

**Zeitschrift:** Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen  
**Herausgeber:** Association Internationale pour l'Histoire des Alpes  
**Band:** 13 (2008)  
  
**Artikel:** Nostalgia del gusto e gusto della memoria  
**Autor:** Bianchi, Stefania  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-2251>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 31.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Nostalgia del gusto e gusto della memoria

Stefania Bianchi

---

## Zusammenfassung

### Die Sehnsucht nach dem Geschmack und der Geschmack der Erinnerung

*Dieser Beitrag geht von der These aus, Wohlergehen sei nicht lediglich ein physiologischer Faktor, sondern auch Heimwehgefühle nach dem eigenen Haus, nach den eigenen Gewohnheiten stellten in gewisser Weise eine «Krankheit» dar. Die Erinnerung an eine Speise, an eine Frucht oder an ein Getränk konnte dann zu einem Symptom dieser «Krankheit» werden und zeigte sich in den Briefen der Emigranten. Die Rückkehrer konnten sich an neuen oder besseren Geschmacksrichtungen erfreuen und diese in ihre eigenen Ernährungsgewohnheiten integrieren.*

*Anhand von Briefen von Tessiner Emigranten zwischen dem 17. und 20. Jahrhundert lassen sich solche Aspekte erkennen, dazu aber auch temporal und geografisch bedingte Einflüsse sowie Elemente der Verbundenheit zwischen den Schreibenden und den Lesern der Briefe und schliesslich als Letztes Einflüsse sozialer Schichten, die als Referenz dienten.*

---

L'alimentazione è uno degli aspetti che determina la qualità della vita non solo dal punto di vista biologico ma anche socio-affettivo, descritto pure da testi letterari quali *Il pranzo di Babette* della Blixen o *Chocolat* di Joanne Harris, ed eticoculturale, come si verifica nella diversa assunzione di cibi durante la quaresima che però non corrisponde necessariamente all'idea di privazione. Questo tema è oggetto di numerosi e recenti studi, indagini storiche e antropologiche che analizzano le abitudini, la memoria alimentare e il rapporto fra

cibo ed identità, alla cui sfera appartengono le relazioni fra cibo ed emigrazione e quelle fra cibo ed integrazione.<sup>1</sup>

Le riflessioni che seguono sono frutto della lettura di fonti di diversa natura, per la gran parte lettere scritte o ricevute dai molti migranti. Ad esse si aggiungono poi fatture di acquisti, promemoria per ricordare i prodotti richiesti da portare a casa e occasionali notizie ricavate da diari di viaggio. Siamo nell'ordine di circa 3500 documenti considerati, pressoché la metà dei quali già editi;<sup>2</sup> in essi si è trovato conferma delle molteplici sfaccettature, in particolare di natura affettiva e più in generale di tipo relazionale (valore di classe del cibo), che si possono cogliere nei riferimenti a beni di consumo vecchi e nuovi. Dalla corrispondenza risaltano i gusti che si rimpiangono, e i salumi la fanno da padrone in particolare le luganighe,<sup>3</sup> e i piaceri del palato che si imparano. Città-porto per eccellenza che distribuisce le novità per i nostri migranti è Genova. Dalla capitale ligure si diffondono i prodotti coloniali e non solo. Pasta, olio, olive, capperi, persino aragoste,<sup>4</sup> beni che raggiungono i paesi alpini, con fichi di Smirne, carciofi, dolci canditi, vini liquorosi.<sup>5</sup> Un'altra via parte invece dai porti del Nord, percorre la Germania e supera l'arco alpino, come dimostrano gli acquisti dei Pedrazzini di Campo Vallemaggia, attivi commercianti in Europa. Nel 1749 in questo piccolo e periferico paesino di montagna si fanno recapitare «merluzzo bretagno, anguilla marinata, zibili novi, bogiete di rosolio, caffè mocca, zucchero fioretto, cannella, vino di Spagna, cacao».<sup>6</sup>

E chi vive all'estero impara ad adattarsi, a volte sopportando le abitudini alimentari del luogo, a volte assimilandole e condividendole con le proprie.

Il campionario preso in esame dal punto di vista geografico si attiene alle località dell'odierno Cantone Ticino, paesi d'origine dei migranti, dal punto di vista cronologico al periodo che va dalla fine del Seicento ai primi anni del Novecento. Le destinazioni comprendono Italia, Germania, Belgio, Olanda, Danimarca, Russia e, dopo la grande ondata migratoria transoceanica, Argentina, New Messico, California, Australia. Sono mete di migrazioni parallele, specialmente in età moderna identificabili in due grandi filoni: l'edilizia e la ristorazione che si integra nel commercio dei generi alimentari. Così quando Domenico Pelli conclude nel 1690 un contratto per i lavori alla fortezza di Rendsburg che prevede l'impiego di 50 italiani e militari danesi, gli è concesso di preparare pane francese e birra del Reno, più facile da produrre del vino e gradita ai lavoratori;<sup>7</sup> e lo stesso Pelli da Odonslav [Oldesloe] nel 1723 racconta a quelli di casa: «qui ho trovato con mia grande sorpresa un Albergo con un buon letto ed un'ottima cena e la cena era cucinata come da noi, soprattutto

il minestrone di cui facciamo proprio uso e abuso. Chiesto ragione del dono tanto gradito mi si presentò un certo mastro de Romerio Italiano dei paesi svizzeri». <sup>8</sup> Il commercio e la vendita al dettaglio rappresentano un'alternativa anche per chi ha raggiunto mete lontane come scrive nel 1867 Alessandro Pozzi dall'Australia: «ora ho aperto una bottega a vendere vino coloniale, credo che questa era la miglior speculazione che poteva fare.» <sup>9</sup>

Gli esempi che seguono sono rappresentativi, nel corso dei secoli, di quanto le diverse realtà e quindi la diversa percezione di gusto e memoria si sovrappongano.

«Il paese mi piace ma il magnare e il bere è paese d'animali, e niente mi piace perché da per tutto vogliono cacciare lirette di butirro, [...] in somma è un mangiare che subito che lo vedo mi caccia longi la fame.» (Colonia 1713) <sup>10</sup>

«Quanto mi piacerebbe essere a Campo. Mi riempirei il ventre di zūra [panna].» (Magonza ~1733). <sup>11</sup>

«Li toscani quasi tutti sono gionti per tempo per godere di quel gradevole anno di armonivole diletto [...] l'olive alle quale ogniuno è diventato panagirista in digerire la fragranza e sapore di quelle onde pare abbiano preso una delicatezza molto maggiore d'ogni altro cibo.» (Muggio, Ticino, 1774) <sup>12</sup>

«Vi ringrazio in avanzo delli boni prodotti italiaci, che mi mandate, che goderò assieme co' miei cari.» (Colonia 1786) <sup>13</sup>

«Subito giunto in patria semina le cerase della Cina.» (Curio, Ticino, 1800) <sup>14</sup>

«Di più abbiamo tre animali allo stato maggiore e due al palazzo del principe Michele che quest'inverno faremo de' boni salami.» (San Pietroburgo 1820) <sup>15</sup>

