



Simone Cimotto, *The Italian American Table.
Food, Family, and Community in New York City*

(Urbana, Chicago, and Springfield, University of
Illinois Press, 2013, pp. 265,
ISBN 978-0-252-07934-4)

di Ilaria Parini

Per quali ragioni e con quali modalità il cibo è diventato un elemento così fondamentale nella vita e nella cultura italoamericana? Che cosa possiamo imparare dalla storia del cibo italoamericano riguardo alle dinamiche che stanno alla base della nascita e dello sviluppo delle identità etniche negli stati Uniti? Prendendo come oggetto di analisi la comunità italoamericana che viveva nella zona orientale di Harlem, New York City, negli anni tra il 1920 e il 1940, "The Italian American Table" ci mostra come il cibo fosse al centro della vita degli immigrati italiani e delle loro famiglie. Il cibo, infatti, costituiva per loro non solo fonte di nutrimento, ma anche un potente simbolo di identità di gruppo e un mezzo tramite cui gli immigrati riuscirono a trovare una loro collocazione in una città divisa dai conflitti di classe e dalle ostilità nei confronti dei diversi gruppi etnici che vivevano a New York. L'autore, infatti, sostiene che gli italiani crearono una cultura particolare del cibo come reazione simbolica ai bisogni degli immigrati, dalla lotta per la creazione di un'identità personale e di gruppo, alla ricerca di potere sociale ed economico. Per le famiglie di immigrati napoletani, siciliani e calabresi la cucina italoamericana era senza ombra di dubbio molto più di un residuo di retaggio della loro terra natia.

Nell'introduzione al libro, Cimotto fa riferimento all'immane presenza di cibo nei prodotti audiovisivi rappresentanti personaggi italoamericani, come ad esempio la serie televisiva *I Soprano*, o film quali *Il Padrino*, *Fatso*, *Quei Bravi Ragazzi* e *Big Night*, sostenendo per l'appunto che il cibo non solo costituisce il simbolo più eloquente di



identità collettiva per gli italoamericani, ma che numerosi sociologi, antropologi, culturalisti e altri studiosi hanno descritto le modalità tramite cui l'atto del mangiare è diventato un atto di auto-identificazione ed orgoglio per gli italiani, ma anche un'occasione per rivendicare i propri diritti culturali e politici. Infatti, è un dato di fatto che le peculiari abitudini alimentari italiane continuano a perdurare nel tempo tra le nuove generazioni di italoamericani, mentre la lingua ed altri elementi culturali sono di fatto scomparse. Ma per quale motivo? Perché il cibo degli immigrati ha continuato a svolgere la funzione di un potente mezzo di identificazione per gli italoamericani, sia all'interno della loro comunità che agli occhi del resto del mondo? Per quale ragione e con quali modalità il cibo è diventato il simbolo dell'italoamericanità? In questo libro, Cimotto ci fornisce le risposte a queste domande, compiendo un'analisi precisa ed accurata basata su una vastissima gamma di documenti storici, grazie alla quale si evince che gli immigrati italiani crearono una propria cultura del cibo come necessità di vita e di sopravvivenza in un paese lontano e spesso ostile nei loro confronti. Il cibo, quindi, risulta essere un elemento cruciale per comprendere le complicate relazioni tra razza, etnicità e nazione.

Il libro è diviso in due sezioni. La prima, dal titolo "The Social Origins of Ethnic Tradition: Food, Family, and Community in Italian Harlem", analizza la più grande Little Italy di New York negli anni 1920 e 1930, in cui viveva la più grande comunità italiana dell'emisfero occidentale. Durante il periodo tra le due guerre, nella zona orientale di Harlem vivevano circa 80.000 immigrati italiani con i loro figli, i quali costituivano tra il 75% e il 95% della popolazione di quella zona. Gli italiani condividevano Harlem con diversi altri gruppi etnici, tra cui la seconda più grande comunità newyorkese di ebrei e, in seguito, portoricani, afroamericani e altri immigrati più o meno "scuri". I capitoli di questa prima sezione si basano sui documenti raccolti dallo studioso, pedagogista, educatore ed attivista civico italoamericano Leonard Covello, il quale risiedette per molti anni nella zona orientale di Harlem. Le interviste di Covello agli immigrati italiani e i compiti scritti dei suoi studenti offrono un quadro dettagliato sulle pratiche culinarie domestiche, sul legame esistente tra le abitudini alimentari e l'identità etnica all'interno della comunità, e, più in generale, sulla cultura degli abitanti italiani di Harlem per diversi decenni. Questa sezione è composta da tre capitoli.

