



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Storia dell'alimentazione in Italia. Dalla miseria al miracolo economico (1945-1960)

24 febbraio 2026 • ore 9:30

Università di Pollenzo

Aula Magna

Convegno organizzato da Gabriele Proglia, Professore Associato Storia Contemporanea, UniSG.



Organizzazione giornata

h. 9 – Saluti del Rettore e del Presidente Carlo Petrini.

9.30-11.10 (1h40): Politiche alimentari 1.

11.20-13.00 (1h40): Radio, televisione, rotocalchi, pubblicità.

13.00-14.00: Pranzo.

14.15-15.55 (1h40): Politiche alimentari 2.

16.00-17.00: Cinema, fra immaginari e realtà dell'alimentazione.

Programma convegno

Politiche alimentari 1 (9.30-11.10)

Discussant: Flavio D'Abramo (Università di Scienze Gastronomiche)

Emanuele Bernardi (La Sapienza, Università di Roma), *Cibo e Piano Marshall. Gli aiuti alimentari nella Guerra fredda, fra geopolitica e impatto sociale.*

Chiara M. Pulvirenti (La Sapienza, Università di Roma), *Fame, assistenza e pratiche di consumo nell'Italia del dopoguerra.*

Luca Bergonzi (La Sapienza, Università di Roma), *Food Power all'italiana: il caso Federconsorzi.*

Federico Chiaricati (Fondazione Ivano Barberini – Università di Padova), *L'alimentazione e la cooperazione di consumo nell'Italia del dopoguerra tra modelli imprenditoriali e difesa dei consumatori.*

Giovanni Ferrarese (Università di Salerno-CNR), *Carne per tutti. Lo sviluppo della zootecnia intensiva in Italia (1945-1960).*

Possibilità di coffee break

Radio, televisione, rotocalchi, pubblicità (11.20-13)

Discussant: Luca Antoniazzi (Università di Scienze Gastronomiche)

Gabriele Proglgio (Università di Scienze Gastronomiche), *I tempi della modernità alimentare. I reportage radiofonici di Guido Piovene, tra provincia e città (1953-1957).*

Paolo Capuzzo (Università di Bologna), *Tra paesi e industria: i paradossi dell'antropologia gastronomica di Mario Soldati negli anni del boom.*

Gabriele Rigola (Università di Genova), *Culture alimentari, cibo e cucina sulle pagine di «Grazia» (1956-1960).*

Giulia Muggeo (Università di Torino), *A tavola! Galatei, buone maniere e rappresentazioni di genere nell'Italia del secondo dopoguerra.*

Stefano Magagnoli (Università di Parma), *Educare al consumo: made in Italy, pubblicità e trasformazioni del gusto nell'Italia del dopoguerra.*

13.10-14.10: Pranzo presso le Tavole Accademiche (UniSG).

Politiche alimentari 2 (14.15-15.55)

Discussant: Roberta Cevasco (Università di Scienze Gastronomiche).

Alberto Capatti (Università di Scienze Gastronomiche), *Fame e flussi.*

Silvia Inaudi (Università di Trieste), *Povertà, politiche alimentari e educazione al cibo: il ruolo delle mense scolastiche dal secondo dopoguerra al miracolo economico.*

Roberto Ibba (Università di Cagliari), *Produrre cibo, costruire paesaggio: agricoltura, alimentazione e rapporti sociali nell'opera di Emilio Sereni.*

Benedetta Maria Crivelli (Università di Parma) e Luciano Maffi (Università di Parma), *Dall'autarchia alla continuità di impresa nell'industria della pasta: il caso del Pastificio Bertoni e Frediani di Massa Carrara.*

Giorgio Sacchetti (Università di Firenze), *Mangiari, contadini e nuove identità operaie. La Toscana come case study.*

Possibilità di coffee break

Cinema, fra immaginari e realtà dell'alimentazione (16.00-17.00)

Discussant: Claudia Sbuttoni (Università di Scienze Gastronomiche).

Tiberio Tramontozzi (Sapienza Università di Roma), *Roma capitale del gusto. Cinema e media nella costruzione dell'immaginario alimentare italiano (1946-1960).*

Fabio Parasecoli (New York University), *Le rappresentazioni del cibo nel cinema neorealista italiano.*

Simone Cinotto (Università di Scienze Gastronomiche), *Dal Piano Marshall alla tavola: il "dispositivo Alberto Sordi" e le relazioni alimentari tra Italia e Stati Uniti nella Guerra Fredda (1943-1960).*



Autrici/autori, titoli e abstract

Emanuele Bernardi (Sapienza, Università di Roma)

Titolo: Cibo e Piano Marshall. Gli aiuti alimentari nella Guerra fredda, fra geopolitica e impatto sociale.