«Vi faccio saper che in questi paesi vi sono una quantità di alberi che nella Europa non si hanno sentito a nominare [...] questa mana il colore è bianco e la fateza è come li grani che scopiano nel forno li micoti [...] il sapore è dolce» (Mina Jim Crow, Australia, 1854). <sup>16</sup>

«Se non vi sarà più vino vi faremo della buona birra, pomi di terra, luganighe, ma fra buoni amici e con cuor contento [...] e di tratto in tratto ancorché fosse con l'acqua un brindisi di cuore al nostro volersi bene» (Losanna 1854). <sup>17</sup>

«Mi porterai cinque o sei mazzi di sigari, metà brissago, metà virginia. Credo che delle prugne secche non ne avrete più, ma se per caso ne avete un poco anche di quelle. Insomma cerca di portare qualche cosa di nostrano. Se ci fosse di già dei persici maturi procura di portarne un poco» (San Pietroburgo 1859). <sup>18</sup>

«Del amico Botta riceverai mezza libbra di tè che la darai al sign Berri. [...] Dì al sign Bottani che la semenza l'ho comprata e la porterò io stesso» (San Pietroburgo 1865). <sup>19</sup>



«Vi è maggior consumo di carne perché costa poco. Il cibo più gradito è l'asau carne abbrustolita, zucche lesse però d'un gusto differente dalle nostre» (Rosario, Argentina 1885).<sup>20</sup>

«La scorsa settimana abbiamo ricevuto la boxa contenente salsicce che ci avete gentilmente inviato. Le abbiamo dichiarate eccellenti e nel mentre che le mangiavamo ci fecero formare un desiderio di essere partecipi all'intera mazza» (Bloomfield, California 1885).<sup>21</sup>

«Se ci sono castagne e patate di mangiar nei nostri paesi sta pure lì. Vale più castagne a Melide che galline a Tucuman» (Argentina 1897).<sup>22</sup>

«Qui ora è la stagione d'autunno, non si vede né fiore né una frutta. Da voi invece è il tempo più bello, tutti i prati, e le piante verdi coperti di fiori, e Valentino incomincerà ad andare dentro e fuori da Versciro per le ciliegie, e a me pure piacerebbe passare un giorno di maggio con voi» (Macio, Argentina 1899).<sup>23</sup>

«Ma inquanto all'America non mi piace piu molto [...]. Ma se campiamo ancora un anno e più si rivedremo a casa. Voi mi preparerete una bella padella di brasche e un bicchiere di vino mericanello e si terrà un ballo» (Gonzales, California 1919).<sup>24</sup>

Questi brevi brani lasciano intravedere i due volti del rapporto col cibo che, per chi parte per terre con realtà diverse, si intersecano, così come gli incontri, le lingue, e in generale le abitudini. La lontananza porta a mitizzare i ricordi e dunque anche quelli del palato, mentre le nuove esperienze inducono a modificare anche dal punto di vista alimentare i comportamenti che al momento del rimpatrio ormai fanno parte della quotidianità<sup>25</sup> e per familiari ed amici diventano piaceri alimentari indotti. Dunque nostalgia del gusto e gusto della memoria.

Le fonti cui si è ricorso sono di fatto soprattutto epistolari, e se in queste si parla di pietanze, leccornie o bevande, l'argomento è preceduto quasi esclusivamente solo da quello della salute, ulteriore dimostrazione dell'importanza del cibo come veicolo di comunicazione affettiva, specchio della qualità della vita di chi scrive. Ecco perché si presta attenzione ai consumi e ai relativi costi, ma soprattutto ai consumi per assicurare chi leggerà, come scrivono dall'Argentina i fratelli Sassi alla mamma: «qui si mangia molta carne e polastri e tanta frutta, qui fra poco maturerà l'uva» (Simoca 1892) o «sebbene fosse il mese di febbraio ho mangiato molta frutta, cioè toматы, cocomeri, pere, pernici, uva, ec.» (Buenos Aires 1899)<sup>26</sup>

E questa percezione del cibo e dei suoi molteplici valori si può leggere procedendo a mo' di ricettario.

