

Consumi alimentari e distribuzione commerciale tra continuità e rivoluzioni

Roberto Parisini (Università degli Studi di Bologna)

Le grandi trasformazioni territoriali degli ultimi decenni si concentrano soprattutto nell'espansione delle città, espansione fatta di massicci spostamenti di popolazione, di dilatamento degli spazi urbani e ridislocazione delle loro funzioni residenziali, produttive e sociali.

Anche in Emilia Romagna si spopolano le montagne e poi le pianure alte e basse; si disgregano i vecchi rapporti economici che rappresentavano dei veri modelli sociali e politici come il bracciantato o la mezzadria.

Si tratta di trasformazioni già avviate negli anni Trenta, ma che vent'anni dopo sono rese radicali dal loro incrociarsi con il boom economico, quando inurbamento e sviluppo industriale portano con sé enormi modificazioni degli stili di vita e, soprattutto, crescenti aspettative di acquisizione di benessere.

L'idea di benessere che molti italiani hanno, e muterà di poco ancora fino alla fine degli anni Settanta, è sostanzialmente legata a bisogni primari di lungo corso: alimentazione-casa-trasporti, con la differenza però che nei bilanci familiari cominciano a comparire una maggiore articolazione (ad esempio la casa è anche arredamento confortevole) e una crescente modificazione dei rapporti percentuali (cala l'alimentazione crescono la casa e soprattutto la motorizzazione)¹.

Fino a lì, i consumi alimentari degli italiani sono sempre stati segnati da una certa regolarità nella pesante carenza e nella ridotta variabilità. Quasi sempre crescere voleva dire solo recuperare all'incirca livelli precedenti persi in occasione di crisi o guerre.

Dal 1927 al 1957, secondo i panieri ISTAT la dieta più diffusa continuava a concentrarsi su quantità caloricamente sempre insufficienti di pane, pasta, riso, patate, legumi e un po' di vino; solo nel 1955, gli italiani tornano a mangiare annualmente i 9 chili di carne che mangiavano nel 1938, e che non erano già allora certo molti².

E nemmeno dello stesso tipo perché i consumi alimentari nelle varie zone d'Italia rimangono nettamente territoriali. Carne bovina al Centro-nord, ovina al sud e nel Lazio e nelle isole, soprattutto in Sardegna. In Emilia Romagna, centrale è sempre il maiale, ispiratore di tutti i cibi tradizionali più o meno ambiti dallo zampone, al cotechino, alla salama da sugo.

L'aumento progressivo dei redditi aumenta in primo luogo le quantità, soprattutto di quegli alimenti che, seppure ben noti, hanno da sempre segnato con le loro quantità la linea tra ricchezza e povertà, tra floridezza e precarietà. Nel 1974 i consumi individuali di carne bovina nella nostra regione hanno superato i 28 kg. (25 è la media nazionale); e poi crescono latte, formaggio, uova, burro, zucchero, condimenti, frutta e verdura fresca, vino. Sono tutti divenuti presenze regolari su molte tavole; il caffè addirittura ha triplicato il suo consumo³.

Diminuisce invece, come avviene sempre nei paesi sviluppati, la percentuale dei bilanci familiari destinata all'alimentazione che comunque, all'inizio degli anni Sessanta, occupa ancora di media il 54% delle risorse⁴.

1. La cucina

In parallelo con questa rinnovata centralità dei bisogni, anche il luogo destinato alla preparazione dei cibi, la cucina, conosce una significativa trasformazione.

¹ Cfr. C.D'Apice, *L'arcipelago dei consumi. Consumi e redditi delle famiglie italiane dal dopoguerra ad oggi*, Bari, De Donato, 1981.

² A.Ventura, *La composizione dei "panieri" per gli indici dei prezzi in Italia 1927-1978*, in "Storia e futuro", n.20, 2009 (www.storiaefuturo.eu).

³ Cfr. P.Sorcinielli, *Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker*, Milano, B. Mondatori, 1999.

