

SINESTESIEONLINE

SUPPLEMENTO DELLA RIVISTA «SINESTESIE»

ISSN 2280-6849

a. XIV, n. 48, 2025

RUBRICA «ODEPORICA»

Ospitalità ed enogastronomia nella letteratura odeporica del Grand Tour: il caso dell'Umbria

Hospitality, food, and wine culture in the travel literature of the Grand Tour: the case of Umbria

MARIA FLAVIA MAIORANO

ABSTRACT

Il viaggio rappresenta un'occasione privilegiata per osservare le dinamiche sociali all'interno delle quali il cibo assume una forte valenza simbolica, divenendo elemento di confronto, di negoziazione identitaria e di condivisione culturale. Attraverso l'esperienza enogastronomica, il viaggiatore ha la possibilità di decifrare codici culturali, comprendere tradizioni locali e immergersi nella quotidianità delle comunità incontrate. Muovendo da questa prospettiva, il presente contributo intende analizzare la funzione dell'ospitalità e dell'enogastronomia nei resoconti odeporici dei grand tourists in Umbria tra XVIII e XIX secolo. Le testimonianze dell'epoca non solo evidenziano un alto livello di attenzione riservata alla qualità dell'accoglienza, ma restituiscono anche un quadro vivido della tradizione culinaria locale. Particolare rilievo assume, in questo contesto, lo sguardo femminile: le viaggiatrici tendono a riferire con particolare accuratezza dettagli relativi a vitto e alloggio, aspetti riconducibili al lavoro di cura tradizionalmente associato alla sfera femminile.

PAROLE CHIAVE: *letteratura di viaggio, ospitalità, enogastronomia, viaggiatrici e viaggiatori del Grand Tour.*

Travel offers a privileged opportunity to observe the social dynamics in which food acquires a strong symbolic value, becoming a medium for comparison, identity negotiation, and cultural exchange. Experiencing food-and-wine culture, travellers have the opportunity to interpret cultural meanings, understand local traditions, and immerse themselves in the everyday life of the communities they encounter. From this perspective, the present study seeks to examine the role of hospitality, food, and wine in the travel writings of Grand Tourists in Umbria between the 18th and 19th centuries. Accounts from the period not only reveal a pronounced sensitivity to the quality of accommodation, but also provide a vivid portrait of the local culinary tradition. Of particular interest in this context is the female gaze: travel narratives authored by women often emphasise details related to meals and accommodation, which are aspects rooted in traditionally gendered domains of domestic responsibilities and material care.

KEYWORDS: *travel literature, hospitality, food and wine culture, Grand Tour travellers.*

AUTORE

Maria Flavia Maiorano è dottoranda di ricerca in Filologia e Letteratura italiana (XXXVIII ciclo) presso l'Università per Stranieri di Perugia, con una tesi dal titolo Il Grand Tour delle italiane. Viaggi e scrittura odepórica di salonnieres e poetesse arcadi tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo. Nel 2024 ha svolto un periodo di ricerca presso l'Università di Cambridge. Ha partecipato come relatrice a numerosi convegni internazionali e i suoi articoli sono stati pubblicati su riviste di fascia A. I suoi interessi di ricerca includono Dante, la letteratura odepórica e la scrittura delle donne.

mariaflavia2798@gmail.com

Nella millenaria storia del viaggio, un posto di rilievo è occupato dal *Grand Tour*, il tipico itinerario di formazione intrapreso da giovani aristocratici, intellettuali e artisti europei, tra la fine del Cinquecento e la seconda metà dell'Ottocento.¹ Pur costituendo l'evoluzione storica dei modelli di itineranza che si sono susseguiti nei secoli, il *Grand Tour* rinnova radicalmente la fisionomia del viaggio, conferendogli valore per le sue proprietà intrinseche e rendendolo un'esperienza individualizzata e laica, veicolo di formazione, socializzazione e cultura. Il fenomeno *grandtouristico* non modifica il concetto di viaggio solo nella sua dimensione ideale, ma anche nella pratica concreta, poiché si svolge in un'epoca in cui significative migliorie – dall'introduzione di mezzi di trasporto più efficienti alla creazione di infrastrutture quali strade carrozzabili, stazioni di posta, locande e osterie – rendono più agevoli gli spostamenti. I progressi logistici della modernità incidono profondamente sulla scelta delle destinazioni, favorendo le aree meglio collegate, a scapito di quelle meno all'avanguardia dal punto di vista infrastrutturale.

Peculiare è il caso dell'Umbria: pur trovandosi in una posizione centrale che ne garantisce l'inclusione negli itinerari *grandtouristici*, viene spesso relegata al ruolo di semplice tappa intermedia a cui riservare poco più di una breve sosta lungo il tragitto tra Firenze e Roma, città che costituiscono le mete più ambite del viaggio, assieme a Venezia e Napoli. Nel periodo di maggior diffusione del *Grand Tour* – tra la seconda metà del Settecento e la prima metà dell'Ottocento – per i viaggiatori che affluiscono in Umbria le direttrici che è possibile seguire sono grosso modo ancora le stesse solcate dai viandanti e dai pellegrini dei secoli precedenti. Nello specifico, le strade disponibili sono due: la Flaminia, di origine romana, e la Francigena, risalente al periodo medievale. Entrambi gli itinerari sono parte di un antico sistema viario che lo Stato della Chiesa – cui l'Umbria è sottoposta all'altezza cronologica del *Grand Tour* – non ha mai provveduto a modernizzare, come spesso testimoniano gli stessi viaggiatori all'interno dei loro resoconti odeporeici.² Una critica particolarmente incisiva sullo stato di abbandono delle infrastrutture viarie dello Stato della Chiesa è formulata dalla scrittrice francese Louise Colet all'interno del secondo volume de *L'Italie des l'italines* (1862): «toutes les routes des États de