Abstract: Il paper vuol tornare a riflettere sulla rilevanza simbolica, politica, economica e sociale assunta dal cibo (pane, pasta e grano soprattutto, ma non solo) negli anni del Piano Marshall in Italia (European Recovery Program, ERP), fra il 1947 e il 1952. Alla luce della nuova documentazione oggi esistente (italiana e americana, essenzialmente) e di più articolate domande su tale nodo storiografico, il contributo intende mostrare e discutere – analiticamente e quantitativamente – la centralità del cibo e degli aiuti alimentari ERP nella fase della ricostruzione, evidenziandone le ricadute su più piani, financo quello delle relazioni internazionali, fra Est e Ovest, nel quadro della prima fase della Guerra fredda. Mentre continua un lungo processo di “nazionalizzazione del cibo” – che prende forma e accelera con la prima e seconda guerra mondiale, per poi assumere connotati specifici durante il fascismo – l’alimentazione italiana (sul piano del consumo, ma anche della produzione) viene fortemente investita da quell’apertura internazionale, dalle interdipendenze in costruzione. Sul piano interno, in analogia con la Francia, le importazioni di grano in Italia assumeranno per esempio una notevole rilevanza elettorale e furono strumenti infine “psicologici” usati per dare forza alla stabilizzazione centrista e anticomunista promossa nel 1947. Su di essi, si sarebbe giocata gran parte della prima fase del nascente conflitto bipolare e lo stesso processo di americanizzazione della società italiana, mentre si sviluppava una battaglia fra “narrazioni contrapposte”, lungo il codice binario dell’amico/nemico (ovvero Stati Uniti/Unione Sovietica).

Chiara M. Pulvirenti (Sapienza, Università di Roma)

Titolo: Fame, assistenza e pratiche di consumo nell’Italia del dopoguerra.

Abstract: Nel secondo dopoguerra l’Italia è segnata da una grave emergenza alimentare, prodotta dalla distruzione delle infrastrutture, dal protrarsi del razionamento e dalla spoliatura delle risorse, all’interno di una strategia di guerra che fa del cibo una leva di controllo politico e sociale. A partire da questo quadro di privazione strutturale, il contributo analizza il ruolo dell’UNRRA nel passaggio dal conflitto alla ricostruzione, mostrando come l’assistenza alimentare contribuisca a trasformare pratiche culinarie e regimi dietetici. Il paper si concentra sulla missione UNRRA in Italia, utilizzando fonti conservate presso gli UN Archives, la Columbia University, i Municipal Archives di New York, la Fondazione Ugo Spirito, la Federconsorzi e la David Lubin Memorial Library. Dai documenti emerge una tensione strutturale tra la vocazione “nazionale” dell’UNRRA, espressione delle strategie statunitensi di stabilizzazione del dopoguerra, e le pratiche dei suoi operatori sul campo. A livello istituzionale, l’assistenza alimentare è concepita come strumento di restaurazione dell’ordine prebellico e di prevenzione del conflitto, secondo una visione diffusa nel discorso pubblico dell’epoca, sintetizzata nello slogan “Hunger makes Hitlers” di una campagna Heinz del 1946. A livello operativo, invece, prende forma attraverso programmi di educazione alimentare animati da una cultura internazionalista dell’intervento, fondati sulla circolazione transnazionale di saperi nutrizionali e pratiche di consumo. Un esempio sono le conferenze sulla nutrizione organizzate tra il 1945 e il 1946, che affiancano alla formazione sanitaria dimostrazioni pratiche di cucina basate su prodotti importati come latte in polvere, cibi in scatola e farina di soia. Lo scopo è migliorare l’apporto proteico della dieta nazionale e promuovere un uso più sostenibile delle risorse, inserendo nuovi ingredienti in preparazioni ispirate a forme culinarie familiari. Ricette come le “frittelle di cervella vegetariane”, che sostituiscono le proteine animali, mantenendo sapori e consistenze note, rendono visibile una contaminazione degli usi gastronomici che orienta i consumi senza rompere le consuetudini locali e fa della cucina uno spazio di innovazione nella normalizzazione e nella ricostruzione del Paese.



Luca Bergonzi (Sapienza)

