Tradizioni alimentari degli emigrati italiani in Lussemburgo, tra l'esigenza di fedeltà al passato e le nuove sfide

Maria Luisa Caldognetto e Nicolas Graf
Centre de Documentation sur les Migrations Humaines, Luxembourg

Varcare le frontiere con le proprie speranze di un futuro migliore, ma anzitutto con il proprio corpo e le sue esigenze, in primis alimentari (si fugge spesso la precarietà e la penuria di cibo), tale è la condizione che definisce il migrante.

Dopo nulla sarà più come prima, nonostante il bisogno di intrattenere (o alimentare) il legame con il passato e con i luoghi delle origini (tempo e spazio, realtà e immaginario). Un legame che passa inevitabilmente attraverso il culto della tradizione, dove la sfera del cibo si carica di aspetti simbolici che trascendono gli ambiti puramente fisiologici della nutrizione.

I movimenti migratori di massa che si verificano in Europa a partire dal XIX secolo esportano non solo manodopera in cerca di migliori condizioni di lavoro e di vita, ma contribuiscono alla diffusione nel mondo su larga scala di conoscenze, di pratiche, di saperi e sapori, di prodotti alimentari «tipici», destinati a divenire veri e propri emblemi nazionali.

Nel processo di «autotraduzione» che l'incontro/scontro con l'alterità sempre presuppone, le tradizioni alimentari trapiantate all'estero inevitabilmente scontano adattamenti, mescidanze e reinterpretazioni di quel patrimonio ritenuto immutabile nella sua qualità di riferimento identitario forte, prefigurando esiti e interrogativi che si rispecchiano nelle fragilità che investono oggi il Pianeta e ci interpellano sui modelli di vita che intendiamo consegnare al futuro.

Emigrazione italiana di massa in Lussemburgo tra XIX e XX secolo

Allo scopo di esaminare più da vicino tali dinamiche, illustreremo qui brevemente le caratteristiche di un'area che abbiamo avuto occasione di analizzare a partire dai fondi archivistici conservati presso il Centre de Documentation sur les Migrations Humaines (CDMH), quella cioè del bacino minerario (ferrifero) situato nel sud del Lussemburgo, caratterizzato da una massiccia emigrazione italiana a partire dalla fine dell'Ottocento.

Lo sviluppo spettacolare della siderurgia, grazie alle nuove tecniche di produzione dell'acciaio, i lavori di costruzione delle ferrovie e delle infrastrutture, l'urbanizzazione in piena espansione, attirano in questa area una manodopera numerosa che, oltre a mansioni specialistiche, prevede una grande quantità di manovalanza poco qualificata. Il Lussemburgo si trasforma così, rapidamente, da paese tradizionalmente di emigrazione, a paese d'immigrazione massiccia, fenomeno che lo caratterizza ancora ai giorni nostri.

Immagine 1. *Caffè Roma, Lussemburgo, 1900.*

Fonte: Archivio CDMH

A Dudelange, uno dei centri industriali allora più importanti del bacino minerario, la presenza di immigrati tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo è impressionante e gli italiani vi figurano percentualmente al primo posto. Si tratta soprattutto di contadini espulsi dalle campagne a causa delle ricorrenti crisi agricole e dei mercati, di piccoli artigiani cui l'industrializzazione in atto non lascia spazio, in un'Italia dove il sogno dell'unificazione nazionale deve fare i conti con la rude realtà della competizione internazionale.

Un quartiere chiamato «Italia»

Un quartiere chiamato «Italia» vedrà così la luce a partire da fine Ottocento, a ridosso di fabbriche e miniere, il cui aspetto inevitabilmente richiama i villaggi del Nord e Centro Italia (da dove provenivano gli emigrati), i loro costumi e le loro tradizioni. La diffusione di prodotti alimentari italiani – fin dall'inizio importati attraverso specifiche filiere di trasporto e di distribuzione, al fine di preservare le abitudini alimentari delle regioni di provenienza – emerge dagli archivi fotografici, attraverso le immagini di caffè, pensioni, negozi, riunioni conviviali, ecc. Luoghi, cibi e rituali che esprimono non tanto la nostalgia di un buon tempo «alimentare» perduto (di fatto inesistente), quanto l'intento di non privarsi di quell'universo di legami e di affetti, di immagini e di simboli, prima ancora che di odori e sapori, a cui essi rinviano.

Immagine 2. *Pubblicità import/export di prodotti tipici italiani in Lussemburgo, 1907.*

Fonte: Archivio CDMH

Nonostante lo sguardo non sempre benevolo e i pregiudizi che inevitabilmente colpiscono il «diverso», in quei quartieri dai colori, dagli odori, dai sapori inconfondibili, ma anche sovraffollati e dove la promiscuità e l'abuso di alcol spesso rendevano stigmatizzabili i costumi agli occhi degli autoctoni, il regime alimentare degli immigrati appare, grazie alle migliori condizioni di vita che il lavoro e il livello dei salari garantivano, decisamente (e rapidamente) trasformato, sia in termini quantitativi che qualitativi. Nel loro nuovo mondo gli italiani hanno potuto familiarizzarsi con la carne, il formaggio, il vino, il caffè, i liquori, molto più di quanto non avessero fatto precedentemente nei luoghi di provenienza. E anche con la pasta di produzione industriale, pasta il cui consumo, ancora a inizio Novecento, era scarsamente diffuso tra i ceti meno abbienti nella penisola.