¹Avvertenza: per i rimandi ai testi dei viaggiatori citati si è fatto riferimento alle prime edizioni in lingua originale. Tra i più sistematici tentativi di inquadramento e di analisi globale del *Grand Tour* nell'ormai sconfinata bibliografia critica sul fenomeno, si segnalano gli studi di Cesare De Seta e di Attilio Brilli: A. BRILLI, *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale dal XVI al XVII secolo*, Silvana Editoriale Milano 1987; C. DE SETA, *L'Italia nello specchio del Grand Tour*, in *Storia d'Italia*, V, a cura di R. Romano, C. Vivanti, Einaudi, Torino 1982.

² Per una parziale rassegna dei viaggiatori stranieri in Umbria cfr. V. PIRRO, *L'Umbria nei libri dei viaggiatori*, in *Dalla realtà urbana alla ricostruzione di un quadro di civiltà: percorsi di storia locale*, Morlacchi Editore, Perugia 2006; M. DE VECCHI RANIERI, *Viaggiatori stranieri in Umbria. 1500-1949*, terza edizione rivista ed ampliata, Volumnia Editrice, Perugia 2019.

l'Église sont d'ailleurs si mal entretenues, qu'il faut s'attendre en les parcourant à rencontrer tout à coup de grosses pierres, des troncs d'arbres ou des flaques d'eau jetés à la traverse; où les chevaux bronchent, les bœufs passent résolument avec une majestueuse lenteur».³

L'incuria che caratterizza le strade umbre si riflette inevitabilmente sulle locande di posta situate lungo le principali vie di comunicazione, inducendo Colet a preferire l'ospitalità privata offertale da esponenti in vista dell'aristocrazia locale. A Perugia, in particolare, viene accolta nel palazzo della marchesa Marianna Bacinetti Florenzi Waddington, un luogo di ritrovo per viaggiatori, intellettuali, scrittori e patrioti, dove sperimenta un'ospitalità definita niente meno che «poétique».⁴ Estremamente positiva è anche l'accoglienza che riceve presso la villa Colombella di Ascagnano, la seconda residenza della marchesa Marianna, situata al confine tra Perugia e Umbertide. Qui Colet gode di un trattamento di particolare riguardo, al punto che le viene persino riservato lo stesso sontuoso appartamento con pareti affrescate e letto a baldacchino in cui aveva alloggiato Ludovico I di Baviera, amico intimo della marchesa: «c'est le même qu'occupant le roi Louis de Bavière quand il venait à Ascagnano. Le lit de ma chambre peinte à fresques est en bois de chêne et s'abrite sous un dais armorié».⁵

Se Colet beneficia del privilegio di soggiornare in lussuose dimore private grazie alla generosità di amici aristocratici, la maggior parte dei viaggiatori in Umbria non ha altra scelta se non quella di affidarsi alle locande di posta, primi esempi di un rudimentale sistema alberghiero alternativo all'ospitalità privata. Persino Johann Wolfgang von Goethe, uno dei più celebri e autorevoli *grand tourist*, racconta di non aver trovato altra sistemazione a Foligno se non in una locanda estremamente spartana, nella quale gli ospiti, radunati attorno ad un grande focolare acceso direttamente sul pavimento, consumavano rumorosamente i pasti su una lunga tavola:

Hier in Foligno, in einer völlig homerischen Haushaltung, wo alles um ein auf der Erde brennendes Feuer in einer großen Halle versammelt ist, schreit und lärmt, am langen Tische speist, wie die Hochzeit von Kana gemalt wird, ergriff ich die

³ L. COLET, *L'Italie des Italiens*, 4 voll. vol. II, E. Dentu Éditeur, Paris 1862-1864, p. 210. Preceduto da alcuni capitoli pubblicati nel 1860 con il titolo *Naples sous Garibaldi, souvenirs de la guerre de l'Indépendance*, *L'Italie des Italiens* è suddiviso in quattro volumi strutturati come un *journal de voyage* relativo a un viaggio intrapreso in Italia tra il 1859 e il 1861, in un periodo cruciale del processo risorgimentale. L'opera ottiene da subito un notevole successo, riscuotendo particolare apprezzamento anche in Italia. Benedetto Croce, ad esempio, ne offre un giudizio entusiastico: «*L'Italie des Italiens* è un libro nel quale [l'autrice] mise veramente quanto nell'animo aveva di alto e di generoso», B. CROCE, «*L'Italie des italiens*» di Louise Colet, in Id., *Aneddoti di varia letteratura*, Laterza, Bari-Roma 1954, p. 314.

⁴ Ivi, p. 220.

⁵ Ivi, p. 233.

Gelegenheit, dies zu schreiben, da einer ein Tintenfaß holen ließ, worin ich in dieser Stunde nicht gedacht hätte.⁶

L'atmosfera della locanda folignate appare a Goethe talmente arcaica da essere definita «omerica», un aggettivo che, evocando un mondo ancestrale e quasi mitico, stempera la critica sottesa alla descrizione, restituendo un'immagine in cui, in linea con suggestioni preromantiche, la semplicità primitiva assurge ad elemento di fascino. Nella dimensione rustica della locanda, infatti, Goethe sembra intravedere un'autenticità genuina capace di compensare la «almost total want of comfort»⁷ che anche il viaggiatore statunitense Henry T. Tuckerman nel suo *The Italian Sketch Book* (1835) lamenterà a proposito delle strutture ricettive umbre.