Titolo: *Food Power all'italiana: il caso Federconsorzi.*

Abstract: Negli anni successivi al secondo conflitto mondiale, l'Italia attraversò una fase di profonde trasformazioni, che modificarono radicalmente l'approccio di istituzioni, popolazione e strutture produttive rispetto all'alimentazione: si passò infatti dalla fisiologica scarsità di beni alimentari primari tipica del dopoguerra alla costruzione di una moderna società dei consumi. Uno dei soggetti economici più rilevanti per la gestione di questi processi trasformativi fu la Federconsorzi, cooperativa legata all'apparato statale, che ebbe l'incarico di gestire sul piano logistico la quasi totalità degli aiuti alimentari statunitensi e della produzione cerealicola e olivicola nazionale. A tale funzione si affiancarono le attività connesse alla fornitura di mezzi tecnici, servizi e credito utili allo sviluppo dell'agricoltura nazionale, rendendo la federazione uno snodo strategico di convergenza tra politica del consenso democristiana, interessi statunitensi e consolidamento della Coldiretti. Superata la fase del razionamento, la federazione divenne uno dei principali vettori della modernizzazione nazionale, inserendosi nei processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli: alla costruzione di una fitta rete di enopoli — la più vasta e moderna del paese — e di centrali ortofrutticole si affiancò la valorizzazione di imprese controllate come la Polenghi Lombardo e la Massalombarda, capaci di fornire ai consumatori italiani ed esteri prodotti di notevole varietà e qualità, dai succhi di frutta del marchio Yoga alle celebri galatine. Federconsorzi divenne così un vero e proprio "impero agro-industriale", attivo in tutti i segmenti delle filiere agroalimentari e dotato di un notevole potere politico. Il paper si propone di definire le dinamiche evolutive di questo ente, utilizzando come fonti primarie i National Archives statunitensi e gli archivi storici federconsortili, dell'Unione europea e della Camera dei Deputati.

Federico Chiaricati (Università di Parma – Fondazione Ivano Barberini)

Titolo: *L'alimentazione e la cooperazione di consumo nell'Italia del dopoguerra tra modelli imprenditoriali e difesa dei consumatori.*

Abstract: Questo paper si concentrerà sulla rinascita della cooperazione di consumo all'indomani della caduta del fascismo e della fine della Seconda guerra mondiale. Nonostante la cooperazione continuò ad esistere sotto il regime mussoliniano, fu solamente con la Liberazione che le precedenti esperienze vicine al mondo dell'antifascismo poterono riorganizzarsi, nel contesto di un'Italia pesantemente colpita dalle distruzioni operate dalla guerra. I primi anni del dopoguerra videro infatti una decisa spinta alla creazione di spacci cooperativi con l'adesione sempre crescente di soci-consumatori che dovevano affrontare una realtà economica molto complessa. Queste piccole e medie realtà puntarono in particolare alla difesa del potere d'acquisto della popolazione meno abbiente e più esposta alle fluttuazioni del mercato e all'innalzamento dei costi delle materie prime. I soci erano infatti prevalentemente membri della classe operaia o contadina, che a fatica riusciva a superare le ristrettezze del dopoguerra. Con la costituzione, inoltre, dell'AICC (Alleanza Italiana Cooperative di Consumo) poi Coop Italia e dell'ANCC (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori) prese vita anche il concetto del cosiddetto prodotto a marchio, che insieme alle caratteristiche specifiche del prodotto alimentare coniugava la dimensione sociale e associativa alla base del modello cooperativo. Attraverso le pagine e le immagini delle riviste legate alla cooperazione di consumo nei primi anni del dopoguerra saranno quindi ricostruite le fasi e le dinamiche con cui da un lato la cooperazione affrontò il tema alimentare negli anni della ricostruzione, costruendo anche l'immagine del prodotto a marchio, e dall'altro si vedrà come l'organizzazione dei primi spacci portò poi alla strutturazione di una prima vera e propria rete di vendita che fungerà da modello per la successiva creazione della moderna GDO.

Guido Ferrarese (Istituto di Studi sul Mediterraneo, CNRR Università di Salerno)

Titolo: *Carne per tutti. Lo sviluppo della zootecnia intensiva in Italia (1945-1960).*



Abstract: A partire dagli anni Cinquanta, l'espansione quantitativa e la crescente diversificazione dei consumi alimentari hanno innescato una fase di profonda trasformazione del sistema agricolo. In questo periodo, l'adozione di innovazioni tecnologiche e la riorganizzazione dei processi produttivi sono diventate strategie centrali per incrementare i livelli di produttività e rispondere alla domanda alimentare di una società in rapido mutamento. Nel giro di qualche decennio il sistema agricolo italiano ha progressivamente incorporato dinamiche e logiche tipiche del modo di produzione industriale. Anche la produzione zootecnica ha vissuto tale processi. Proprio negli anni de secondo dopoguerra, partendo dall'esigenza di incrementare la produzione di carne è stato incentivato e lo sviluppo degli allevamenti intensivi. Come si evince dal dibattito parlamentare o da dagli interventi tenuti nel corso di momenti particolarmente rappresentativi, come ad esempio la Fiera di Verona, in termini politici emerge il problema di limitare le crescenti importazioni di carne o di animali vivi, a fronte di consumi crescenti da parte della popolazione italiana. Tra il 1946 e il 1950 L'Italia scopriva i sistemi intensivi di allevamento di animali domestici. La pollicoltura diventa un settore di crescente importanza. Dal 1951 al 1970 la disponibilità di carne da pollo passa poco più di un milione (1.183.000) a più di sette milioni 7.387.000 Kg. Il presente intervento si propone di analizzare il rapporto di causalità tra crescita economica, trasformazioni delle abitudini alimentari, con il conseguente accesso a nuovi stili di consumi, e sviluppo dell'agricoltura industriale, con particolare attenzione alla zootecnia intensiva. Se, da un lato, tale processo ha determinato un significativo incremento della disponibilità di carne per il consumo in Italia, dall'altro ha evidenziato criticità rilevanti, riconducibili sia alla qualità degli alimenti sia all'impatto ambientale dei sistemi produttivi.