⁴ G.Tagliacarne, *Il reddito prodotto nelle province italiane nel 1974 e confronti con gli anni 1971, 1972 e 1973*, Milano, Franco Angeli, 1975.

Il selvaggio boom edilizio che sta dilatando a macchia d'olio le nostre città, ne accresce enormemente i patrimoni abitativi con case spesso di mediocre qualità edilizia, soprattutto nelle nuove periferie operaie prive anche della maggior parte dei servizi.

Tuttavia questi nuovi alloggi coronano comunque un sogno, in un paese dove solo il 76% delle abitazioni risultava provvisto di cucina, il 52 di acqua corrente, il 27 di latrina interna⁵. Qui non mancano il bagno in casa, il riscaldamento. Ci sono sempre almeno tre o quattro vani che sconfiggono il sovraffollamento tipico dei rioni popolari dei centri storici; e poi c'è il cucinotto o la cucina abitabile, uno spazio nuovo, non più solo di servizio o di passaggio, ma divenuto centrale per il comfort dell'intera casa.

Non a caso, i dati della Camera di commercio di Bologna parlano, per il 1962, di un boom economico affidato soprattutto ai consumi alimentari e agli elettrodomestici⁶.

Cucina a gas con forno che migliora e diversifica le cotture e riduce i tempi di preparazione; spaziosi mobiletti pensili che accolgono frullatori, tostapane e fanno da dispensa senza ingombrare lo spazio⁷.

Ma soprattutto c'è il frigorifero, primo elettrodomestico a entrare nelle case degli italiani, già noto secondo il modello americano Frigidaire degli anni Venti. Nel 1963 è già presente almeno nel 60% delle case emiliane, come e più della televisione. Permette di ridurre gli scarti, conserva e rimette continuamente a disposizione una variata serie di alimenti freschi.

Certo questo bisogno di conservare non è più quello che serviva per sottrarsi alla mutevolezza della natura e degli eventi tipica del mondo rurale; ma è comunque un patrimonio radicato che in città serve a far fronte ai nuovi ritmi imposti dalla produzione; e anche al dilatarsi dei modi e dei tempi della mobilità legati alle crescenti distanze dentro le città e al traffico.

La casa è più confortevole, ma sembra al tempo stesso ridursi il tempo da trascorrervi. Non a caso, nuovi ruoli di genere e pasti fuori casa vengono comunemente ritenuti la più ricorrente e sintetica rappresentazione di questo passaggio.

In effetti, "da un'indagine campionaria svolta da un'organizzazione sindacale nel 1963 in 11 fabbriche bolognesi che occupano 1.000 lavoratrici, è risultato che le lavoratrici interpellate, oltre alle otto ore di lavoro giornaliero, impegnano una media di un'ora e mezza per recarsi e tornare dal lavoro, ma si arriva anche a punte massime di 5 ore. Sommando l'interruzione all'ora di pranzo, si ha un arco di tempo di lavoro extradomestico di 63 ore settimanali"⁸.

In queste situazioni, il frigorifero consente di modificare il modo di fare la spesa, di trasformare abitudini quotidiane eliminando pressanti deperibilità, e quindi la necessità di ripetute incursioni in bottega. Influenza più di tutto la pianificazione familiare, consente la mobilità negli acquisti; allude a nuovi stili del consumo alimentare che non disdegnano i cibi preconfezionati e a prezzo fisso; i prodotti ad alto contenuto di servizio come i surgelati o i precotti.

2. I supermercati

Seguendo questo filo è facile vedere come, all'inizio degli anni '60, per tanti fosse giunto il momento della rivoluzione commerciale incarnata dal supermercato.

Lo ritengono sicuramente le società della grande distribuzione privata: l'americana Supermarkets che, nel 1957, ha aperto a Milano il primo supermercato in Italia e diverrà poi Esselunga; quelle nostrane come la Rinascente, la SAGMA (poi PAM) che tra il 1959 e il '61 avevano fatto richiesta di apertura anche a Bologna, considerata come Torino, Firenze e Bergamo, mercato florido e promettente⁹.

