADET DE GASSICOURT, C.L. (1809). *Cours gastronomique, ou Les diners de Manant-Ville, Ouvrage Anecdotique, Philosophique et Littéraire*, seconde édition, Paris, Imprimerie de Brousseau.
- CONTI, S. (2008). *L'agroalimentare nel Regno delle Due Sicilie in una carta di Benedetto Marzolla*, in *Scritti in onore di Carmelo Formica*, a cura di N. Castiello, Napoli, Dipartimento di Analisi dei processi ELPT, Sezione Scienze Geografiche, pp. 249-258.
- DEL VECCHIO, M. - STRIGLIA, G.M. (sd.). *A Genova si mangia così. Itinerario gastronomico da Arenzano a Sestri Levante*, Genova, Casa editrice Lupa.
- Die nützliche Moderne: Graphik & Produkt-Design in Deutschland 1935-1955* (2000). Münster, Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte, Landschaftsverband Westfalen-Lippe.
- GUILLAUME, N. (2019). *La première Carte gastronomique de la France (1809): origines, auteurs, interprétations*, in «In Situ. Revue des patrimoines», n. 41 (<https://journals.openedition.org/insitu/26421>, consultato aprile 2021)
- KAPPELLER, L. (1953). *L'Allemagne gastronomique*, Berlin, Lindemann & Lüddecke.
- MARESCALCHI, A. - VISINTIN, L. (1929-1930). *Atlante agricolo dell'Italia fascista*, Novara, Istituto Geografico de Agostini.
- MARZOLLA, B. (1832). *Atlante Corografico-storico e statistico del Regno delle Due Sicilie*, Napoli, Reale Tipografia Militare.
- MARZOLLA, B. (1854). *Descrizione del Regno delle Due Sicilie per Province*, Napoli, Stabilimento Geografico.
- Ministero di agricoltura, industria e commercio, Divisione di agricoltura (1876-1879). *Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura nel quinquennio 1870-1874*, Roma, Barbera.
- Ministero di agricoltura, industria e commercio (1876). *Atlante delle principali colture agrarie in Italia*, Roma, Fratelli Bencini.
- PIOVENE, G. (1941). *Imago Italiae*, in «Corriere della sera», 5 agosto, p. 3 (<http://archivio.corriere.it/Archivio/interface/landing.html>, consultato maggio 2021)
- PETRELLA, M. (2019). *Monumenti gastronomici. Cartografia e invenzione della cucina regionale*, in «Bollettino dell'Associazione Italiana di Cartografia», n. 167, pp. 28-39.
- RUBINO, A. (1918). *Piano dell'offensiva austriaca, come la intendevano loro*, in «La Tradotta», 1918, 13, p. 8.
- SINISCALCHI, S. (2019). *La carta "alimentare" di Benedetto Marzolla (1856) fra prodotti tipici e risorse territoriali*, in «Bollettino dell'Associazione Italiana di Cartografia», n. 167, pp. 68-78.
- SINISCALCHI, S. - DE FELICE, P. (2021). *Imago cibi. Food products, gastronomy and agri-food productions, represented on the italian cartographic – 19th and 20th sec.*, in *Tasty maps. Cartography and patrimonialisation of food between simplification, stereotypes and territor*, sessione a cura di A. Berrino, M. Petrella, *Sixième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*, 31 maggio - 4 giugno 2021 (<https://iehca-internationalconference.eu>, consultato ottobre 2021).

STROFFOLINO, D. (2021). *Gastronomic cartography: a travel through typical dishes and agricultural productions in the 20th century*, in *Tasty maps. Cartography and patrimonialisation of food between simplification, stereotypes and territor*, sessione a cura di A. Berrino, M. Petrella, *Sixième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*, 31 maggio - 4 giugno 2021, (<https://iehca-international-conference.eu>, consultato ottobre 2021).

Un'interessante questione giuridica. Il diritto d'autore per le carte geografiche (1955). In «Corriere della sera», 16 luglio, p. 2.

VASSENA, R. (2015). *Tra i tesori nascosti dell'emigrazione russa: l'archivio privato di V. P. Nikulin*, in *Archivio russo-italiano*, a cura di D. Rizzi, A. Shishkin, 10, Salerno, Europa orientalis, pp. 275-296 (https://air.unimi.it/retrieve/handle/2434/325966/457575/Vassena_pre-print.pdf, consultato maggio 2021)

Universal Lexikon der Kochkunst (1897). Leipzig, Weber.

Le carte geografiche sono opere d'arte (1955). In «Corriere della sera», 7 luglio, p. 2 (<http://archivio.corriere.it/Archivio/interface/landing.html>, consultato maggio 2021)

Il diritto d'autore per le carte geografiche, (1955). In «Corriere della sera», 16 luglio, p. 2 (<http://archivio.corriere.it/Archivio/interface/landing.html>, consultato maggio 2021)

Sitografia

http://air.unimi.it/retrieve/handle/2434/325966/457575/Vassena_pre-print.pdf, consultato maggio 2021

<http://archivio.corriere.it/Archivio/interface/landing.html>, consultato maggio 2021

<http://bdh.bne.es>, consultato aprile 2021

<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000251100&page=1>, consultato aprile 2021

<https://bnf.fr>, consultato aprile 2021

<https://catalogo.beniculturali.it>, consultato maggio 2021

<https://cultureandhistory.revistas.csic.es/index.php/cultureandhistory/article/view/127>, consultato aprile 2021

<https://deagostini.jimdofree.com>, consultato maggio 2021

<http://deutschefotothek.de>, consultato maggio 2021

<https://facebook.com/GallicaBnF/videos>, consultato maggio 2021

<https://ideararemaps.com/prodotto/lallemagne-gastronomique>, consultato aprile 2021

<https://iehca-internationalconference.eu>, consultato ottobre 2021

<https://journals.openedition.org/insitu/26421>, consultato maggio 2021

<http://melquiadesbrizuela.es>, consultato aprile 2021

<https://retours.eu/en/27-schnelltriebwagen-reichsbahn>, consultato maggio 2021

<https://storiaememoriadibologna.it>, consultato maggio 2021

http://travelbrochuregraphics.com/Top_Level_Pages/Germany/Germany_Main.htm, consultato maggio 2021