Gabriele Proglgio (Università di Scienze Gastronomiche)

Titolo: I tempi della modernità alimentare. I reportage radiofonici di Guido Piovene, tra provincia e città (1953-1957).

Abstract: Tra i primi racconti radiofonici dell'Italia del dopoguerra, i reportage di Guido Piovene mostrano i tanti volti del Paese tra provincia e città, Settentrione, Isole e Mezzogiorno. Le trasmissioni, puntata dopo puntata, tratteggiano un Paese che sta cercando di rialzarsi dalle macerie della seconda guerra mondiale, ma anche che sembra avere differenti modernità alimentari. Se in alcuni casi (Milano, Torino, Genova), si inizia ad intravedere lo sviluppo di un processo industriale che porterà al miracolo economico, in altri, tanto le culture del cibo quanto i caratteri delle comunità delineano l'esistenza di varie realtà cittadine o regionali, in contatto tra di loro ma capaci di conservare le loro unicità e specificità. Questo "inventario delle cose italiane", come scrive Piovene, prende in considerazione molteplici elementi: le specificità paesaggistiche e climatiche, le produzioni alimentari e le tradizioni, le ritualità e le professioni. Le trasmissioni riguardano tutte le regioni italiane, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dedicando capitoli specifici ad aree considerate più importanti – l'Altopiano della Sila, la Lucania, il Metaponto, il Salento, la Capitanata, la Sabina, la Ciociaria, la Maremma, il Delta Padano e Comacchio. Ne emerge un affresco antropologico, sociologico, storico ed economico di grande interesse per mostrare come il passaggio dal dopoguerra al miracolo economico abbia avuto impatti e sviluppi differenti in parti diverse del Paese.

Paolo Capuzzo (Università di Bologna)

Titolo: Tra paesi e industria: i paradossi dell'antropologia gastronomica di Mario Soldati negli anni del boom.

Abstract: La trasmissione in dodici puntate di Mario Soldati, Viaggio nella Valle del Po. Alla ricerca dei cibi genuini, costituisce uno straordinario documento delle trasformazioni alimentari e gastronomiche dell'Italia settentrionale alla vigilia del boom economico. Il viaggio si propone di restituire la dimensione antropologica del cibo nelle sue molteplici articolazioni: dalle pratiche



produttive dell'agricoltura e dell'industria alla cucina domestica, dalle trattorie popolari dei paesi ai ristoranti cittadini. Accanto a questi ambiti, la serie esplora anche pratiche tradizionali legate alla caccia e alla pesca fluviale, nonché la dimensione rituale del cibo, codificata nelle feste di paese. Il contributo intende ricostruire l'ampiezza e la complessità di questa esplorazione, collocandola all'interno delle diverse attività intellettuali di Soldati negli stessi anni, nelle quali il cibo e il vino ricorrono con frequenza: la scrittura di novelle e romanzi, la regia cinematografica, il giornalismo, ma anche il ruolo di testimonial della Galbani nella fortunata serie di Caroselli. Ne emerge un quadro profondamente ambivalente e per molti aspetti contraddittorio, sospeso tra la nostalgia per un mondo paesano ancora vitale ma avviato al declino e le seduzioni di una modernità industriale e consumistica, verso la quale Soldati mantiene un atteggiamento oscillante tra la fascinazione e il rigetto.

Gabriele Rigola (Università di Genova)

Titolo: Culture alimentari, cibo e cucina sulle pagine di «Grazia» (1956-1960).

Abstract: La presente proposta di intervento si inserisce all'interno delle ricerche del progetto PRIN 2022 PNRR GOLA. Representation of gastronomic culture, nutrition and food in the Italian media system. Stardom, material culture, taste (1954-1990), coordinato dall'Università di Genova insieme alle Università di Torino e di Scienze gastronomiche di Pollenzo. Il progetto intende indagare i diversificati rapporti tra il sistema mediale italiano e le rappresentazioni della cucina, dell'alimentazione e delle culture gastronomiche nel nostro Paese, prendendo in esame fonti audiovisive, rotocalchi, periodici illustrati, riviste di cucina, ma anche ricettari, manuali di buone maniere e galatei, in stretto rapporto con i cambiamenti della cucina, del sistema alimentare, dei consumi e della società italiana. L'intervento vuole proporre un approfondimento di alcuni aspetti delle rappresentazioni del cibo, delle culture alimentari e della cucina nel contesto delle riviste generaliste, e nello specifico del periodico «Grazia» dal 1956 al 1960, a ridosso del cosiddetto miracolo economico. Attraverso un approccio multidisciplinare che intreccia storia culturale dell'alimentazione, food media studies e periodical studies, si vorrebbero esplorare due ambiti specifici. In primo luogo, quale ruolo simbolico occupano i temi alimentari in un periodico femminile come «Grazia», a partire dai servizi e dagli articoli dedicati alla cucina, per arrivare alle ricette, alle fotografie del cibo, alle rubriche e agli spazi di divulgazione gastronomica. In secondo luogo, si vuole indagare il ruolo del cinema e dei media all'interno della rivista, con specifico riferimento alla presenza del divismo e della celebrità nella disseminazione e valorizzazione dell'alimentazione e della cucina italiana. Quest'ultimo aspetto sarà messo in relazione, attraverso il ruolo delle figure divistiche sulla rivista, con la rappresentazione della domesticità, del consumo alimentare familiare, dell'espansione di nuovi prodotti industriali e degli elettrodomestici, per mettere in rilievo come l'elemento gastronomico divenga dispositivo visivo, ideologico e rappresentativo dell'identità italiana in trasformazione.