Ne sono convinti anche gli amministratori locali socialcomunisti, impegnati a distinguere tra la positività del progresso e la negatività della sua declinazione capitalistica e monopolistica¹⁰. Ai loro occhi

⁵ S.Lanaro, *Storia dell'Italia repubblicana*, Venezia, Marsilio, 1992, p.148.

⁶ Cciaa Bologna, *Andamento dell'economia provinciale nell'anno 1962*, ciclostilato, pp.1 e 58.

⁷ F.Quaglia, *La rivoluzione in cucina. L'uso del gas nell'abitazione moderna*, in "Contemporanea", n.1, 2000.

⁸ R.Parisini, *La città e i consumi*, Milano, Franco Angeli, 2012, p.92.

⁹ E.Scarpellini, *Comprare all'americana*, Bologna, il Mulino, 2001.

¹⁰ M.Casalini, *Famiglie comuniste. Ideologie e vita quotidiana nell'Italia degli anni Cinquanta*, Bologna, il Mulino, p.288.

elettrodomestici e supermercati, di per sé, si identificano con il soddisfacimento delle nuove moderne esigenze dei consumatori. Razionalità, assortimento, confezionamento corrispondono all'esigenza di far presto, ma anche di scegliere.

In effetti le luccicanti corsie dei supermercati sono i luoghi più idonei alle nuove esigenze della modernità alimentare. Ci sono gli elettrodomestici di ogni genere; vi abbondano i più diversi alimenti, provenienti dalle più diverse regioni, e dalle più diverse stagioni. Principalmente qui il prodotto realizza la sua delocalizzazione, cioè si riduce fino a sparire il rapporto tra chi consuma il cibo e il territorio che lo produce; si annulla ogni eventuale connessione con la ritualità sociale.

Dietro a questi processi c'è la crescita dell'industria alimentare che, attraverso la pubblicità, mira a sostituire l'esperienza tradizionale con la riconoscibilità del marchio, ad uniformare i modelli alimentari (ad esempio puntando su prodotti come il dado da brodo o la margarina)¹¹.

Ma gli esiti sono stati a lungo diversi da quelli aspettati. I supermercati hanno stentato almeno vent'anni a consolidare la propria presenza. I luoghi e i modelli attraverso cui è passata la trasformazione alimentare degli emiliani (ma degli italiani in generale) hanno esitato a lungo ad affidarsi alla grande distribuzione e a ciò che essa suggeriva.

La spiegazione più ricorrente di questo è affidata alle resistenze politiche e corporative. Le incomprensioni dei partiti politici (soprattutto socialisti e comunisti in questo caso), culturalmente impreparati a gestire la modernizzazione consumistica del paese, e politicamente troppo sensibili alle esigenze di una folta e spesso asfittica categoria di piccoli dettaglianti.

Sono tesi in parte discutibili, ma non è questa la sede per prenderle direttamente in considerazione. Ci sono anche altri aspetti da valutare, la maggior parte dei quali legati agli stessi consumatori e alla percezione che effettivamente essi ebbero delle trasformazioni in corso anche, e in questo caso soprattutto, da un punto di vista alimentare.

Intanto l'indipendenza di genere: l'abbandono del ruolo della casalinga si è rivelato per moltissime donne un processo alquanto lento e contraddittorio. All'inizio degli anni '60, le statistiche del comune di Bologna sulla popolazione attiva mettevano in evidenza "una sensibile diminuzione relativa della popolazione femminile in tutti i settori di attività, pur in presenza di un aumento assoluto di oltre 4.000 donne nell'industria e di oltre 7.000 nei servizi"¹². Molte migliaia tra loro lavoravano a domicilio modificando perciò solo parzialmente la loro condizione di casalinghe. Esse continuavano a dover pensare e poi preparare tre pasti casalinghi, certo realizzati più rapidamente grazie agli elettrodomestici. Più veloce era la spesa nei negozi sotto casa dove si poteva far segnare fino a fine mese, ricevere consigli ed anche fare quattro chiacchiere. I supermercati tendevano a concentrarsi sulle strade di grande traffico e nei quartieri dei ceti medi.