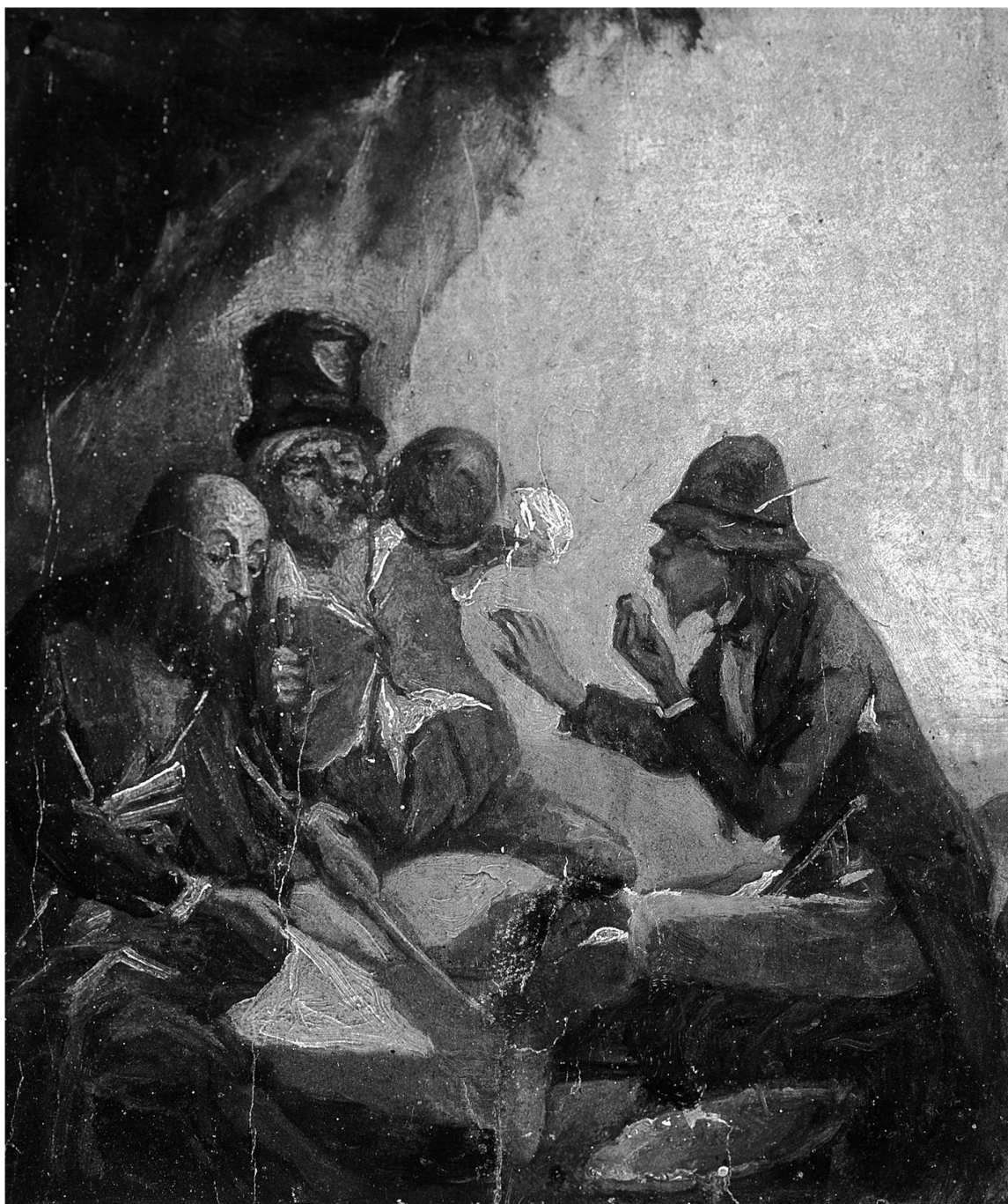


Fig. 1: Antonio Rinaldi, *La polenta ai grotti di Tremola* (circa 1850–1855), olio su cartoncino interamente incollato su cartone, 31 × 27,6 centimetri. Per gentile concessione della Pinacoteca Cantonale Giovanni Züst, Rancate, Ticino, Svizzera.



## Minestre, polente ed affini

La minestra, ovvero la zuppa, intesa anche come sinonimo di pietanza,<sup>27</sup> è il piatto che più di altri richiama il desco familiare, la quotidianità, e per questo la figura materna. Tale è il congedo del giovane Adamini nel 1800 da San Pietroburgo: «Addio cara madre, vi saluto di tutto cuore e mi ricordo delle buone suppe»,<sup>28</sup> o il ricordo di un emigrato negli Stati Uniti: «ora sono solo, ma preparo ancora la minestra alla maniera di mia madre» (Greenfield 1927).<sup>29</sup> Difficilmente vi si rinuncia anche se «la minima erba che si mete nella supa mi costa quattrini» (Schwezingen 1798).<sup>30</sup>

Altro primo cui è difficile rinunciare è la polenta, di cui ci si porta appresso la farina che «alla fine si è ritrovata sana e salva, e no ha soferto niente afatto, è buonissima e ne andiamo mangiando una volta per settimana. [...] Il signor Camuzzi dimora sempre da me, sta bene e vi saluta tanto, salutate i suoi perché la polenta è buona ne abbiamo mangiato anche oggi» (San Pietroburgo 1829).<sup>31</sup> La polenta per le classi più agiate però ha più il sapore di un contorno e va accompagnata da qualcosa di sostanzioso che siano luganighette o uccelletti o costiole, come si ricava dalla corrispondenza dei Camuzzi con gli amici a casa: «Se volessi scriverti altre novità particolari non lo saprei, sono nulle affatto ed il cattivo tempo obbliga ognuno a starsene a casa sua e gli uccellatori di roccolo e bressanelle si lagnano grandemente non potendo fare buone prese onde convertirne in parte nelle *solite polente ed uccelli* (Certenago 1852);<sup>32</sup> «Pioggia e pioggia continua. Di questo passo sarò obbligato ad ingoiarmi la polenta così asciutta» (Certenago 1853); «in quanto al giorno che desideri sapere per farci preparare il pranzo sarà cosa impossibile, una buona polentata e luganeghetta, ossia un buon risotto è presto improvvisat [...] o mi propongo di mangiare poltina e lacc tutte le mattine e insalata e ciapp [uova] tutti i dopo pranzi» (San Pietroburgo 1854).

E una buona polenta può essere sostituita solo da un saporito risotto, altro primo di lusso se si considera che allora i dadi non c'erano e quindi ci voleva qualche sorta di carne per preparare il brodo. Questo è da gustare in compagnia come un buon bicchier di vino o le caldarroste: «Del resto se vieni, a monte ogni progetto. Mondelle e risotti» (Certenago 1852); «Dunque come tu dici: mondelle e risotti, costiole salate, luganighe alla brasa, formaggio salato e vino brusco» (San Pietroburgo 1853).<sup>33</sup>

Il riso pian piano sta entrando anche nelle abitudini degli emigrati oltreoceano che ne fanno regolare consumo.<sup>34</sup> Lo stesso avverrà per la pasta, cui è difficile

rinunciare pure a San Pietroburgo tanto è vero che vi si trovava almeno un negozio.<sup>35</sup> Altrimenti «si può far venire di quella bella pasta come pure l'oglio d'oliva, capperi olive» (San Pietroburgo 1826) dall'Italia, in particolare da Genova,<sup>36</sup> la cui cucina si fa conoscere anche all'estero: «A li sei corente [...] sono gionto in Genova e sono andato nella casa del signor Laverneda [...] qual giorno siamo stati allegri e abbiamo mangiato li ravioli, boni [aggiunto dopo di lato] alla ginovesa» (Carona 1825); «il vitto mi sembra passabile. Il cuoco prepara vari piatti genovesi. La sua specialità è la pasta asciutta al pesto» (Colma 1938). E a proposito della pasta ci si preoccupa pure della qualità: «la pasta quantunque sia della migliore che in oggi si fabbrica, pure non è della bontà di quella che s'usava molt'anni addietro perché li grani duri vengono mescolati con altri grani teneri e scadenti» (Genova 1802), così come accade per altri generi alimentari quali il vino, il caffè, la cioccolata, e così via.

## **Carni, salumi e cacciagione**

Il consumo di carne, in particolare la carne di manzo, è la vera rivoluzione alimentare per i migranti che hanno raggiunto America e Australia.<sup>37</sup> È la vivanda quasi per eccellenza come dimostrano le citazioni che seguono: «La vivanda di questi paesi sono pane, tè, caffè, carne, riso, ecc.» (Bendingo 1855); «La vivanda in Merica è pane di frumento e carne tutti i giorni» (Placerville 1869); «I cibi più usati sono carne buona tè pane burro» (Dry Diggins 1881); «Vi è maggior consumo di carne perché costa poco» (Rosario 1885).

Nuove abitudini alimentari anche nel consumarla: «Noi facevamo il damangiare tutti in compagnia, comperavamo la carne dai beccai e poi facevasi cuocere nei boschi» (Gim Crow 1905) e consapevolezza del suo valore nutritivo per cui «un qualche vaso di estratto di carne Liebich» (Cordoba 1911) può essere considerato ricostituente.<sup>38</sup>

Fra gli insaccati trionfano luganighe e salami che sono sinonimo di abbondanza «e li francesi se la scialano, in mezo a nuovi sussuri di guerra, come se si legassero le viti con le salsicce» (Parigi 1771) e viaggiano per tutta Europa. Un padre cappuccino chiede «che gli si porti fino ad Heidelber un pacchetto con certi salami da mangiarsi crudi» (Spira 1755), mentre da Genova (1786) C. Soldati comunica che il suo fittavolo «ha spedito a Parma ai Perti formaggio e luganighe». In altri scritti si ringraziano i mittenti «delle dozzine 2,5 preziose luganighette» (Milano 1818), o si comunica la spedizione di «giambonj di



