

IL MESTIERE DI STORICO

Rivista della Società Italiana
per lo Studio della Storia Contemporanea

XII / 2, 2020

viella



SOCIETÀ ITALIANA PER LO STUDIO DELLA STORIA CONTEMPORANEA

sede operativa c/o Dip. di Studi Umanistici - Università di Napoli Federico II, Via Nuova Marina, 33 - 80133 Napoli
sede legale c/o Dip. di Storia - Università di Siena, via Roma, 56 - 53100 Siena
e-mail sissco.presidenza@gmail.com (presidenza) segreteria@sissco@gmail.com
internet <http://www.sissco.it>

presidente Daniela Luigia Caglioti
consiglio direttivo Arianna Arisi Rota, Valerio De Cesaris, Giuseppa Di Gregorio, Guido Formigoni (vicepresidente), Stefano Cavazza, Donato Verrastro
segreteria e tesoreria Marco Maria Aterrano
redazione di www.sissco.it Federico Mazzini (responsabile)

IL MESTIERE DI STORICO

Copyright © 2021 - Sissco e Viella

ISSN 1594-3836 eISSN 1594-4107

ISBN 978-88-3313-849-7 (carta) ISBN 978-88-3313-850-3 (e-book)

Rivista semestrale, anno XII, n. 2, 2020

Registrazione presso il Tribunale di Roma del 4/5/2009, n. 143/2009

Questo volume è pubblicato con il contributo

della Libera Università Maria Santissima Assunta - LUMSA

direttore responsabile Giovanni Sabbatucci
direttore Antonella Salomoni
redazione Elena Bacchin, Massimo Baioni, Alessandro Bonvini, Maddalena Carli, Elisabetta Caroppo, Giovanni Cristina (segretario di redazione), Laura De Giorgi, Olindo De Napoli, Valeria Deplano, Marco Mariano, Simone Neri Serneri, Guido Panvini, Stefano Picciaredda, Rosanna Scatamacchia

corrispondenza e libri inviare a «Il mestiere di storico», c/o Viella s.r.l.,
Via delle Alpi, 32 - 00198 Roma
e-mail mestieredistorico@yahoo.it

copertina Franco Molon TheSign

amministrazione Viella s.r.l., Via delle Alpi, 32 - 00198 Roma
tel./fax 06 84 17 758 - 06 85 35 39 60
abbonamenti@viella.it info@viella.it www.viella.it

abbonamento annuale	Italia	€ 75	Estero	€ 85
2020 (2 numeri)	Numero singolo	€ 40		

modalità di pagamento c/c bancario IBAN IT82B0200805120000400522614
c/c postale IBAN IT14X0760103200000077298008
carta di credito Visa / Master Card

INDICE

RIFLESSIONI

- Karin Pallaver, *L'Africa e l'Oceano Indiano* 5
Mark Gilbert, *La storicizzazione della storia dell'integrazione europea* 27

RASSEGNE E LETTURE

- Emmanuel Betta, *Donne e positivismo* 43
Salvatore Lupo, *Unificazione nel Mezzogiorno e brigantaggio* 46
Adriano Roccucci, *Il valore politico del territorio* 48
Gustavo Corni, *Lecture di Weimar* 51
Carlo Spagnolo, *Imperium. Ordine del mercato e ascesa del neoliberalismo* 56
Antonella Salomoni, *Leggere l'antisemitismo come codice culturale* 59
Nicola Cacciatore, *Strategie, obiettivi e motivazioni nella liberazione di Roma* 62
Leonardo Fresta, *Un progetto criminale: l'Aktion T4* 64
Simone Neri Serneri, *Per una storia politica della «strategia della tensione»* 66
Paolo Capuzzo, *Eric J. Hobsbawm: una biografia privata, politica e intellettuale* 71
David Bidussa, *Pensare e fare Europa* 74

FONTI E STRUMENTI DELLA RICERCA

- Archivi e portali*
Agostino Giovagnoli, *Il Memoriale di Moro: critica dell'edizione critica* 77
Guido Bartolucci, *Scholem-Benjamin: archivio di un'amicizia* 80
Albertina Vittoria, *Ricordi e riflessioni di un protagonista del fascismo* 82
Marta Nezzo, *I Taccuini di Ogetti tra censure e riscoperte* 84
Silvana Patriarca, *Leggi razziali e diaspore intellettuali* 86
Antonella Salomoni, *Elektronekrasovka: la biblioteca digitale* 88
Memorie e documenti 90

I LIBRI DEL 2019 / 2 105

INDICI

- Indice degli autori e dei curatori 237
Indice dei recensori 241

Alberto De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Roma, Donzelli, x-262 pp., € 32,00

«La vita è una combinazione di pasta e magia», affermava Federico Fellini, ma come fa un semplice impasto di acqua e farina a diventare la gloria delle tavole italiane, e non solo?

Se Franco La Cecla ha scelto di raccontare questa storia sottolineando il connubio pasta-pizza (*La pasta e la pizza*, 1998), Silvano Serventi e Françoise Sabban ci hanno introdotto all'«universalità» della pasta, ponendo a confronto l'esperienza italiana e quella cinese (*La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, 2004), e Massimo Montanari si è focalizzato invece su un singolo piatto (*Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, 2019), la novità importante offerta dal volume di Alberto De Bernardi è quella di aggiungere la parola «sociale» allo studio di questo ricco e sempre affascinante passato.

L'a., professore dell'Università di Bologna, dove ha insegnato storia contemporanea e storia globale, naviga qui tra storia della produzione della pasta e storia del suo consumo, tra tecnologia e cultura gastronomica, utilizzando una variegata gamma di fonti storiche: culinarie, letterarie, pubblicitarie ed avvalendosi anche di dati quantitativi.

Una prima parte del libro ci consente di riflettere su due passaggi importanti: quello da piatto dolce a piatto salato avvenuto nel corso del '700 (*Alle origini della pasta*) e quello da prodotto artigianale semidomestico a prodotto manifatturiero e poi industrializzato realizzatosi nel corso dell'800, quando la pasta diventa anche cibo delle masse (*La rivoluzione della pasta secca*).

Una seconda parte ci conduce dall'800 fino ai giorni nostri, tra cucina borghese, pasta al pomodoro, e vicissitudini di un piatto (e di un manufatto) sempre più nazionale, tra una guerra e l'altra e il boom economico. Il libro si chiude con uno sguardo a questo cibo sempre più globale (tipo maccheroncini al ragù di cammello), fra le tendenze contrastanti della delocalizzazione e dall'emergere di Slow Food.

Il quadro offerto da De Bernardi è esauriente, anche se – a livello puramente personale – avrei voluto sapere qualcosa di più sul consumo della pastasciutta in rapporto agli altri due cibi di sussistenza, il mais e la patata, che caratterizzarono l'800, soprattutto in considerazione dei precedenti interessi dell'a. per la storia della pellagra. E se in alcuni casi la contestualizzazione socioeconomica proposta da De Bernardi prende il sopravvento sulla storia dell'alimento stesso (intere pagine sono dedicate alle vicissitudini demografiche causate dalla peste, per esempio), in altri punti l'approccio scelto permette all'a. di gettare luce su sviluppi ancora poco studiati, come il declino del pastificio, specialmente nell'area napoletana, che ha contrassegnato la seconda metà del '900, proprio negli stessi anni in cui il consumo della pasta raggiungeva il suo apice.

David Gentilcore