Il *grand tourist* che critica più duramente l'ospitalità pubblica in Umbria è, tuttavia, il medico scozzese Tobias Smollett all'interno del resoconto odepórico *Travels through France and Italy* (1766). Lo stile pungente e sarcastico per cui questo viaggiatore è divenuto celebre tocca il suo apice proprio nella condanna senza appello riservata alle locande umbre. Le prime strutture a finire nel mirino dell'autore sono le «public houses»⁸ situate nei pressi di Terni, giudicate come le più esecrabili in cui si sia mai imbattuto, al punto da sostenere che persino i detenuti delle prigioni londinesi più malfamate godrebbero di condizioni maggiormente dignitose. Le locande del ternano, infatti, sono descritte come sporche, con letti privi di tende, finestre senza vetri e cibi non solo scarsi ma così mal cucinati da sembrare velenosi:

As for the public houses, they are in all respects the most execrable that ever I entered. I will venture to say that a common prisoner in the Marshalsea or King's-Bench is more cleanly and commodiously lodged than we were in many places on this road. The houses are abominably nasty, and generally destitute of provision: when eatables were found, we were almost poisoned by their cookery: their beds were without curtains or bedstead, and the windows without glass.⁹

Il culmine delle critiche che Smollett rivolge al sistema di ospitalità pubblica umbra si raggiunge durante il soggiorno a Foligno, dove ha luogo un episodio decisamente singolare: trovandosi a scegliere la stanza in cui pernottare all'interno di una locanda, il viaggiatore nota una porta chiusa e, incuriosito, chiede al locandiere di aprirla. Questi, con evidente riluttanza, gli spiega che l'accesso non è consentito perché di recente vi è morta una «bestia»; incalzato da ulteriori domande

⁶ J. W. GOETHE, *Italienische Reise*, Im Insel-Verlag, Leipzig 1816, p. 126.

⁷ H. T. TUCKERMAN, *The Italian Sketch Book*, J. C. Riker, New York 1835, p. 184.

⁸ T. SMOLLET, *Travels through France and Italy*, R. Baldwin, London 1876, p. 291.

⁹ *Ibid.*

e convinto che Smollett sia un cattolico tedesco, il locandiere svela infine, con sprezzante ironia, che la «bestia» in questione è un «eretico Inglese»:

In choosing our beds at the inn, I perceived one chamber locked, and desired it might be opened; upon which the cameriere declared with some reluctance, "*Bisogna dire a su' eccellenza; poco fa, che una bestia è morta in questa camera, e non è ancora lustrata.*" "Your Excellency must know that a filthy Beast died lately in that Chamber, and it is not yet purified and put in order". When I enquired what beast it was, he replied, "*Un eretico Inglese*", "An English heretic". I suppose he would not have made so free with our country and religion, if he had not taken us for German catholics, as we afterwards learned from Mr. R.-I.¹⁰

Questa vicenda, letta ben oltre il livello della mera aneddotica, dimostra come un innocuo scambio verbale possa portare alla luce tensioni e stereotipi profondamente radicati. In particolare, l'ironia del locandiere evidenzia il peso dei pregiudizi religiosi dell'epoca e, al contempo, tradisce un atteggiamento poco professionale. Lungi dal garantire un trattamento equo e rispettoso nei confronti di tutti gli ospiti, il locandiere mostra di privilegiare alcuni viaggiatori a scapito di altri, operando discriminazioni basate sulla provenienza e sull'identità religiosa. Alla luce dei numerosi episodi di cattiva ospitalità riportati da Smollett durante il suo soggiorno in Umbria, emerge un quadro decisamente poco lusinghiero del sistema di accoglienza della regione nella seconda metà del Settecento.

Con il sopraggiungere del secolo successivo, le critiche verso le strutture ricettive umbre e i loro gestori si attenuano, lasciando intravedere segnali di miglioramento. Cresce, infatti, il numero di viaggiatori che riportano esperienze positive nelle locande della regione: l'inglese William Davies, ad esempio, in *The Pilgrimage of the Tiber* (1873), elogia una locanda di Todi, apprezzandone soprattutto la pulizia: «a cheery little place enough it was, with all the cleanliness and comfort that one ever expects to find».¹¹ Parallelamente, si registrano giudizi più positivi nei confronti dei locandieri. Charles Dickens, nella sezione dedicata all'Umbria del suo *Pictures from Italy* (1846), osserva che persino i gestori delle locande più modeste possono offrire un'accoglienza eccellente, a condizione che gli ospiti adottino un atteggiamento allegro e cordiale:

If you are good-humoured to the people about you, and speak pleasantly, and look cheerful, take my word for it you may be well entertained in the very worst Italian

¹⁰ Ivi, p. 295.

¹¹ W. DAVIES, *The Pilgrimage of the Tiber*, Sampson Low, London 1873, p. 256.