Westfalia belli magri e tondi qualli devono servire in tavola» (Strasburgo 1798). Altrimenti si producono sul posto, come avviene a San Pietroburgo: «sono arrivati i salamari» (1830), o si prenotano per il rientro a casa «tanti saluti alla signora Michela e che ci dica che mi prepara una buona mortadella di fegato» (San Pietroburgo 1873).<sup>39</sup>

Anche la selvaggina, spesso dono gradito che fa pensare alla bontà dei luoghi nati, raggiunge dagli spazi alpini le città d'Italia: «se mai si presentasse qualche opportuna occasione sono a pregarla di spedirmi picciol porzione di carne varozza [marmotta] secca e stagionata» (Reggio Emilia 1772); «Vi ringrazio delle saporite costole di cinghiale [...]. Bisogna pure convenire che codesti pascoli boschivi siano pure nutritivi [...] sembrava affatto domesticamente allevato» (Milano 1818); «Non mi dimentico di voi ma volevo mandarvi i miei saluti per mezzo di un gallo di montagna che aspettava» (Olivone 1844), un omaggio quest'ultimo per contraccambiare la prelibatezza ricevuta dall'amico milanese e così decantata: «Una gelatina così gustosa! E il polpettone che essa nascondeva? Polpettone eccellente, squisito che simile non onorò la mensa di Apicio! Sono cose da tentare la gola non di un eremita ma d'un Epulone» (Olivone 1842). E per accompagnare «il saporito manicaretto» (Olivone 1844) niente di meglio di un buon bicchiere di vino.<sup>40</sup>

## Vino, birra ed altre bevande

Le citazioni che riguardano il vino sono pure frequenti e sostanzialmente di due generi: quelle che riferiscono della qualità e quelle che rievocano il significato affettivo del bere insieme. Si rimpiange il vino di casa perché all'estero è spesso cattivo e oltretutto caro: «paghiamo il vino 20 soldi al boccale et è u[r]ina.» (Mannheim 1733) «Preparatemi un letto a Bigogno con un vascello di buon vino perché è già molto tempo che bevo della marocha [moroska = mortella di palude] [...] allora potrò dire che avrò tavola a molino.» (San Pietroburgo 1834) «Felici voi che siete in stato di bere del buon vino senza pagarlo.» (San Pietroburgo 1851) «Fui molto contento del abbondante granacia e vigna che avete fatto; ma però avrei gran piacere poterne bere un po', che qui son tutti vini composti, vini forti che con una bottiglia si rimane ubriaco.» (Buenos Aires 1859).<sup>41</sup>

Molto apprezzati invece, e trattati con riguardo, i vini iberici. «Il vino di Santral è tutto in bottiglia» è l'esordio della lettera di Pietro Cantoni al figlio,

che a sua volta all'amico Pozzi scrive: «[...] è giunto il bariletto vino malaga che spedirò a Lucerna [...]. Prima di metterlo in bottiglia lasciatelo riposare per vari giorni e poi fatelo estrarre diligentemente con la cantabruna, affinché non venga torbido» (Lugano 1799). Questi sono approvvigionamenti genovesi che le guerre non di rado ostacolavano: «favorisca dire al sign Simone che per il blocco non abbiamo in Genova vino di Alicante e pochi e cattivi degli altri [...] e quel che è peggio sonno a prezzi eccessivi» (Genova 1804).

Comunque i vini di Spagna si commerciano in tutta Europa, come attestano gli acquisti dei Pedrazzini, e a volte sono fra le provviste da consumarsi lungo il percorso come si desume dalla lista redatta da un Visconti di Curio prima di rimpatriare: «un poco di cioccolato, thé zuccaro caffè formaggio e salame cotto, acquavite dolce, due o tre bottiglie di Malaga» (San Pietroburgo 1800).<sup>42</sup>

E il pregiato nettare è elemento di identificazione culturale per cui laddove c'è una comunità italiana si incontrano anche le osterie come la Weinhaus a Paradeplatz a Rendsburg o l'australiana Italianhill di fatto gestita da ticinesi,<sup>43</sup> perché il vino è lo stare insieme a festeggiare, a pasteggiare: «Non posso dimenticarmi quel buon bicchiere di vino che abbiam bevuto dal signor Grossi.» (San Pietroburgo 1846) «Combinare una qualche buona merenda ai nostri canveti, e bevete qualche tazzina di vino alla nostra salute.» (San Pietroburgo 1853)<sup>44</sup>

Sua antagonista è la birra, di primo acchito difficile da apprezzare – «La birra è mara come il tossecò e torbida che pare panaccia» (Colonia 1713) –, ma che ovviamente nei paesi del Nord la fa da padrone e il suo gradimento viene percepito come forte segnale di integrazione. «Buonissima [salute] ne gode Giov. Antonio Oldelli che ha già imparato a bere birra.» (Münster 1707) «Credimi che non mi ricordo niente del vino, perché mi piace più la birra.» (Colonia 1713) «Si consiglia con l'Oldelli che saluta con li signori tedeschi con il bocale di birra riprometendosi in autunno di rinnovare il brindisi con il vino di besacio.» (Lipsia 1729)<sup>45</sup> La birra nell'arco di un secolo prende così piede che ad un Pozzi, della famiglia di artisti attiva in Germania, si chiede, per una ditta milanese, di procurare un operaio specialista nella fabbricazione e che non insegni ad altri il suo mestiere (Milano 1779).<sup>46</sup>

La rivalità fra vino e birra si ripete fra caffè e tè, inizialmente poco amato ma che le seconde generazioni già hanno fatto proprio nelle loro abitudini, come si avverte dalla corrispondenza degli emigrati in Russia, paese di grandi consumatori già dopo il XVIII secolo.<sup>47</sup> «Ritorno a casa alle sei qualche volta per prendere il tè, bevanda di nessun vantaggio e che i russi sono matti per il té, io

lo prendo qualche volta per mangiarci apresso un poco di pane altrimenti non lo prenderei mai.» (San Pietroburgo 1824) «caro zio ieri ho ricevuto il pacco di thé.» (Pambio 1863)<sup>48</sup>

E anche per chi è partito oltremare il tè, che in un primo momento viene consumato con lo stesso entusiasmo con cui si beve un decotto di malva, allora considerato la panacea di tutti i mali, nelle abitudini viene a volte a sostituire il caffè: «a colazione mangio pane burro fresco che lo prendo da un contadino con tè il quale le prime volte lo bevevo come bere acqua di malva ed ora per questo abbandono il caffè» (Dry Diggins 1881). Comunque nelle giovani nazioni entrambe le bevande sono consumate regolarmente.<sup>49</sup> Il caffè però, se di qualità, mantiene il suo primato perlomeno fra i ceti più agiati, che si procurano sia la polvere sia il servizio:<sup>50</sup> «Quanto prima invierò il noto caffè della Martinica» (Genova 1781); «Provvedere in Genova per il Signor Crivelli 12 piattini, 12 chicchere, 12 tazze da caffè» (Genova 1798); «Vi piacerà fornirmi £ 10 caffè, ma che sia di ottima qualità, altrimenti aspettate» (Olivone 1839).<sup>51</sup> È un piacere da salotto così come la cioccolata o il tè per gli Inglesi.