Il primo capitolo si intitola "The Contested Table: Food, Gender, and Generations in Italian Harlem, 1920-1930". In queste pagine l'autore narra del conflitto che nacque negli anni 1920 tra gli italiani nati a New York e i loro genitori immigrati a proposito del cibo. Tale scontro era in gran parte causato dalle campagne alimentate dalle scuole pubbliche e altre istituzioni contro le abitudini alimentari italiane, per cui si utilizzavano gli scolari italoamericani al fine di introdurre nozioni nutrizioniste "corrette", "razionali" e "salutari" nelle loro dimore. Il fascino che i bambini italoamericani provavano nei confronti di una cultura popolare moderna che disprezzava lo stile di vita degli immigrati, considerato retrogrado e inferiore, fomentò uno scontro tra valori tradizionali e desiderio di integrazione.



Nel secondo capitolo, dal titolo "Sunday Dinner? You Had to Be There!: Making Food, Family, and Nation in Italian Harlem, 1930-1940", Cimotto racconta delle strategie legate al cibo utilizzate dagli immigrati per affascinare i loro figli e tenerli legati alle loro tradizioni, allo scopo di evitare che abbracciassero i valori della classe media americana e si allontanassero troppo dalla comunità. Gli immigrati investivano molto nel mantenimento di questo senso di solidarietà, soprattutto organizzando grandiosi banchetti per occasioni speciali, quali battesimi, cresime, matrimoni, veglie funebri e funerali. I sontuosi pasti della domenica, a base di piatti italiani, fornivano loro la possibilità di coltivare i rapporti familiari; infatti, il rituale del pasto domenicale aveva per l'appunto lo scopo di riaffermare l'appartenenza al proprio gruppo etnico. Inoltre, in questo capitolo l'autore affronta anche il tema del ruolo determinante della donna nella costruzione della cultura del cibo italoamericano. La donna italoamericana, infatti, imparava a cucinare secondo la tradizione italiana fin da ragazza, per poi diventare una buona moglie e madre che usava le sue competenze culinarie per prendersi cura della sua famiglia, proprio come ci si aspettava da una brava donna italiana.

Il terzo capitolo, dal titolo "An American Foodscape: Food, Place, and Race in Italian Harlem", mostra come la zona orientale di Harlem in cui viveva la comunità di immigrati italiani fosse anche un luogo definito dal rapporto tra cibo e razza. Infatti, gli italiani avevano trasformato il monotono susseguirsi di caseggiati di quella zona di Harlem in una Little Italy, circondandosi di un universo di cibi, colori, sapori, nomi e odori italiani, grazie a ristoranti, negozi e mercatini "etnici". Tutto ciò dava alla comunità un piacevole senso di sicurezza. Il capitolo, inoltre, analizza come il cibo sia stato un elemento di fondamentale importanza nell'esperienza della questione razziale in America. A New York, spesso gli italiani venivano stigmatizzati in quanto considerati "mangiatori indisciplinati e ignoranti". Nonostante ciò, gli immigrati continuarono a consumare cibo italiano e a celebrare il ruolo delle donne in cucina, nel tentativo di contrastare questi sentimenti ostili e di rafforzare la loro appartenenza di gruppo. Negli anni 1930, il cibo diventò ancora più importante per gli immigrati italiani, dopo l'arrivo di altri immigrati più "scuri". Gli Italiani di Harlem paragonavano le loro abitudini alimentari a quelle dei portoricani e degli afroamericani a conferma del fatto che loro possedevano una cultura familiare superiore e ciò li aiutava a costruire un senso di rispettabilità e li spingeva a rivendicare il loro posto nella cittadinanza culturale americana.