Inn, and always in the most obliging manner, and may go from one end of the country to the other without any great trial of your patience anywhere.¹²

Non mancano viaggiatori che giudicano niente meno che eccellenti le strutture in cui soggiornano: è il caso di William Brockedon che loda l'hotel *Europa* di Terni («There are several good inns at Terni: the *Europa* is excellent»)¹³ e di Elisabeth Gray, la quale esprime una valutazione analoga nei confronti dell'*Hotel de l'Europe* di Perugia («The *Hotel de l'Europe* an excellent inn»)¹⁴. Non sorprende, tuttavia, che Brockedon e Gray abbiano formulato giudizi così entusiastici: le strutture da loro descritte appartengono alla categoria degli hotel cittadini, concepiti, a partire soprattutto dalla seconda metà dell'Ottocento, per garantire un livello di comfort e raffinatezza nettamente superiore rispetto alle locande di posta. Se queste ultime erano progettate per rispondere ai bisogni essenziali dei viaggiatori in transito – un pasto caldo, un letto per riposare, un ricovero per i cavalli – gli hotel si rivolgevano invece ad una clientela più facoltosa e stanziale, offrendo una gamma più ampia di servizi: camere spaziose e ben arredate, saloni per attività sociali e, in alcuni casi, comodità lussuose come illuminazione a gas, bagni privati e servizio in camera.

In Umbria, gli hotel che raccolgono il maggior numero di elogi da parte dei viaggiatori sono quelli di Perugia. Tra questi, particolarmente rinomato è l'Hotel *La Corona*, descritto con dovizia di particolari dall'inglese Jane E. Westropp, che vi soggiornò per due settimane nell'estate del 1854. Nel volume odeporario in forma epistolare *Summer Experiences in Rome, Perugia, and Siena in 1854* (1856), la viaggiatrice presenta *La Corona* come un tipico hotel italiano dell'epoca («*La Corona* is essentially an Italian hotel»)¹⁵, non eccessivamente caro ma dotato di tutti i comfort essenziali, al punto da essere spesso al completo: «There is a continual "coming and going", and very rarely is there a spare room».¹⁶ Westropp racconta di aver alloggiato al modico prezzo di un *pound* a settimana in una stanza provvista non solo di «a large bed, chest of drawers, dressing table, and writing table»,¹⁷ ma anche di un «large sitting-room»¹⁸ in condivisione con gli ospiti di altre due camere. Oltre all'hotel *La Corona*, Westropp informa che a Perugia è possibile soggiornare in

¹² C. DICKENS, *Pictures from Italy*, Bradbury & Evans, London 1946, p. 159.

¹³ W. BROCKEDON, *Traveller's Guide To Italy: Or, Road-book From London To Naples*, Baudry's European Library, Paris 1835, p. 145.

¹⁴ E. GRAY, *Tour to the sepulchres of Etruria, in 1839*, J. Hatchard and son, London 1843, p. 514.

¹⁵ J. E. WESTROPP, *Summer Experiences in Rome, Perugia, and Siena in 1854*, William Skeffington, London 1856, p. 117.

¹⁶ Ivi, p. 119.

¹⁷ Ivi, p. 118.

¹⁸ *Ibid.*

altri due alberghi: «there are two other hotels in Perugia».¹⁹ Con ogni probabilità, uno di essi è l'hotel ben più lussuoso descritto da un'altra viaggiatrice inglese, Frances Elliot Minto, nel suo *Diary of an Idle Woman in Italy* (1871).²⁰ Pur non menzionando il nome della struttura, Minto presenta l'hotel in cui ha alloggiato a Perugia come uno dei migliori d'Italia: «We drew up at the hotel (said to be one of the best in Italy), anticipating, with no small satisfaction, the excellent accomodation awaiting us».²¹ A testimonianza del prestigio dell'albergo, la viaggiatrice riferisce che lungo le pareti della hall e delle scale erano riportati i nomi dei personaggi illustri che vi avevano soggiornato: «On the walls of the hall, and along the staircase, are inscribed the names of all the sovereigns, popes, cardinals, princes, and nobles who had slept there».²²

Se Minto riserva toni entusiastici all'hotel cittadino in cui ha alloggiato, altri viaggiatori non mancano di sottolineare le criticità di strutture del genere. In particolare, il romanziere e critico francese Paul Bourget, in *Sensations d'Italie* (1891), mette in guardia contro quelli che definisce i «faux grands hôtels»²³ italiani, a suo dire progettati esclusivamente per sfruttare i visitatori stranieri, applicando costi spesso sproporzionati rispetto al valore reale dei servizi offerti. Contrapponendosi a quello che definisce «le préjugé trop répandu et grâce auquel tant de voyageurs hésitent à s'aventurer dans les petites villes italiennes»,²⁴ Bourget elogia le locande provinciali, considerandole espressione autentica di convivialità e accoglienza genuina: «En revanche la bonhomie de la *Locanda provinciale* que fréquentent des officiers, des ingénieurs, des avocats en tournée est une des choses les plus exquises que j'aie rencontrées dans aucun pays».²⁵

Un altro aspetto che il viaggiatore francese dimostra di gradire particolarmente è l'ampia varietà di pietanze locali offerte nelle locande di provincia: si spazia da prodotti di selvaggina, come «le perdreau, les grives, les alouettes»; al pesce, come «le rouget»; fino a prelibatezze quali «les champignons, les foies de volaille, les truffes blanches».²⁶ Del resto, diversi *grand tourists*, nel documentare i propri spostamenti, non si limitano a descrivere le strutture ricettive in cui alloggiano, ma includono anche osservazioni sui cibi consumati lungo il percorso. Sebbene nella maggioranza dei resoconti odeporici l'attenzione sia rivolta prevalentemente alle bellezze paesaggistiche, artistiche e architettoniche, non mancano occasionali

¹⁹ Ivi, p. 119.