Immagine 3: *Negozio alimentari italiano, Lussemburgo, 1920.*

Fonte: Archivio CDMH

Si potrebbe così paradossalmente concludere che questi emigrati siano divenuti *spaghettisfréisser* o *maccaronisfréisser* (mangiaspaghetti o mangiamaccheroni, nella lingua locale) solo dopo essersi stabiliti all'estero, in Lussemburgo nella fattispecie, mentre fino ad allora – pur provenendo dalla penisola, ritenuta oggi universalmente il paese della pasta – essi non s'identificavano necessariamente con questo prodotto alimentare.

Immagine 4. *Pubblicità di una fabbrica di pasta, Lussemburgo, 1923*.

Fonte: Archivio CDMH

La «traduzione» della «tradizione»

Dopo questo rapido *excursus*, potremmo chiederci allora: quale cucina «tipicamente italiana» troviamo tra gli italiani emigrati in Lussemburgo? Una cucina senza dubbio più ricca di proteine, e anche più abbondante. I riferimenti, la scelta dei prodotti, le ricette, conservano certamente il loro carattere territoriale e localistico d'origine, si cerca di riprodurre in loco quello che si era conosciuto «laggiù», soprattutto nelle occasioni festive: le forme, i colori, i sapori e gli aromi che spesso si erano solo intravisti sulle tavole dei più fortunati. La cucina della festa insomma, quella dell'immaginario e del desiderio, più ancora che quella della tradizione. Il tutto accompagnato da quei tratti di convivialità percepita come un segno distintivo caratterizzante i transalpini.

Lo sguardo degli autoctoni ora è cambiato, la diffidenza iniziale si è ammorbidita, i prodotti del sud che invadevano le «Piccole Italie» sono divenuti via via più

familiari e apprezzati. Una migliore conoscenza della Penisola, trasformatasi nel frattempo nel paese delle vacanze e del sole, così come il cinema, il *made in Italy* e la «dieta mediterranea», hanno fatto il resto. Ciò comporta una ricaduta positiva sulla vita degli emigrati in termini di percezione (e auto percezione) della loro immagine, anche per quanto concerne la sfera del cibo, in una sequenza che vede la loro cucina sempre più apprezzata, i ristoranti italiani ricercati, prodotti come olio, vino, cereali e legumi garanzia di «autenticità», da riscoprire e valorizzare attraverso le mode alternative ed ecologiche e le raccomandazioni dei medici.

Immagine 5. *Caricatura pubblicata in occasione di un incontro di calcio, Lussemburgo, 1960.*

Fonte: Archivio CDMH

Cucina mia

In questo contesto, riteniamo emblematica un'opera apparsa recentemente, dal titolo *Cucina mia*, prima e unica nel suo genere (per il momento) a essere pubblicata sul tema della cucina italiana in Lussemburgo, dall'arrivo massiccio oltre un secolo fa dei primi emigrati dalla Penisola. I curatori del volume, entrambi lussemburghesi, vi sintetizzano perfettamente la traiettoria compiuta – e la metamorfosi avvenuta – nella percezione dell'altro, del «diverso», del *maccaronisfréisser* nel corso di oltre un secolo.

Cucina mia si situa infatti esplicitamente, fin dall'introduzione, nell'ottica tutta positiva di valorizzazione dell'apporto degli italiani, nella loro presenza ormai ultracentenaria sul territorio, non solo in termini di contributo allo sviluppo economico del paese di adozione, ma anche riconoscendo loro quel patrimonio unico di saperi e sapori di cui ormai non ci si potrebbe più privare in terra gran-

ducale, e che si vuol contribuire a preservare insieme a quel particolare «stile» conviviale che esso comporta.

L'opera, strutturata a partire dalla raccolta di testimonianze dirette, dove le voci dei protagonisti ripercorrono l'esperienza migratoria della propria famiglia, anche attraverso i ricordi legati alla penuria di cibo che li ha spinti a emigrare, fornisce un ricettario *sui generis* composto dalle elaborazioni personali di piatti della «tradizione», che i vari intervistati hanno deciso di condividere con i lettori, insieme a squarci significativi di storie di vita. Ricette rivisitate – spesso inconsapevolmente – a partire da ricordi tramandati sul filo dell'oralità, che si trasmettono da generazioni, costretti fatalmente a misurarsi con nuovi gusti e abitudini acquisiti nel frattempo. L'entusiasmo e la fierezza con cui vengono proposte nelle loro varie interpretazioni e «traduzioni», esibiscono in pieno, attraverso l'impiego di prodotti variati per qualità e quantità, il riscatto avvenuto rispetto al tempo lontano della miseria e della fame.