Giulia Muggeo (Università di Torino)

Titolo: A tavola! Galatei, buone maniere e rappresentazioni di genere nell'Italia del secondo dopoguerra.

Abstract: L'intervento analizza i galatei e i manuali di buone maniere pubblicati in Italia tra gli anni Cinquanta e i primi Sessanta, con particolare attenzione alle regole dello stare a tavola e alle rappresentazioni di genere veicolate dalla stampa periodica e dai media dell'epoca. Inserendosi nel quadro del progetto PRIN 2022 PNRR "Gola", il contributo adotta una prospettiva di storia culturale dei media per interrogare questi testi come dispositivi di mediazione tra cultura gastronomica, norme sociali e processi di modernizzazione. Attraverso l'analisi di manuali, rubriche di galateo e di piccola posta, riviste femminili e generaliste, l'intervento mostra come l'etichetta alimentare diventi uno spazio privilegiato di costruzione e negoziazione dei ruoli di genere. I galatei della ricostruzione



(Turnaturi 2011) contribuiscono infatti a definire modelli di femminilità e mascolinità legati al consumo, oscillando tra istanze di democratizzazione e strategie di distinzione sociale. In questo senso, le buone maniere a tavola si configurano come un osservatorio privilegiato per leggere le tensioni tra prescrizione normativa e pratiche quotidiane, tra tradizione e cambiamento, che attraversano l'Italia del secondo dopoguerra.

Stefano Magagnoli (Università di Parma)

Titolo: *Educare al consumo: made in Italy, pubblicità e trasformazioni del gusto nell'Italia del dopoguerra.*

Abstract: Nel passaggio dalla miseria del dopoguerra al nascente miracolo economico, la pubblicità alimentare e i marchi del made in Italy parteciparono alla costruzione di una nuova educazione al consumo. Carosello, i rotocalchi e i packaging moderni traducevano in immagini il superamento della sobrietà contadina, proponendo modelli di abbondanza e comfort domestico. L'immaginario americano – dalla Coca-Cola al chewing gum, fino agli elettrodomestici – agiva come una grande forza di attrazione, ma le aziende italiane reinterpretavano quei codici per definire un gusto nazionale esportabile. Tra formaggini, caffè monodose, brodi industriali e dolciumi, la pubblicità insegnò a desiderare: non solo nuovi prodotti, ma nuovi stili di vita, in sintonia con la mobilità sociale e il distacco dall'autarchia del passato. Il contributo esplora come marchi e campagne visive abbiano ridefinito significati, aspirazioni e pratiche alimentari, rendendo il consumo un terreno centrale nella trasformazione culturale dell'Italia tra anni Quaranta e Cinquanta. Il paper si propone di analizzare tali trasformazioni per mettere a fuoco il ruolo di marchi e pubblicità nella costruzione culturale del gusto e dell'identità alimentare del dopoguerra.

Alberto Capatti

Titolo: *Fame e Flussi.*

Abstract: L'alimentazione e il suo rapporto con le attività lavorative, ipotetiche o reali, dal boom economico degli anni 1950-1970 è stata un approccio fondamentale all'identità italiana. Ristudiarlo in un passato recente e vederne l'attualità, sottopone la storia presente ad un esame critico, da cui emergono miti e simulazioni. Letterati e giornalisti hanno sempre esaminato il prima e il dopo, ed è interessante raccogliere e rileggere una fame dalle mille manifestazioni, dal mendico al riccone, e un lavoro che la regola, la domina o la libera. Punto di partenza l'emigrato dal sud a Milano negli anni '50, e punto di arrivo un emigrato africano ormai circondato da un flusso di turisti stranieri, flussi affamati di cucina italiana, che rilancia tutti lavori ristorativi, ne rinnova l'identità e la portata. Il rapporto fra le regioni italiane si è profondamente modificato, e la nostra attenzione ad una emigrazione interna sostituita da una emigrazione esterno-interna, occasionale e persistente, con problemi culturali e linguistici di notevole interesse, comporta un esame prospettico. Il flusso poi di stranieri di ogni nazione, destinati a cercar lavoro, a ripartire verso un'altra Europa, o ad attardarsi e visitare luoghi e ristoranti italiani, merita oggi un'attenzione analitica e complessiva.