## Frutta e verdura

«Pienso ai pesci, alle castagne, alle ciliegie, ai fichi, [...] a tutto ciò che riguarda i nostri paesi» (Tucuman 1890). Frutti, ortaggi e legumi si identificano con momenti precisi dell'anno e per i frutti anche con luoghi condivisi con persone care. Fra quelli primaverili e di prima estate trionfa la ciliegia, vero termometro stagionale: «Qui non madora nemmeno le ciliegie e si che puoi considerare se è caldo o freddo» (Wamsutter 1901); «Quando mangi la prima pelle di ciliegie, ricordati anche di me» (Macio 1903); «Felici sarete voi che entrate in Primavera, e presto mangerete le ciliegie, e noi entreremo nell'Inverno, mangeremo naranci» (Monteros 1929).<sup>52</sup>

Le castagne invece, un po' come il vino, rappresentano un bene doppiamente importante perché nutritivo e socializzante, soprattutto le caldarroste (mondelle o brasche) che si mangiano in compagnia, mentre i maroni vengono regalati come fossero un dolce. Poiché di facile conservazione attraversano l'Atlantico: «Ci resuscitò l'idea di coltivare il castagno. Non si potrebbe spedirne una ventina in una cassetta ben chiusa per mezzo della posta delle più mature? Ci fareste gran piacere e ne saremo gratissimi» (Mattole 1871); «I padroni sono stati molto





Fig. 2: Gasparo Galliari (1761–1823), stampa 47 × 38 centimetri, Archivio storico di Mendrisio, fondo Macconi. Cucina campestre.

contenti delle castagne che gli avete mandato» (Diamond Spring 1885); «Oggi abbiamo mangiato castagne che vengono da Genova e che costano 2 fr e mezo la libbra» (Simoca 1892). E come le ciliegie segnano una stagione, l'autunno, che a volte coincideva con il rimpatrio o perlomeno col desiderio che avvenisse, come scrive alla moglie un emigrante dall'Argentina: «Ti avarà detto altresì come gli ho promesso che sperava di venire a mangiare le castagne» (Macio 1902).<sup>53</sup>

Altri frutti che tornano seppur con minor frequenza sono le pesche, i fichi e occasionalmente anche le albicocche, le prugne e i meloni.

Non vi sono invece prodotti vegetali che destano ricordi di stagioni e sapori, tranne forse due eccezioni, gli asparagi e i funghi, altra coppia che ne rappresenta l'alternarsi, come dimostrano questi scritti che ci richiamano il piacere del cibo: «Se il cielo mi dà grazia ci rivedremo quest'autunno e alla più lunga la primavera ventura per il mese di maggio a mangia i sparg» (San Pietroburgo



1852); «Qui intanto si continua col medesimo clima, [...] che si mangia spargi, e fagioli verdi [...] e ora già di un mese che c'è le fragole» (San Francesco 1909); «La prima cosa che quei fonghi eccellentissimi che m'avete mandati per mezzo di Lorenzino erano pochetti e sarebbe stato meglio che quel cestino fosse stato tutto pieno di quelli, e non di tutti quegli altri imbrogli, impicci e malanni, i quali per non poterli vedere e lasciar prender aria ambrosiana li ho divorati in tre giorni per farvi piacere. I fonghi no perché devono servire a dar sapore alle minestre e rosti quaresimali» (Milano 1784); «Non ti dimenticarai di portarmi uno due etti di semenza di tabacco, fagiuoli bassi gialli per cornit e altre classe, e di qualche altre sementi come sarebbe di zucche, ghiande de prugni neri, e di altre clase di piante, però se tiene anche un poco de funghi secchi» (Macio 1905).<sup>54</sup>

Comunque semi di frutti, legumi e ortaggi viaggiano con le parole di chi si scrive, quasi a ridurre la lontananza attraverso una concomitanza dei consumi: «Spero tra poco di potervi trasmettere altri semi più perfetti di meloni di seme mondo che attendo da Lavagna» (Genova 1777); «oltre tre pacchetti di pasta di Cagliari evvi un sacchettino di grano tosella e seme di broccoli e cavoli neri, e negli intervalli vi sono due pacchettini di finocchietto sopra li quali sta scritto a chi vanno» (Genova 1802); «Vi dimando una cosa se non vi fosse a voi caro padre di grande incomodo quando che mi scrivete una lettera di mettere fra mezzo una presa di somenza di zucoria ma di bella qualità» (Placerville 1860); «Cara zia in mia vi mando una semente di letuga americana che io ho in casa» (Buenos Aires 1907); dunque anche le insalate vanno e vengono come altri prodotti dei verzieri poc'anzi ricordati.<sup>55</sup>

## **Caci, dolci ed altri piaceri del palato**

Dato che i luoghi di provenienza dei nostri corrispondenti sono alpini e prealpini non potevano mancare nelle loro lettere i riferimenti ai formaggi, in particolare alle robiole, tipico prodotto regionale richiesto, quasi improbabilmente, anche da chi risiede in capoluoghi rinomati per i loro prodotti caseari. Dunque robiole e formaggio di capra, nonché burro, però delle proprie montagne, che sarà usato con parsimonia. Caci e burro arrivano a Genova, Como, Parma, Milano: «Sento poi che il mio fittavolo si è preso comodo di mandarmi una cassa di formaggio» (Genova 1786); e di quello mandato a Parma nello scritto successivo si dice che «le robiole sono state di piacere»; «Per la vigilia del

S. Natale farete piacere mandarmi un bel pane di butirro fresco» (Como 1817); «Abbiamo ricevuto il butiro le robiole il salamo e le due boteglie di genziana» (Milano 1818); e persino in Argentina «Il formaggio di capra che avevo nella valigia era squisito» (Macio 1901).<sup>56</sup>

E per chi al salato preferisce i dolci «il prezzo dei canditi fini è di soldi 44 la liretta» (Genova 1798). Viaggiano imballati, opportunamente protetti dopo essere stati scelti con ogni precauzione: «Oggi ho avuto lettera da mio padre che mi avvisa avete ricevuto la cassetta dei dolci ed il bariletto d'olio, sani» (Genova 1799); «Ma veniamo a quanto lei mi ordina. Le quattro scatole del peso indicatomi sono ordinate e dopo dimani spero che saranno riempite dei canditi più fini ora estratti dal siroppo poiché io non ho voluto di quelli già troppo asciutti perché levati dalla conserva da qualche tempo» (Genova 1815).