In tavola andavano quasi invariabilmente pane e pasta; di nuovo c'era la bistecca, da *beefsteak*, una fettina di manzo o vitello passata velocemente in padella¹³.

Il pranzo di mezzogiorno, sempre primo e secondo piatto, consumato fuori casa continuava di fatto a rimanere cosa limitata. Fanno eccezione gli operai (che sono però ormai ovunque la maggioranza relativa): per loro alla gamella portata da casa (con dentro gli stessi cibi) si va sostituendo l'importante conquista della mensa dove, a prezzi simbolici, potevano vedersi riconosciuti anche due primi, oltre al secondo e alla frutta. Riso, carne, patate, prosciutto costituivano gli elementi più ricorrenti di menu spesso sorvegliati dal medico aziendale¹⁴.

Era la donna a pranzare sempre a casa, insieme ai figli al loro ritorno da scuola. Questa pratica cominciò a ridimensionarsi quando, all'inizio degli anni Settanta, in Emilia comparvero le scuole a tempo pieno

¹¹ M.Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, pp.197-199.

¹² *Valutazioni e orientamenti per un programma di sviluppo della città di Bologna e del comprensorio*, a cura della Giunta comunale, Bologna, Zanichelli, 1964, p. 58.

¹³ L.Vercelloni, *La modernità alimentare*, in "Storia d'Italia", annali 13, *L'alimentazione*, a cura di A.Capatti, A.De Bernardi, A.Varni, Torino, Einaudi, 1998, pp.958-962.

¹⁴ E.Benelli, R.Bassoli, *Gli stili alimentari oggi*, in "Storia d'Italia", annali 13, *L'alimentazione*, cit., pp.1014-1018.

che nel loro progetto educativo includevano le mense scolastiche. Anche qui si riproducevano le abitudini di una società ancora fortemente radicata nelle campagne da cui proveniva. Ancora una volta le grammature più elevate erano quelle della pasta.

3. *L'alimentazione come identità*

A questo punto è bene ricordare che in questi decenni, eccetto Parma e Piacenza, tutte le città in regione sono oggetto di consistenti moti immigratori quasi tutti dalle campagne circostanti. Certo le cifre di gran lunga più importanti spettano a Bologna che accoglie circa 170.000 immigrati, con un tasso percentuale di crescita secondo solo a quelli di Torino e Roma. A metà anni '60, la popolazione del capoluogo regionale è ormai composta per più di un terzo da persone che vivono in città da meno di dieci anni, e per circa un quarto da non più di cinque. Una piccola parte viene da altre città e dal Sud, ma l'assoluta maggioranza dalle campagne provinciali, regionali fino a includere il Polesine martoriato dalle alluvioni del Po¹⁵.

Data la vicinanza delle provenienze, si tratta quasi sempre di un'immigrazione di famiglie intere circa trentenni, che del mondo rurale hanno radicato l'*habitus*, cioè quel sistema valoriale formato dagli individui negli ambienti di provenienza e decisivo nello strutturarne poi l'azione, anche come consumatori. Ma qui le affinità identitarie con il nuovo tessuto sociale sono notevoli e l'integrazione meno faticosa che in tante altre città italiane. Ne sono ingredienti fondamentali le comuni tradizioni politiche e associative. E anche l'identità alimentare gioca un ruolo non trascurabile.

I contatti con i parenti rimasti in campagna sono frequenti, come la possibilità di ottenerci cose fresche da mangiare, mentre il cibo industriale è guardato con sospetto, considerato sempre a rischio di sofisticazione. Anche senza nulla sapere delle campagne contro le frodi alimentari che *L'Espresso* conduce tra il 1958 e il '62.