Silvia Inaudi (Università di Trieste)

Titolo: *Povertà, politiche alimentari e educazione al cibo: il ruolo delle mense scolastiche dal secondo dopoguerra al miracolo economico.*

Abstract: L'intervento tratterà del ruolo delle mense scolastiche in Italia, dal secondo dopoguerra alle soglie del miracolo economico, come strumento di redistribuzione e veicolo di rimodellamento delle pratiche e dei consumi alimentari popolari. Le refezioni scolastiche ebbero un notevole sviluppo in Italia dal 1945 in poi (grazie anche al contributo di agenzie internazionali come l'Unicef e la Fao) quali programmi destinati ai bambini delle classi sociali più povere affetti da malnutrizione. A partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta, al soccorso emergenziale vennero affiancandosi obiettivi più ampi, di educazione nutrizionale e igienica, individuando nel bambino un vettore di migliori



comportamenti, alimentari ma non solo, in ambito familiare. L'espansione e la valorizzazione delle mense scolastiche, e più in generale dell'assistenza alimentare alle collettività infantili, vide in prima linea esperti e attori istituzionali uniti dalla convinzione che l'Italia dell'Inchiesta parlamentare sulla miseria necessitasse una politica alimentare che saldasse le ragioni della solidarietà sociale con la promozione dei principi della scienza della nutrizione e dell'educazione alimentare. Il rapporto tra bambini e cibo acquisì dunque un ruolo centrale nel dibattito su salute, welfare e uguaglianza. Il paper analizzerà le interrelazioni e le reciproche influenze tra i diversi attori (istituzioni governative e intergovernative, politica, scuola, esperti nel campo della nutrizione e della salute, famiglia, stampa, nonché i bambini stessi), gli afflitti ideali e gli interessi in gioco, riflettendo sull'effettività delle mense scolastiche nel plasmare comportamenti alimentari e consumi in un momento storico che pone le basi per una transizione progressiva ma irreversibile della società italiana.

Roberto Ibba (Università di Cagliari)

Titolo: Produrre cibo, costruire paesaggio: agricoltura, alimentazione e rapporti sociali nell'opera di Emilio Sereni.

Abstract: Il tema del cibo, della sua produzione e del suo consumo, è diventato centrale nel dibattito pubblico, sia negli aspetti che riguardano la sua materialità, sia nelle costruzioni simboliche, immateriali e identitarie. Produrre, trasportare, consumare cibo sono atti politici: queste azioni hanno un impatto sul rapporto tra umanità e ambiente, sul consumo di suolo, sui rapporti di produzione, sulla salute individuale e collettiva. Mangiare è dunque l'ultimo atto finale di un lungo percorso di trasformazione di materie prime, di interazione con il territorio e di costruzione di paesaggio. In questo senso, l'intervento si propone di analizzare il rapporto tra cibo e paesaggio, con riferimento particolare alle opere e all'attività politica di Emilio Sereni. L'autore della Storia del paesaggio agrario italiano (1961), che definisce il paesaggio come «quella forma che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale», nelle sue riflessioni e nei suoi studi connette le fondamentali attività agricole per la produzione di cibo alla costruzione del paesaggio rurale. Oltre all'aspetto estetico, Sereni introduce elementi di natura economica e sociale: nel suo saggio I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni» (1958) affronta l'evoluzione delle abitudini alimentari del Mezzogiorno e in particolare di Napoli, città che è stata il centro di una rivoluzione gastronomica causata dalle mutate condizioni economiche e produttive da cui scaturisce una nuova identità. Le questioni alimentari non sono marginali neppure nei saggi più politici che riguardano la situazione contadina e l'economia rurale tra Ottocento e Novecento. Il contributo intende analizzare, attraverso l'opera di Emilio Sereni, l'inscindibile nesso tra produzione di cibo, paesaggio, condizioni economiche e sociali della popolazione italiana.

Benedetta Maria Crivelli (Università di Parma) e Luciano Maffi (Università di Parma)

Titolo: Dall'autarchia alla continuità di impresa nell'industria della pasta: il caso del Pastificio Bertoni e Frediani di Massa Carrara.