²⁰ F. E. MINTO, *Diary of an Idle Woman in Italy*, 2 voll., vol. II, Chapman and Hall, London 1871.

²¹ Ivi, p. 303.

²² *Ibid.*

²³ P. BOURGET, *Sensations d'Italie*, Alphonse Lemmère Editeur, Paris 1891, p. 82.

²⁴ *Ibid.*

²⁵ *Ibid.*

²⁶ *Ibid.*

annotazioni di carattere alimentare. Quando presenti, esse rivelano una funzione narrativa tutt'altro che secondaria: il viaggio, infatti, offre un'occasione privilegiata per entrare in contatto con le circostanze sociali in cui il cibo acquisisce un valore simbolico, fungendo non solo da elemento di sostentamento, ma anche da termine di confronto, strumento di negoziazione identitaria e di condivisione culturale. Come sottolinea Massimo Montanari nel volume *Il cibo come cultura* (2005), l'enogastronomia rappresenta una delle forme più autentiche di esperienza culturale, in quanto custodisce e trasmette le tradizioni e la memoria storica di un territorio.²⁷ In questa prospettiva, il cibo assurge a vero e proprio "bene culturale", capace di esprimere un universo di valori legati alla storia e all'identità di un luogo, sia nei suoi aspetti materiali che simbolici.²⁸ Attraverso il cibo, il viaggiatore non solo entra in contatto con la comunità che lo produce, ma ne apprende la storia e i legami profondi con il territorio. In tal senso, l'enogastronomia offre una chiave di accesso privilegiata per comprendere l'essenza della vita locale e il patrimonio culturale del territorio visitato. È proprio su questa consapevolezza che si fonda l'attuale turismo enogastronomico, uno dei settori più dinamici e in rapida espansione secondo l'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO), con l'Italia tra i principali protagonisti a livello internazionale.²⁹ Nell'immaginario collettivo, in effetti, il Bel Paese è strettamente associato alla buona cucina e alla dieta mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Tale riconoscimento, andando oltre la mera celebrazione dei singoli prodotti agricoli, delle ricette tradizionali o dei piatti iconici come pasta e pizza, valorizza le pratiche sociali che rendono il cibo un simbolo culturale, un elemento di coesione comunitaria e un marcatore identitario.³⁰ Del resto, come sostiene Piero Bevilacqua, «l'identità dell'Italia si è manifestata attraverso il cibo, nella varietà multiforme di esso, oltre che in altri caratteri, molto prima che essa si configurasse in termini politici per non dire in una entità di Stato-nazione».³¹ Se con l'unificazione politica della penisola il cibo è divenuto il simbolo privilegiato attorno a cui convogliare il senso di appartenenza nazionale, il prestigio della cucina italiana inizia a consolidarsi a livello internazionale non prima dell'ultimo scorcio dell'Ottocento, con la massiccia emigrazione di italiani verso l'estero. È solo in

²⁷ M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari-Roma 2005.

²⁸ Cfr. *Beni culturali e geografia*, a cura di C. Caldo e V. Guarrasi, Pàtron, Bologna 1994.

²⁹ AA.VV., *Second Global Report on Gastronomy Tourism*, Unwto-World Tourism Organization, UNWTO, Madrid 2017.

³⁰ Cfr. E. MORO, *Petali e papille. Antropologia della dieta mediterranea*, in *Rosantico. Natura, bellezza, gusto, profumi tra Paestum, Padula e Velia*, a cura di A. Campanelli, M. Cipriani, Prismi, Napoli 2013, pp. 125-127.

³¹ P. BEVILACQUA, *Felicità d'Italia. Paesaggio, arte, musica, cibo*, Laterza, Bari-Roma 2017, p. 162.

questo periodo che la cucina italiana viene riconosciuta e apprezzata anche fuori dai confini nazionali, diventando una componente fondamentale del successo globale del *made in Italy*.

In quest'ottica, è comprensibile che, diversamente dai turisti odierni, tra le motivazioni che spingono gli stranieri a intraprendere il *Grand Tour* in Italia tra Sette e Ottocento non figurano ragioni di carattere enogastronomico. Al contrario, molti *grand tourists* nutrono pregiudizi nei confronti del cibo locale e, per sopperire a questa diffidenza, spesso si organizzano portando con sé utensili, spezie e alimenti di emergenza allo scopo di insaporire o integrare le pietanze offerte localmente. La drammaturga e scrittrice inglese Mariana Starke, nel suo elenco di consigli ai viaggiatori incluso in appendice alle *Letters from Italy between the Years 1792 and 1798* (1800), offre un esempio pratico dell'equipaggiamento necessario per intraprendere un viaggio all'epoca. Oltre a consigliare accessori per dormire con maggiore comfort e sicurezza, capi d'abbigliamento adeguati e rimedi farmacologici, elenca una serie di utensili da cucina e alimenti, soprattutto spezie, da portare con sé:

Table-cloths, napkins (strong, but not fine), pistols, knives, a pocket-knife to eat with, silver table-spoons, soup-tin and salt-spoons, a silver or plated tea-pot, a black-tin tea kettle, a phosphorus tinder-box, or patent pocket-light, a tea and sugar chest, a "soldier's comfort" tea, Cayenne pepper, ginger, nutmeg, oatmeal, portable-soup, peas.³²

Tra i numerosi viaggiatori che visitano l'Umbria, Anna Riggs Miller, raffinata lady dell'alta società inglese, sembra prefigurare l'approccio suggerito da Mariana Starke, organizzandosi con provviste per far fronte a quelle che nelle sue *Letters from Italy* (1776) definisce «eating cares».³³ In particolare, racconta che, trovandosi a Roma, si procura una scorta alimentare consistente in «a piece of cold boiled beef, salted the English way, and some dozens of lemons».³⁴ Lady Miller sottolinea come queste provviste si siano rivelate indispensabili durante la sosta a Narni, dove l'unica osteria disponibile offriva una proposta culinaria piuttosto deludente:

The inn affording us nothing but eggs not entirely rotten; no butter, very stale and coarse bread, and no meat of any kind excepting goat's flesh, which I could not eat

³² M. STARKE, *Letters from Italy between the Years 1792 and 1798*, 2 voll., vol. II, T. Gillet, London 1800, p. 136.