Cucina «tradizionale» o cucina «infedele», allora?

Cucina «tradizionale» o cucina «infedele» allora? In effetti la cucina non è mai fedele, essendo frutto di scambi, di incroci, di elaborazioni e rielaborazioni incessanti. La cucina «pura» o la tradizione «vera» e immutabile esistono solo nell'immaginario, le varianti sono in realtà la norma, e solo attraverso nuove acquisizioni essa garantisce il proprio futuro. Cosa sarebbe la cucina italiana senza il pomodoro o il mais, che pure sono giunti dall'America solo pochi secoli fa, così come tanti altri prodotti che noi crediamo di utilizzare «da sempre»?

Questo libro allora, che in Lussemburgo ha conosciuto un successo folgorante fin dalla sua apparizione, sia nell'edizione in francese sia in quella in tedesco, rapidamente esaurite entrambe (libro che si poneva già dalla scelta del titolo, *Cucina mia*, rigorosamente in italiano, come omaggio e riconoscimento al dinamismo «contagioso» di una tradizione finalmente e pienamente condivisa); questo libro, dicevamo, nel momento in cui sembra celebrarne i fasti senza più riserve o pregiudizi, ci auguriamo serva non tanto a fissare le ultime immagini, seppur gratificanti, di una storia a «lieto fine», quanto a richiamare i suoi protagonisti al compito di evolvere e rinnovarsi, misurandosi certo con le nuove sfide che il futuro (postnazionale e transnazionale, fondato su pluriidentità e ibridazioni) preannuncia, ma rimanendo fedeli a se stessi nella condivisione di quel patrimonio di saperi e sapori che fa ancora parte della loro storia.

Bibliografia

Bevilacqua, P., De Clementi, A., Franzina, E. (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana*, *Partenze, Arrivi*, Roma, Donzelli, 2001-2002.

Boggiani, J., Caldognetto, M.L., Cicotti, C., Reuter, A. (sous la direction de), *Traces de mémoire, mémoire des traces. Parcours et souvenirs de la présence italienne au Luxembourg et dans la Grande Région*, Luxembourg, Publications de l'Université du Luxembourg, 2007.

–, *Rêves d'Italie, Italies de rêve. Imaginaires et réalités autour de la présence italienne au Luxembourg et dans la Grande Région*, Luxembourg, Publications de l'Université du Luxembourg, 2008.

Caldognetto, M.L., «L'espoir d'une vie meilleure. Culture italienne à Esch-sur-Alzette au début du 20e siècle», in *100 Joer Esch 1906-2006. Le livre du Centenaire de la ville d'Esch-sur-Alzette*, Esch-sur-Alzette, Éditions Guy Binsfeld, 2005, pp. 194-207.

–, «Storia e memoria di sapori e saperi: la forza del territorio nella cultura del cibo italiano oltre frontiera», in Caldognetto, M.L. e Campanale, L. (a cura di), *Tra innovazione e tradizione, un itinerario possibile*, Luxembourg, Convivium, 2014, pp. 179-229.

Camporesi, P., *La terra e la luna. Alimentazione, folclore, società*, Milano, Garzanti, 2011 (1995).

Corti, P., «Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria», in *Storia d'Italia, Annali,* 13, Torino, Einaudi, 1998, pp. 681-719.

Gallo, B., *Les Italiens au Grand-Duché de Luxembourg. Un siècle d'histoire et de chronique sur l'immigration italienne,* Luxembourg, Saint Paul, 1987.

–, *Centenario/Centenaire. Gli italiani in Lussemburgo/Les Italiens au Luxembourg (1892-1992)*, Luxembourg, Saint Paul, 1992.

Hausemer, G. e Kolber, V. (sous la direction de), *Cucina mia. La cuisine italienne au Luxembourg*, Luxembourg, Editions Guy Binsfeld, 2011.

Lorenzini, M., «Renaissance d'un quartier. La "Petite Italie" à Dudelange», in *Centenaire Diddeleng*, Dudelange, Ville de Dudelange, 2007.

Lorenzini, M., «Migrations & Cuisines», in Boggiani, J., Caldognetto, M.L., Cicotti, C., Reuter, A. (sous la direction de), *Rêves d'Italie, Italies de rêve. Imaginaires et réalités autour de la présence italienne au Luxembourg et dans la Grande Région*, Luxembourg, Publications de l'Université du Luxembourg, 2008, pp. 319-27.

Montanari, M., *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

STATEC, *Statistiques historiques (1839-1989)*, Luxembourg, STATEC, 1990.

Teti, V., «Emigrazione, alimentazione, culture popolari», in Bevilacqua, P., De Clementi, A., Franzina, E. (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana*, *Partenze,* Roma, Donzelli, 2001, pp. 575-97.