Abstract: L'industria alimentare ha rappresentato un elemento strutturale del processo di industrializzazione italiano, pur occupando una posizione spesso marginale nel dibattito storiografico rispetto ai settori ritenuti "trainanti". Tra la fine dell'Ottocento e il secondo conflitto mondiale, il comparto della trasformazione dei cereali – in particolare molitorio e pastario – assorbì una quota rilevante di manodopera, mantenendo un ruolo centrale fino al 1938, quando la meccanica, la chimica e l'elettricità consolidarono la propria egemonia. Le politiche autarchiche del fascismo, penalizzando i settori orientati all'export, rafforzarono le produzioni rivolte al mercato interno, favorendo la diffusione della pasta come alimento di consumo nazionale tra le due guerre. Tuttavia, la frammentazione produttiva, la modesta dimensione degli impianti e il lento progresso tecnologico limitarono la crescita del settore. Nel secondo dopoguerra, il passaggio da un'economia vincolata a



un contesto concorrenziale mise in crisi molti piccoli pastifici nati durante l'autarchia. La loro sopravvivenza fu legata alla capacità di adattamento, attraverso la diversificazione produttiva, l'automatizzazione dei processi e l'orientamento verso nuovi mercati. In questo quadro si colloca il caso del Pastificio Bertoni & Frediani, insediato nella Zona Industriale Apuana. Nato per rispondere alle esigenze alimentari dell'autarchia, il pastificio mantenne una continuità d'impresa nel passaggio dal regime fascista al dopoguerra, rappresentando un elemento di stabilità economica locale fino alla fine degli anni Cinquanta. La sua traiettoria mostra come la storia dell'industria alimentare tra la fine della Prima guerra mondiale e il secondo dopoguerra non possa essere letta solo attraverso le politiche industriali centrali, ma richieda una prospettiva bottom-up, attenta alle dinamiche territoriali e al ruolo delle istituzioni.

Giorgio Sacchetti (Università di Firenze)

Titolo: *Mangiari, contadini e nuove identità operaie. La Toscana come casa study.*

Abstract: L'intervento intende indagare, attraverso il prisma della trasformazione dei consumi alimentari di massa nel secondo dopoguerra, la transizione lenta e inesorabile del mondo contadino verso le nuove identità operaie. I cibi che si consumano sul lavoro, alle mense di fabbrica, oppure quelli portati da casa per la pausa pranzo, analizzati nella loro "consistenza" culturale, nel loro appeal generazionale o come prodotto dell'economia familiare, ci raccontano un cambiamento antropologico epocale. E proprio la Toscana delle zone di insediamento industriale costituisce un case study di tutto interesse. I "mangiari" contadini riposti dai pendolari nei loro gavettini e il bere, custodito nella boccia da mezzo litro con l'acquerello (o il vino rosso annacquato), saranno presto sostituiti dalla mortadella e dalla coca-cola. La grande corsa del XX secolo frantuma l'ariosità delle varie epoche complicandone la lettura. Se gli anni Cinquanta erano stati quelli della fame arretrata, i Sessanta prospetteranno "modernità" globalizzata e americanizzazione. Le fonti mobilitate per il presente studio provengono, in parte, da miei recenti lavori: *Il futuro altrove. Lavoro e transizioni novecentesche nel territorio aretino* (Società Storica Aretina, 2022); e *Lotte sindacali e "mangiari" in galleria. Un caso di studio: i minatori del Valdarno, "Documenti e Studi" 53/2023*, pp. 117-133.

Tiberio Tramontozzi (Sapienza Università di Roma)

Titolo: *Roma capitale del gusto. Cinema e media nella costruzione dell'immaginario alimentare italiano (1946-1960).*

Abstract: Tra il 1946 e l'inizio degli anni Sessanta, Roma diventa il luogo chiave in cui si costruisce. L'immaginario del cibo della nuova Italia. Uscita dalla guerra, dal razionamento e tesseramento la città si trasforma, rapidamente, anche dal punto di vista della produzione cinematografica, radiofonica, televisiva e pubblicitaria del Paese, rendendo visibile e condivisibile un nuovo modello di consumo alimentare. È attraverso questi strumenti mediali che Roma non si limita a rappresentare il cibo, ma ne definisce i codici, i valori e le gerarchie sociali. Nel cinema neorealista di Rossellini e De Sica, il cibo rimane ancora legato alla scarsità e alla sopravvivenza quotidiana: pane, minestre e mercati popolari scandiscono un'economia morale della povertà, infuriava ancora il mercato nero (la pasta era venduta sfusa e di pessima qualità, non c'era il frigorifero, ma i più fortunati possedevano una ghiacciaia). Nel corso degli anni Cinquanta, grazie alle commedie di Alberto Sordi, alle figure romanesche di Aldo Fabrizi e Sora Lella, al cinema di Visconti e di altri autori italiani, va in scena una nuova grammatica del gusto, complice anche un forte Entusiasmo diffuso, in cui trattorie, ristoranti, tavole borghesi e cucine popolari diventano spazi di distinzione, desiderio e mobilità sociale. Parallelamente, le produzioni hollywoodiane girate a Cinecittà contribuiscono a diffondere a livello internazionale un'immagine di Roma come città dell'abbondanza e dello stile di vita moderno, intersecando la gastronomia con esperienze locali e globali. Questo processo trova il suo culmine nelle Olimpiadi del 1960, che trasformano Roma in una vetrina globale e consolidano definitivamente l'immagine della capitale come simbolo di modernità e cultura del gusto. A partire dal 1959, questo