³³ A. MILLER, *Letters from Italy, describing the manner, customs, antiquities, paintings etc. of that country in the years 1770-1771 to a friend residing in France, by an English woman*, vol. II, Edward and Charles Dilly, London 1776, p. 288.

³⁴ *Ibid.*

unless near starving: the rank odour fills all the rooms in the house, and I have an unfortunate aversion to the smell of those animals living or dead.³⁵

Oltre a lamentare la mancanza di burro, condimento principale per i viaggiatori del *Grand Tour* provenienti dal nord Europa, la viaggiatrice descrive con disappunto uova quasi marce, pane rafferma e maleodorante carne di capra. Per evitare di consumare tali cibi avvertiti come nauseabondi, Lady Miller ricorre alle provviste che aveva prudentemente portato con sé da Roma, in particolare al «cold boiled beef salted the English way», una pietanza che, permettendole di preservare un legame con le abitudini culinarie britanniche, funge quasi da scudo culturale nei confronti dell'alterità alimentare incontrata durante il viaggio. Questa scelta si carica di un valore identitario che trova un riscontro anche nelle osservazioni di Giuseppe Baretti: nel suo *An Account of the Manners and Customs of Italy with some Observations on the Mistakes of some Travellers, with regard to that country* (1768) lo scrittore piemontese rileva come la carne di manzo tanto apprezzata dagli inglesi non godesse della stessa considerazione in Italia, dove era ritenuta un cibo rozzo, destinato per lo più alle classi popolari.³⁶ In ragione di questo, non stupisce che, nel prosieguo del suo viaggio in Umbria, Lady Miller non riesca a reperire del manzo; in compenso, si imbatte in un'altra tipologia di carne – il prosciutto di cinghiale selvatico – che dimostra di gradire: «wild boar ham, broiled for us in thin slices, accompanied with plates of sliced truffles».³⁷ Questa pietanza, assaporata in una taverna lungo il percorso da Terni a Spoleto, le piace talmente tanto da decidere di acquistarla per scorte future. La previdenza di Lady Miller si rivelerà ancora una volta utile, poiché, arrivata in un'osteria a Spoleto, potrà gustare il prosciutto di cinghiale procurato in precedenza, invece di dover mangiare il poco invitante menù a base di «pigeons (strongly resembling crows) and plenty of fried liver and brains, very bad soup, with gizzards of various birds swimming therein».³⁸

Altri pasti descritti da Lady Miller nelle pagine del suo resoconto odepórico dedicate all'Umbria sono quelli non particolarmente lauti consumati a Foligno e Serravalle, dove si vede costretta ad accontentarsi di mangiare misero pollame:

³⁵ *Ibid.*

³⁶ «Few Italians can endure beef at their tables. [...] Their foolish opinion that beef is gross food, only fit for the vulgar, to whom they leave it freely, using only some of the choicest parts for bouilli; and the vulgar themselves will not eat it roasted, but boil or stew it, or bake it into pies highly seasoned with pepper, garlic, onions, and other strong ingredients», G. BARETTI, *An Account of the Manners and Customs of Italy with some Observations on the Mistakes of some Travellers, with regard to that country*, 2 voll, vol. I., T. Davies, London 1768, pp. 199-200.

³⁷ A. MILLER, *Letters from Italy* cit., p. 195.

³⁸ *Ibid.*

«Nor Foligno or Serravalle should ever live upon such wretched fowl as we also».³⁹ D'altronde, una delle carni più comuni e a basso costo nell'Umbria ottocentesca è quella di pollo, solitamente venduto vivo, come attesta un'altra aristocratica viaggiatrice, l'irlandese Lady Morgan, pseudonimo di Sydney Owenson, nel secondo volume di *Italy* (1821).⁴⁰ Nei pressi di Perugia, infatti, racconta di aver incontrato dei contadini intenti a vendere frutta, fiori, olio, verdure e, per l'appunto, polli ancora vivi: «We walked down the heights, and had thus an opportunity of chatting to some peasantry, who were ascending in crowds from the fertile valleys, laden with fruit, flowers, poultry, oil, and vegetables – some carried in hand-baskets, and some in panniers on the back of a mule or an ass».⁴¹ Anche a Terni riferisce di essersi imbattuta nei cosiddetti «pollaroli», ossia venditori ambulanti che trasportano su muli o cavalli gerle di pollame vivo: «The pollaroli (or pedlars in poultry) are seen driving their mules and horses laden with panniers of live fowl».⁴² A Orlicoli, invece, Lady Morgan racconta di aver mangiato in una osteria dove la padrona, con grande eloquenza, aveva cercato di convincerla che quello che le aveva servito – uno stinco di vecchia pecora e dei maccheroni immersi nell'acqua – fossero rispettivamente una tenera coscia di agnello e una squisita zuppa: «Who can listen to the Padrona while she endeavours (with an eloquence well worth a better theme) to prove that the shank of an old ewe is a tender leg of lamb, and that maccaroni, steeped in greasy water is “una minestra stupenda”, a stupendous soup!»⁴³