Nelle valli però non giungono solo i canditi; oltre al panettone, tradizionale prodotto meneghino,<sup>57</sup> si scoprono torte e creme, tutte novità americane, come racconta Bianconi ricordando il padre: «Tornato a casa all'occasione sapeva cucinare bene, ogni tanto faceva il corn bread, un dolce rustico di farina da polenta e farina bianca, soffice, gustoso. [...] la mattina di Natale ci chiamava sempre per il Tom and Gerry una specie di zabaione squisito, a base di whisky, tradizionale colazione natalizia degli americani, diceva; e sulla mensa esigeva il non meno tradizionale tacchino.»<sup>58</sup>

Ma fra i dolci il re indiscusso è il cioccolato, o altrimenti la cioccolata, apprezzato presente,<sup>59</sup> dono natalizio, o semplicemente piacere del palato che ci si procura nelle sue diverse qualità, Lisbona, Caracas, specifiche anche per l'acquisto del cacao, e con le sue varianti aromatiche alla vaniglia o alla cannella.<sup>60</sup> Proponiamo alcune fra le molte frasi che attestano l'attenzione riservata a questa polvere, disciolta, bevanda degli dei, ma ancor più gradita nella sua versione solida, bene voluttuario che dall'inizio del XIX secolo conquista indistintamente tutti.<sup>61</sup> «Mi immagino che il cioccolato da Genova non verrà forse per Natale e fra tanto non vorrei che la Peppa restasse senza, perciò penso di provvederne sei lirette con vaniglia» (Como 1817); «La casetta lo poi finalmente ricevuta non con sopra il peppe ma la canella di Ceilon che il Sign. Lazzaro mette nella cioccolata alla triple vanille» (San Pietroburgo 1827); «sono veramente sensibilissimo al di lei buon cuore col avermi voluto favorire un saggio di cioccolata che in verità non so di averne goduto di eguale» (Lugano 1835); «Vi piacerà fornirmi una cotta di cioccolata di scelto caracca, con abbondante cannella» (Olivone 1839).<sup>62</sup>

## Conclusioni

I fattori che definiscono la memoria che si ha del cibo sono molteplici e si intersecano. Fra i più connotanti vi sono il contesto storico-temporale, i luoghi, lo status e soprattutto il significato affettivo, sociale, referenziale che gli si attribuisce, aldilà del personale apprezzamento papillare che conserva, come si è visto per la birra o per il tè, una valenza soggettiva.

Il contesto storico-temporale: il periodo storico considerato è determinante dal momento che, più ci si avvicina all'epoca attuale, più il processo di assimilazione e di integrazione del gusto accelera, così come la documentazione si fa meno frammentaria e quindi dal punto di vista quantitativo si verifica una maggior ricorrenza di riferimenti alimentari analoghi. Va inoltre ricordato che nel corso dell'Ottocento vi è una transizione sia per quel che riguarda i modelli migratori, sia per quel che attiene all'alfabetizzazione. In altre parole per il periodo compreso fra la fine del Seicento e i primi decenni dell'Ottocento conosciamo soprattutto i pensieri delle classi sociali più acculturate, tanto è vero che la maggior parte dei documenti appartiene ad architetti, pittori, stuccatori, insomma artigiani-artisti, o altrimenti a prelati e a commercianti. Diversamente i corrispondenti dalle Americhe e dall'Australia sono perlopiù persone semplici che hanno imparato a leggere e a scrivere perché la scuola è ormai un'istituzione per tutti. Questa distanza culturale è palesata dalla diversa qualità dello scritto che nelle lettere di prima generazione è spesso più curato e risente in minor misura dell'influenza della lingua locale.<sup>63</sup>

Le mete: è ovvio che per migranti che dal punto di vista alimentare appartengono ad un ambito culturale latino sono soprattutto i paesi transalpini e nordici ad innescare la nostalgia del gusto che, laddove è possibile, viene compensata dalla presenza di *slowfood*, diremmo oggi, ovvero di locali gestiti da connazionali dove si ritrovano i piatti tipici della propria quotidianità, e di botteghe artigiane che allora potevano essere comparabili agli odierni «negozi etnici». Fra gli esempi più significativi rintracciati nelle corrispondenze, i salumieri e il negozio di pasta a San Pietroburgo, la Weinhaus della famiglia Pelli a Randsburg, l'albergo danese condotto da locarnesi, l'osteria di Dry Diggins in Australia.

Conta altresì il paese di partenza perché di fatto, se è vero che ci sono comunque dei referenti comuni – e l'esempio più saldante è che siamo di fronte a una civiltà del vino e non della birra sebbene oggi sia diventata la regina delle locali feste campestri –, tuttavia a livello di microterritorio l'alimentazione



di montagna, come è risaputo, si avvantaggiava di risorse specifiche che non troviamo nelle aree a vocazione cerealicola.

Il ceto sociale: anche questo aspetto riconosciuto da più studi storici e antropologici è di fondamentale importanza perché evidentemente per chi è meno abbiente e quindi abituato ad un'alimentazione semplice, povera, i lussi della tavola non vengono a mancare in modo così accentuato e quindi anche la nostalgia di uno stesso gusto ha diversa connotazione; ad esempio quando i benestanti menzionano la polenta è perché si accompagna a luganighe e quant'altro; e se rimpiangono un primo questo è il risotto o la pasta. Lo stesso si può dire anche nell'assimilazione dei nuovi consumi, più precoce presso i ceti benestanti, fatta forse eccezione per la carne che è la grande scoperta alimentare degli emigrati nelle Americhe e in Australia.

Il grado di relazione fra mittente e destinatario: infatti scrivere alla madre ad esempio significa evocare questo legame anche attraverso il cibo, la minestra, la zuppa da lei preparate. Diversamente se si scrive ad un amico i gusti che si richiamano a questa dimensione affettiva sono piuttosto diversi, primo fra tutti il vino, magari con le caldarroste, gli spiedini di uccelletti cui si è fatta insieme la tesa e così via. Sempre in ambito relazionale fra i regali alimentari che sono menzionati nelle lettere consultate, ai primi posti troviamo il cioccolato e la selvaggina. Il dolce tra Sette-Ottocento risale le valli<sup>64</sup> mentre la cacciagione, pernici e francolini di monte, raggiunge le mete del piano conservando quel significato di deferenza che costituiva l'omaggio di sapore medievale, destinato ad esempio alle tavole dei landfogti sulle quali già alla fine del Cinquecento fa la sua comparsa il «pollo d'India», il tacchino, altro buon esempio di integrazione alimentare conseguente l'arrivo dei nuovi prodotti amerindi.<sup>65</sup>

I luoghi di memoria: ovvero i cibi vengono ad identificarsi con le attività collettive comunitarie, come la mazza del maiale,<sup>66</sup> oppure con gli spazi e le stagioni,<sup>67</sup> «quei bei posti che si trova trenta quaranta funghi alla volta» (San Pietroburgo 1824),<sup>68</sup> e in particolare con i reciproci frutti: le ciliegie sinonimo della primavera avanzata e di scorpacciate non di rado furtive, le castagne, simbolo dell'autunno e delle sere passate in compagnia accanto al camino; entrambi figurano nei pagliotti in scagliola che decorano gli altari di chiese del Cantone Ticino, segno dell'importanza quasi liturgica di questi prodotti della terra. Un altro spazio particolare che richiama il piacere della tavola è il roccolo, cui si faceva riferimento poc'anzi anche per il suo ruolo socializzante. Le allusioni al roccolo, luogo strutturato per la cattura degli uccelli di passo, tipica proprietà delle classi nobiliari o della ricca borghesia, inducono già a vagheggiare spiedi



e pasti prelibati. E questa traslazione fra luoghi e piaceri del palato è simmetrica tant'è che all'ospite che visita i paesi natii «bisogna fargli gustare i nostri siti» (San Pietroburgo 1853).<sup>69</sup>