immaginario viene ulteriormente consolidato dalla RAI e dalla radio, che iniziano a parlare e a mostrare il cibo come pratica culturale e forma di intrattenimento, anticipando con figure femminili come Ave Ninchi una prima spettacolarizzazione della cucina e nuove rappresentazioni del lavoro domestico. I rotocalchi, le riviste popolari e le enciclopedie della cucina rivolte al pubblico femminile, il ruolo della donna tra la "regina del focolare" degli anni '50 e l'emancipazione femminile, rafforzano lo stesso processo, esibendo tavole imbandite, ricette e prodotti industriali come segni tangibili del superamento della fame e dell'ingresso nella società dei consumi. Attraverso l'analisi integrata di film, programmi televisivi, trasmissioni radiofoniche e stampa illustrata, l'intervento mostra come Roma sia diventata il centro nevralgico della costruzione mediatica del gusto nell'Italia del dopoguerra, anticipando le trasformazioni alimentari del miracolo economico e ponendo le basi di quell'identità culinaria nazionale oggi riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità (2025).

Fabio Parasecoli (New York University)

Titolo: Le rappresentazioni del cibo nel cinema neorealista italiano.

Abstract: Questo intervento esplora come le rappresentazioni del cibo nel neorealismo italiano abbiano contribuito alla costruzione dell'identità culturale del secondo Dopoguerra. Poiché il cibo e la sua mancanza costituivano questioni urgenti nell'Italia dell'epoca, con un impatto diretto sul benessere degli individui e delle comunità, non sorprende che i film neorealisti italiani offrissero spesso rappresentazioni della produzione, preparazione e consumo di cibo. Tali immagini non solo contribuivano all'effetto realistico complessivo, ma erano anche intese come una forma di partecipazione agli accesi dibattiti culturali e politici su cosa sarebbero state sia le vite private degli italiani che la loro nazione dopo 20 anni di regime fascista. Evidenziando la scarsità di cibo sofferta dalla classe operaia e la relativa abbondanza di cui godevano fasce limitate della popolazione, i registi neorealisti mettevano in questione i confini tra privato e pubblico, evidenziando le tensioni sociali fra la sfera civica e la sfera domestica.

Simone Cinotto (Università di Scienze Gastronomiche)

Titolo: Dal Piano Marshall alla tavola: il "dispositivo Alberto Sordi" e le relazioni alimentari tra Italia e Stati Uniti nella Guerra Fredda (1943–1960).

Abstract: L'intervento mette in discussione la diffusa narrazione, resa celebre da Alberto Sordi nel film *Un americano a Roma* (1956), secondo cui il cibo americano e quello italiano sono quanto di più diverso e opposto. Al contrario, l'intervento sostiene che la "relazione speciale" tra Stati Uniti e Italia nell'immediato secondo dopoguerra produsse una fitta rete di influenze reciproche, ponendo le basi per una vera e propria "gastronomia transatlantica." Lungi dall'essere un semplice processo di americanizzazione, questo scambio ha trasformato gusti, pratiche alimentari, lavoro domestico, sistemi agricoli e culture del consumo su entrambe le sponde dell'Atlantico. L'incontro alimentare del dopoguerra non fu un semplice processo di americanizzazione, ma produsse pratiche ibride, significati conflittuali e nuovi regimi del gusto e del consumo. L'analisi prende avvio dallo sbarco delle truppe americane in Sicilia e dall'occupazione di Napoli (1943-1945), quando il cibo divenne un mezzo centrale di interazione quotidiana, potere simbolico e negoziazione sociale. Il contributo esamina poi il Piano Marshall e i programmi di aiuti alimentari statunitensi, mostrando come essi abbiano trasformato l'agricoltura italiana, le diete e le infrastrutture, inserendo il paese nei modelli americani di modernizzazione produttiva. L'intervento analizza il ruolo della pubblicità e della cultura di massa, con particolare attenzione a Carosello, alla circolazione delle idee di critici statunitensi della società dei consumi come Vance Packard e John Kenneth Galbraith, e alle reazioni politiche della Democrazia Cristiana e del Partito Comunista Italiano. Un'attenzione specifica è dedicata ai cibi "pratici da cucinare" come arma culturale della Guerra Fredda e alla figura della casalinga all'americana come spazio di confronto transnazionale sui ruoli di genere. Infine, il

contributo esamina i nuovi luoghi del consumo “americani” - la cucina componibile, il supermercato e l’Autogrill -, l’arrivo controverso della Coca-Cola in Italia e il ruolo di Ancel e Margaret Keys nella costruzione della Dieta Mediterranea come modello nutrizionale transatlantico. Nel loro insieme, questi processi mostrano il cibo come uno dei principali terreni della diplomazia culturale e politica della Guerra Fredda tra Italia e Stati Uniti e il fondamento nei rispettivi cambiamenti nella dieta, nella cultura del consumo e nell’attivismo alimentare dei due paesi negli anni a venire.