Se Lady Miller e Lady Morgan, nel corso dei rispettivi viaggi in Italia, dimostrano una particolare attenzione verso la carne, riflesso della predilezione inglese per questo alimento, per altri viaggiatori la ricerca di luoghi dove poter gustare carne di buona qualità si trasforma in una vera e propria ossessione. È il caso di Mr. B., lo *chaperon* che accompagna Frances Eliot Minto nel suo itinerario in Italia. Come rivela la stessa Minto, uno dei motivi che spinge Mr. B., suo anziano parente, a intraprendere il viaggio con lei è proprio il desiderio di trovare «any locality where the meat was tolerable».⁴⁴ Informato che «the rich Umbrian plains furnished a good

³⁹ Ivi, p. 300.

⁴⁰ LADY MORGAN, *Italy*, 3 voll., vol. II, Henry Colburn & Co., London 1821.

⁴¹ Ivi, p. 304.

⁴² Ivi, p. 313.

⁴³ Ivi, p. 318. Anche Theodore Dwight racconta di aver mangiato in una locanda di Spoleto dei maccheroni immersi in una zuppa chiamata «pasta»: «when the soup was at length done, and the maccaroni had been put in long enough to make the soup deserve the name of “una pasta”, we sat down at table», T. DWIGHT, *A Journal of a tour in Italy in the year 1821 with a description of Gibraltar*, Abraham Paul, New York 1824, p. 366. Destinata a diventare il piatto che maggiormente identifica la cucina italiana, la pasta – in particolare quella secca – si diffonde in tutto il territorio nazionale solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Cfr. S. D'ATRI, *La pasta nella storia d'Italia: un viaggio tra mito e realtà*, in «Marca/Marche», XVIII, 2022, pp. 160-168; A. DE BERNARDI, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma 2019.

⁴⁴ F. E. MINTO, *Diary of an Idle Woman in Italy* cit., p. 277.

market at Perugia»⁴⁵, Mr. B., insieme a Frances Eliot Minto, si reca in città ed effettivamente i due incontrano un cuoco intento a «frenetically cutting and cooking cutles».⁴⁶ Tuttavia, a soffermarsi sull'abbondanza e la varietà di carni disponibili a Perugia è soprattutto il viaggiatore francese Antoine-Claude Valery nel suo *L'Italie confortable: manuel du touriste, appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie* (1841).⁴⁷ Nella sezione del testo dedicata all'Umbria, Valery elogia innanzitutto i buoi di Perugia, celebrandone la carne pregiata⁴⁸ di cui indica anche il costo: sei baiocchi al chilo, la stessa somma attribuita dell'eccellente vitello.⁴⁹ Il prezzo è invece di cinque baiocchi per il montone castrato, una tipologia di carne bandita nella maggior parte dell'Italia, ma non in Umbria, dove è utilizzata per la preparazione di un brodo eccellente.⁵⁰ Valery chiude la rassegna di carni perugine con una menzione al maiale, la cui rinomata qualità non solo lo rende un prodotto d'esportazione verso Roma e Firenze, ma idealmente lo collega anche alla tradizione dei cinghiali umbri celebrati dal professore Cazio nella satira gastronomica di Orazio, creando così un ponte tra la gastronomia locale e l'eredità culturale classica della regione.⁵¹

Anche Jane E. Westropp, nel descrivere il suo soggiorno a Perugia, dedica ampio spazio alla carne consumata, in particolare nel ristorante dell'hotel *La Corona*, dove alloggiava. La carne servita più frequentemente risulta essere quella di vitello: nella lettera IX del 2 agosto 1854, Westropp racconta di aver cenato una sera con «veal cutlets»⁵² accompagnate da zuppa, e un'altra sera di aver gustato, al prezzo di un solo scellino, oltre a una «vermicelli soup», anche «a piece of stewed veal», accompagnato da un ricco contorno di «potatoes, a capital "fry" of brains, and pieces of an eatable gourd, and a custard».⁵³ In un'occasione, Westropp racconta di essersi sentita così affamata da sostituire le consuete uova della colazione con una «mutton

⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁶ *Ivi*, p. 279.

⁴⁷ A.-C. VALERY, *L'Italie confortable: manuel du touriste, appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, Jules Renouard, Paris 1841.

⁴⁸ «Les bœufs de Pérouse et des campagnes voisines sont superbes et gardent dans le port quelque trace de leur antique majesté. Ils sont très estimés pour la finesse et le goût de leur chair, surtout ceux que l'on engraisse avec les énormes raves du pays, qu'on appelle de là "bovi repasti"», *ivi*, pp. 240-241.

⁴⁹ «Le bœuf de Pérouse ne se vend que six baiocques la livre, ainsi que l'excellent veau (mangana)», *ivi*, p. 241.

⁵⁰ «Le mouton (castrato), proscrit dans la plus grande partie de l'Italie, est exquis par l'air et les pâturages. Il ne coûte que 5 baiocches et donne un bouillon parfait», *ibid.*

⁵¹ «Le porc, toujours renommé, et qui s'expédie à Rome et à Florence, rappelle la race de ces gras sangliers ombriens, vantés par le professeur Catius de la satire gastronomique d'Horace: *Quo sepingat Umbria, nutritus omnia dictis, / Hanc rure agit lances carnes vitulus interioris*», *ibid.*

⁵² J. E. WESTROPP, *Summer Experiences* cit., p. 116.