## Note

- 1 Per rielaborare quanto ricavato dalle fonti si sono considerati essenzialmente: M. Harris, *Buono da mangiare*, Torino 1990; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, Bari 1994; J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, 2 vol., Bari 2003; M. Montanari, F. Sabban, *Atlante della alimentazione e della gastronomia*, 2 vol., Torino 2004; O. Redon, L. Sallmann, S. Steinberg, *Le désir et le goût. Une autre histoire (XIII<sup>e</sup>–XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis 2005; *À table! Saveurs et savoirs*, *L'Alpe*, 15, 2005; J. D. Holtzman, «Food and Memory», *Annual review of anthropology*, 35, 2006, pp. 361–378; S. Malaguzzi, *Il cibo e la tavola*, Milano 2006. Per quel che concerne la relazione fra alimentazione ed emigrazione si veda il saggio di P. Corti, «Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria», in: A. Russo (a cura di) *Storia d'Italia. Annali 13. L'Alimentazione*, Torino 1998, pp. 683–721 e relativa bibliografia.
- 2 Fonti tratte da: M. Medici, *I Pozzi artisti di Castel S. Pietro*, Bellinzona 1946; G. Martinola, *Lettere dai paesi transalpini degli artisti di Meride e dei villaggi vicini (XVI–XVIII)*, Bellinzona 1963; C. Palumbo Fossati, *L'architetto militare Domenico Pelli e i Pelli di Aranno*, Bellinzona 1972; G. Cheda, *L'emigrazione ticinese in Australia*, 2 vol., Locarno 1976; P. Bianconi, *Albero genealogico*, Locarno 1978; G. Mondada, *Commerci e commercianti di Campo Valmaggia nel Settecento: dalle lettere dei Pedrazzini e di altri conterranei attivi in Germania e in Italia*, Lugano 1978; G. Cheda, *L'emigrazione ticinese in California*, 2 vol., Locarno 1981; B. Croci Maspoli, G. Zappa, *Le maestranze artistiche malcantonesi in Russia dal XVII al XX secolo: gli uomini, le storie, la memoria delle cose*, Curio 1994; G. Cheda, C. Pinana, *California amara*, Locarno 1995; M. Redaelli, *Lettere da San Pietroburgo e dintorni dei costruttori Adamini di Bigogno d'Agra 1800–1863: l'apporto di una colonia ticinese alla storia dell'architettura pietroburghese: epistolario inedito dell'archivio della famiglia Adamini di Bigogno d'Agra*, Sorengo 1997; M. Redaelli, P. Todorovic, *Montagnola San Pietroburgo: un epistolario della Collina d'Oro, 1845–1854*, Montagnola 1998; I. Fosaneli, *Verso l'Argentina. Emigrazione, insediamento, identità tra Otto e Novecento*, Locarno 2000; A. Rusconi, *Lettere dalla California*, a cura di R. Martinoni, Balerna 2001. Archivio di Stato del Cantone Ticino (ASTi), Archivio Torriani (AT) 266; Cantoni-Fontana (C-F), 1, 9, 10, 11; Oldelli 25; Piazza 3, 4, 5, 8, 9, 18, 19, 20, 39.
- 3 Una lettera su quattro in cui si parla di cibo contiene riferimenti a questi salumi. Per il loro ruolo socializzante cf. L. Bérard, F. Marchénay «Cochonnailles savoyardes», *L'Alpe*, 15, 2005, p. 22.
- 4 P. Cantoni nel 1781 scrive al figlio, allora residente a Milano, «l'importare delle aragoste e carciofi è in tutto £ 11 di Genova». ASTi, C-F, 1/2.
- 5 Dagli appunti di Simone Cantoni, Genova 1783. «Provvedere in Genova per il Signor Crivelli [...] semenze di capperi per il medesimo – Cacao come da nota per il Signor Rezzonico e cipolle di bei fiori semplici e doppi e se vi fossero de garofoli con fiore e radice farne acquisto per il medesimo – Al signor don Antonio Chiesa un bariletto di fichi di Smirne se si trovano buoni.» ASTi, C-F 8.
- 6 Mondada (vedi nota 2), p. 69.
- 7 Palumbo Fossati (vedi nota 2), p. 34.
- 8 Mondada (vedi nota 2), pp. 54–55; di seguito aggiunge: «Mastro Pietro Romerio non è solo, con lui vi sono quattro gagliardi giovanotti della Valle Onsernone che fanno da camerieri, cuochi e staffieri con piena soddisfazione di tutti gli avventori.»
- 9 Cheda 1976 (vedi nota 2), vol. II, p. 343.
- 10 Martinola (vedi nota 2) p. 109.