Nel 1966 il periodico della Camera di commercio rilevava come, nonostante la grande diffusione del frigorifero, il congelatore destasse per la verità ancora un ben scarso interesse in quanto l'85% dei consumi alimentari riguardava prodotti freschi. Un sistema di alimentazione definito tipicamente italiano di cui comunque si intravedeva un progressivo per quanto lento decadimento.

"I gruppi familiari di nuova formazione – spiegava la Giunta camerale – accolgono le novità sul piano distributivo esattamente come tutti gli altri, cioè con un criterio di valutazione tipico della mentalità locale. Il cliente bolognese non ama ancora gli alimenti preconfezionati. Non per nulla chi richiede l'apertura di magazzini di questo genere domanda di poter continuare a vendere col sistema tradizionale i salumi, i formaggi, la carne e gli alimenti simili"¹⁶.

Certo, a dare una mano a mantenere viva questa diffidenza sono gli eventi internazionali. Un ruolo fondamentale giocano le due crisi economiche del 1963 e 1973 che suscitano grandi preoccupazioni nei commentatori politici e economici. L'impoverimento sembra dietro l'angolo e lo spirito contadino di parsimonia consiglia di mantenersi attaccati alle proprie sicurezze.

Oggi sappiamo che in realtà furono solo temporanee attenuazioni di una crescita comunque importante. Ma la percezione sociale che se ne ebbe è tale da indurre le società della grande distribuzione privata e cooperativa a rinviare l'apertura di diversi supermercati e centri commerciali. Convinzione diffusa, anche tra le imprese, era che la crisi avrebbe imposto in modo duraturo un modello di consumo rivolto soprattutto ai prodotti al loro livello basico, il cui prezzo non avrebbe potuto permettersi il surplus di fascinazioni pubblicitarie, di packaging accattivanti, o di circostanti ambienti di vendita sempre più sofisticati. Sembrava il momento del ritorno agli usi ben noti.

¹⁵ A. Bellettini, *La città e i gruppi sociali*, Bologna, Clueb, 1984.

¹⁶ F. Andrighetti, *Avremo presto il boom dei surgelati?*, in "La Mercanzia", n.10, 1966, p.721.

Tra il 1973 e il 1978, nei bilanci familiari emiliano-romagnoli sono le percentuali dei consumi alimentari a crescere, mentre tutti gli altri decrescono. Questo in un contesto nazionale in cui, come è classico dei paesi sviluppati, avveniva esattamente l'inverso¹⁷.

La stessa amministrazione bolognese, tutt'altro che distratta rispetto al governo dei consumi, è spinta a progettare una rete di mense pubbliche che, di fronte alle crescenti necessità del lavoro anche femminile, consenta a tutti di consumare pasti sani ed economici fuori casa, senza doversi rivolgere a quei bar che "spesso per spinte di tipo speculativo, tendono a fornire anche un servizio di tavola calda"¹⁸.

Ma è il 1980, e il sapore anacronistico che ci viene da questa iniziativa è perché, lo sappiamo, le cose sono andate ben diversamente; ma anche perché, già in quel momento, stavano cambiando da moltissimi punti di vista. Nuove generazioni, nuovi tipi di strutture familiari, terziarizzazione, nuove aspettative e nuove possibilità vengono decisamente a galla. Il tradizionale non si perde, ma conosce altre collocazioni.

Entrano nei panieri nazionali dell'Istat pesce e ortaggi surgelati crackers, pasta e risotti precucinati, carne in scatola, latte in polvere, maionese. E già nel 1982 le percentuali dei consumi alimentari della nostra regione si sono riallineati a quelli nazionali.

Era cominciata una nuova, più intensa stagione della rivoluzione dei consumi.

¹⁷ R.Parisini, *La città e i consumi*, cit., p.161.

¹⁸ Comune di Bologna, *Piano del commercio al dettaglio, dei pubblici esercizi, del commercio ambulante e dell'artigianato dei servizi. Relazione*, Santa Sofia di Romagna, Stabilimento Tipografico dei Comuni, 1980, p.31.