La seconda sezione del libro, intitolata "Producing and Consuming Italian American Identities: The Ethnic Food Trade", analizza il commercio e il mercato del cibo italiano a New York tra diramazioni nazionali e transnazionali. I capitoli di questa sezione si basano essenzialmente su manoscritti, racconti orali e fotografie raccolte alla fine degli anni 1930 dal Federal Writers' Project della Works Progress Administration, riguardanti la città di New York, il cibo e la comunità italiana locale. Anche questa sezione è composta da tre capitoli.



Il quarto capitolo del libro, dal titolo "The American Business of Italian Food: Producers, Consumers, and the Making of Ethnic Identities", esplora il mondo del commercio del cibo italiano. Infatti, l'importanza fondamentale del cibo rese possibile la formazione di una nuova classe media imprenditoriale etnica basata sul commercio del cibo. In questo capitolo, Cimotto dimostra come la prima guerra mondiale costituì un punto di svolta cruciale: infatti, durante la guerra le importazioni dall'Italia furono interrotte e, di conseguenza, i produttori locali di cibo italiano (anch'essi ovviamente italiani) guadagnarono una fetta sempre più consistente del mercato. I prodotti alimentari italiani "made in America" soddisfacevano pienamente gli immigrati e i produttori italoamericani finirono per dare vita ad un nuovo "gusto", il "gusto diasporico" della comunità italoamericana. Gli ortolani, i fruttivendoli, i macellai, i fornai e gli ambulanti italiani del posto fornivano agli immigrati un crescente senso di identità, promuovendo attività comunitarie, vigilando per le strade e dando lavoro ai giovani del quartiere.

Il quinto capitolo, "Buy Italian!: Imports, Diasporic Nationalism, and the Politics of Authenticity", spiega come il business dell'importazione del cibo fosse fortemente sostenuto dallo stato italiano e dai suoi rappresentanti a New York (specialmente nei primi anni del fascismo) allo scopo di utilizzare la numerosa comunità degli immigrati italiani per espandere l'influenza economica e politica italiana negli Stati Uniti. Dopo la prima guerra mondiale, tuttavia, quando i produttori di cibo italoamericani diventarono sempre più competitivi e le tasse americane penalizzarono pesantemente le importazioni, gli imprenditori italiani giocarono la carta nazionalista: infatti, nonostante fossero in competizione per gli stessi consumatori, gli importatori italiani, i produttori locali e i commercianti condividevano un forte interesse diretto alla formazione di un unico mercato italiano per i loro prodotti.

Il sesto e ultimo capitolo, "Serving Ethnicity: Italian Restaurants, American Eaters, and the Making of an Ethnic Popular Culture", descrive come i ristoratori italiani usassero il cibo per rappresentare l'identità italiana al di fuori della comunità. Dopo la prima guerra mondiale, la maggior parte dei ristoranti italiani di New York si trasformarono da bettole spartane frequentate da membri della comunità di immigranti a locali più rispettabili, dove sia i newyorkesi che i turisti potevano sperimentare la "cultura romantica" italiana. I gestori, infatti, servendosi di personale familiare e ingredienti poco costosi, attraevano clienti non italiani offrendo loro cibo popolare in un'atmosfera gradevole e caratteristica.

In "The Italian American Table", Cimotto dimostra come il cibo abbia assunto un ruolo fondamentale nella cultura e nella vita italoamericana, non tanto in qualità di eredità del vecchio mondo trapiantata nel nuovo continente, ma più come una presenza culturale e materiale che era, ed è tuttora, vitale nell'esperienza della migrazione e del processo di etnicizzazione, americanizzazione e nazionalismo.



Nella New York dell'inizio del XX secolo il cibo fu un elemento essenziale nella formazione di una cultura diasporica italiana. Il libro di Cimotto fornisce un'analisi più che accurata di questo processo in tutte le sue sfaccettature.

Ilaria Parini
Università degli Studi di Milano
ilaria.parini@unimi.it