- 11 Mondada (vedi nota 2), p. 111. La data non è precisata, per cui si è scelta quella intermedia (le lettere datano 1732/1733/1735).
- 12 ASTi, C-F 1/3.
- 13 ASTi, Oldelli 25.
- 14 Croci Maspoli (vedi nota 2), p. 120.
- 15 Redaelli (vedi nota 2), p. 40.
- 16 Cheda 1976 (vedi nota 2), vol. II, p. 119.
- 17 Redaelli/Todorovic (vedi nota 2), p. 144.
- 18 Croci Maspoli (vedi nota 2), p. 124.
- 19 *Ibid.*, p. 99.
- 20 Fosanelli (vedi nota 2), p. 250.
- 21 Cheda 1981 (vedi nota 2), vol. II, p. 97.
- 22 Fosanelli (vedi nota 2), p. 258.
- 23 *Ibid.*, p. 178.
- 24 Cheda 1981 (vedi nota 2), vol. II, p. 723.
- 25 R. Del Fabbro, *Transalpini. Italienische Arbeitswanderung nach Süddeutschland im Kaiserreich 1870–1918*, Osnabrück 1996, pp. 266–267.
- 26 Fosanelli (vedi nota 2), pp. 165 e 177.
- 27 Cf. Medici (vedi nota 2), p. 21. Così almeno si desume dalla corrispondenza dei Pozzi «ne a altri che pagano al mese s. 18 e darghe il letto, pane, vino e pitanza minestra», in cui i termini sono considerati sinonimi per indicare il pasto. Cf. Flandrin «L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento» in: Montanari/Flandrin (vedi nota 1), p. 475.
- 28 Croci Maspoli/Zappa (vedi nota 2), p. 117.
- 29 Cheda/Pinana (vedi nota 2), p. 92.
- 30 Medici (vedi nota 2), p. 9.
- 31 Redaelli (vedi nota 2), pp. 94–96.
- 32 Redaelli/Todorovic (vedi nota 2), p. 112.
- 33 *Ibid.*, rispettivamente p. 140, 159, 106, 123.
- 34 Cf. Bianconi (vedi nota 2), p. 36 e 50.
- 35 Redaelli (vedi nota 2), p. 133 (San Pietroburgo 1840): «Un certo Gobbi di Cima mi ha scritto per sapere d'una sua cugina [...]. Lei sta ben e continua a far andare avanti il negozio della defunta madre di pasta.»
- 36 ASTi, C-F 1/2, P. Cantoni da Genova nel 1781 inviando a casa dei guanti aggiunge «li spedirò insieme alla nota pasta». Per le altre citazioni cf. rispettivamente: Redaelli (vedi nota 2), p. 61; C-F 9/3; Cheda/Pinana (vedi nota 2), p. 147; C-F 11/71. Cf. pure S. Serventi «La grande invasion», *L'Alpe*, 15, 2005, p. 41.
- 37 Cf. Corti (vedi nota 1), pp. 685, 690, 700; E. Franzina, *Merica! Merica! Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti in America latina (1876–1902)*, Milano 1979, pp. 90, 91, 94, 97, 105, 146, 156, 209.
- 38 Rispettivamente Bianconi (vedi nota 2), pp. 36, 50; Cheda 1976 (vedi nota 2), vol. II, pp. 119, 303; Fosanelli (vedi nota 2), pp. 250, 165, 230.
- 39 Come anticipato, i riferimenti a salsicce o luganighe sono i più frequenti e non hanno specificità né di tempo, né di luogo. In merito alle citazioni cf. nell'ordine Martinola (vedi nota 2), p. 9; Mondada (vedi nota 2), p. 100; ASTi, Piazza 8/6; Mondada (vedi nota 2), p. 125; Redaelli (vedi nota 2), p. 102; Croci Maspoli/Zappa (vedi nota 2), p. 96.
- 40 Cf. Mondada (vedi nota 2), pp. 157, 212; Piazza 9/1 e 3/3. In altre lettere sempre di questo fondo si fa riferimento a pernici che con tordi e francolini erano spesso oggetto di compenso. Cf. Redaelli (vedi nota 2), p. 173. Essi campeggiavano sulle tavole delle autorità. Cf.: Archivio Storico Città di Lugano (ASL), Lugano 1595 conti della Caneparia della Comunità; ASTi, Locarno 16/1 1609.
- 41 Cf. rispettivamente: Martinola (vedi nota 2), p. 119; Redaelli (vedi nota 2), pp. 116, 170; Fosanelli (vedi nota 2), p. 129.

- 42 Cf. rispettivamente: ASTi, C-F 1/2 e 11/71, AT 266/15; Croci Maspoli/Zappa (vedi nota 2), p. 119; Mondada (vedi nota 2), p. 69.
- 43 Nel 1762 il re di Danimarca Federico V rilascia a Cipriano Pelli il privilegio per gestire il Weinhaus a Paradeplatz, pagando 10 talleri alla città di Rendsburg e determinati omaggi di vino e altro al magistrato; Cf. Palumbo Fossati (vedi nota 2), p. 55; «Domenica sono stato in Italianhill in un'osteria di un certo Paganini di Magadino, vi erano molti altri ticinesi», scrive A. Ghidossi da Dry Diggings, in: Cheda 1976 (vedi nota 2), vol. II, p. 119. Ticinesi e osterie è un binomio ricorrente anche nella città di Milano. Cf. C. Orelli, *I migranti nelle città d'Italia*, in: R. Ceschi *Storia della Svizzera italiana*, Bellinzona 2000, pp. 257–288.
- 44 Cf. Redaelli/Todorovic (vedi nota 2), pp. 122, 153.
- 45 Martinola (vedi nota 2), rispettivamente pp. 109, 83, 111, 77.
- 46 ASTi, AT 266/51.
- 47 Cf. Flandrin (vedi nota 2), p. 498.
- 48 Cf. Redaelli (vedi nota 2), p. 76; Croci Maspoli (vedi nota 2), p. 99 e nota 16 per altri riferimenti.
- 49 Nelle lettere sono spesso citati di seguito. Cf. Bianconi (vedi nota 2), pp. 36, 50.
- 50 Cf. D. Roche, *Storia delle cose banali*, Città di Castello 1999, p. 306.
- 51 Il caffè ricorre inoltre nelle liste d'acquisto con altri generi coloniali, zucchero, cannella, cacao. Per le citazioni scelte cf.: ASTi, C-F 1/3 e 11/1; Piazza 20/3.
- 52 Le ciliegie sono ricordate in: Cheda 1981 (vedi nota 2), vol. II, p. 489; Croci Maspoli/Zappa (vedi nota 2), p. 120; Fosanelli (vedi nota 2), rispettivamente pp. 178, 188, 212, 255.
- 53 Le castagne sono citate in: Cheda 1981 (vedi nota 2), vol. II, pp. 513, 723; Rusconi (vedi nota 2), p. 14; Redaelli/Todorovic (vedi nota 2), pp. 106, 123, 144; Fosanelli (vedi nota 2), pp. 165, 186, 255, 258.
- 54 Cf. rispettivamente: Redaelli/Todorovic (vedi nota 2), p. 90; Cheda 1981 (vedi nota 2), vol. II, p. 762; ASTi, C-F 1/4; Fosanelli (vedi nota 2), p. 190.
- 55 ASTi, C-F 1/2 e 11/71; Cheda 1981 (vedi nota 2), vol. II, p. 620; Archivio privato Galli.
- 56 ASTi, Piazza 8/6 e 9/1, C-F 10/2; Fosanelli (vedi nota 2), p. 181.
- 57 «Bravissimo amico mio! Natale [...] e re de' panettoni» (Olivone 1844), in ASTi, Piazza 3/3.
- 58 Cf. Bianconi (vedi nota 2), pp. 99, 102.
- 59 Ad esempio l'architetto Cantoni riceve dai suoi committenti, il conte Muggiasca e il marchese Trivulzio, cioccolata alla vaniglia; cf. C-F 8/56.
- 60 Cf. Montanari/Sabban (vedi nota 1), vol. I, pp. 321–323.
- 61 W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari*, Milano 1999, p. 104.
- 62 Rispettivamente ASTi, C-F 10/2; Redaelli (vedi nota 2), p. 63; ASTi, Piazza 3/1 e 20/3.
- 63 Per il rapporto lingua e emigrazione cf. S. Bianconi, *I due linguaggi*, Bellinzona 1989, pp. 52–62.
- 64 Dalle valli, in modo specifico da quella di Blenio, partono però i produttori. Cf. L. Lorenzetti, «Emigrazione, imprenditorialità e rischi. I cioccolatai bleniesi (XVIII–XIX secc.)», in: F. Chiapparino, R. Romano (a cura di) *Il cioccolato, industria, mercato e società in Italia e Svizzera*, Milano 2007, pp. 39–52.
- 65 ASTi, Locarno 16, 1596.
- 66 Cf. Roche (vedi nota 50), p. 284.
- 67 Cf. Montanari (vedi nota 2), pp. 198 e segg.
- 68 Redaelli (vedi nota 2), p. 49.
- 69 Redaelli/Todorovic (vedi nota 2), p. 122.