⁵³ *Ivi*, p. 118.

chop». ⁵⁴ Dal suo resoconto comprendiamo che la carne è talmente diffusa nella Perugia della seconda metà dell'Ottocento da essere servita persino agli ospiti del manicomio cittadino, i quali potevano consumare, oltre a «soup, bread and fruit», anche «cold meat». ⁵⁵

Sebbene la carne fosse di gran lunga più facile da reperire, alcuni viaggiatori del *Grand Tour* raccontano di aver avuto occasione di mangiare anche del pesce durante le loro soste in Umbria. Dal momento che quest'ultima non dispone di un accesso diretto al mare, il pesce che i *grand tourists* riferiscono di aver consumato in questa regione proviene principalmente dai fiumi, come il Clitunno, da cui vengono pescate le trote, e le anguille menzionate da Valery e Lady Miller; ⁵⁶ oppure dai laghi, come il luccio che il poeta inglese Samuel Rogers dichiara di aver mangiato a Torricella, ⁵⁷ e i pesci «regina» e «tincha» che Westropp riferisce di aver assaporato a San Feliciano, serviti bolliti e accompagnati da uova, patate e mele. ⁵⁸ Una menzione a parte merita il piatto di seppie ricordato da Johann Gottfried Seume nel suo *Spaziergang nach syrrarus im Jahre 1802* (1803). Trovatosi in un'osteria di Terni, al viaggiatore tedesco vengono servite a fine pasto delle seppie nerastre, nonostante queste ultime, per stessa ammissione dell'autore, sarebbero apparse più adeguate ad un antipasto che ad un dessert:

Mein Wirth, ein Tyroler und stolz auf ein Deutscher zu seyn, fütterte mich auf gut österreichisch recht stattlich, und setzte mir zuletzt ein Gericht Sepien vor, die mir zum Anfange vielleicht besser geschmeckt hätten. Er mochte mich für einen Maler halten und glauben, daß diese zur Weihe gehöre. Zum Dessert und zur Delikatesse kann ich den Dintenfisch nach dem Urtheil meines Gaumens nicht empfehlen; schon seine schwarzbraune Farbe ist in der Schüssel eben nicht ästhetisch. ⁵⁹

Dessert veri e propri, ad ogni modo, non mancano di essere menzionati dai viaggiatori che attraversano l'Umbria. Tra questi, Valery si distingue ancora una volta per la ricchezza delle notizie riportate. Il viaggiatore francese si sofferma nello specifico sui dolci perugini, informando che sono principalmente due quelli che

⁵⁴ «I was so hungry on our return to the *La Corona*, that instead of coffee and eggs I took a mutton chop and lemonade», ivi, p. 160.

⁵⁵ Ivi, p. 149.

⁵⁶ «Truites du Clitumne, excellentes», A.-C. VALERY, *L'Italie confortable* cit., p. 239; «From some poor people who were fishing here, I bought a very fine trout, and a large silver eel», A. MILLER, *Letters from Italy* cit., pp. 299-300.

⁵⁷ «Where we dined on some pike just caught», S. ROGERS, *The Italian Journal of Samuel Rogers. With an account of Rogers's life and of travel in Italy in 1814-1821*, a cura di J. R. Hale, Faber and Faber London, 1956, p. 203.

⁵⁸ «We had boiled fish – “regina” and “tincha” – which was excellent, and cooked to perfection; eggs, potatoes, and apples», J. E. WESTROPP, *Summer Experiences* cit., p. 197.

⁵⁹ I. G. SEUME, *Spaziergang nach syrrarus im Jahre 1802*, Braunschweig, Leipzig 1803, pp. 147-148.

godono di grande fama: il torrone di pinoli detto «pinocchiata» e gli ossi di morto, la cui produzione, secondo la testimonianza di Valery, rappresenterebbe l'unica attività industriale di Perugia. Il fatto che si tratti proprio di un'industria dolciaria sembra prefigurare il futuro della città, destinata a legare la propria fama alla produzione di cioccolata. Non a caso, Valery menziona anche quest'ultima e, nonostante si limiti solo ad indicarne il prezzo («le chocolat, 3 baiocchi»),⁶⁰ fornisce un dettaglio che evidenzia la centralità nella cultura perugina della tradizione dolciaria, rivelando come essa fosse già riconosciuta e apprezzata dai viaggiatori del *Grand Tour*.⁶¹ Un'altra viaggiatrice che menziona la cioccolata è Westropp, la quale rivela di averla mangiata insieme a dei biscotti durante un viaggio in carrozza verso Assisi.⁶² Nel resoconto epistolare del suo soggiorno perugino, Westropp racconta spesso di aver cenato con torte, ma soprattutto con gelati,⁶³ a quanto pare così diffusi in città che persino dopo una cerimonia di monacazione presso il monastero di Santa Giuliana la viaggiatrice riferisce dell'allestimento di un banchetto dedicato ad essi.⁶⁴ Tali dolci venivano solitamente accompagnati da caffè e limonata, due bibite che Westropp menziona frequentemente nel resoconto della sua permanenza a Perugia.⁶⁵ In aggiunta a queste, un'altra bevanda ricorrente nei racconti dei viaggiatori è, *ça va sans dire*, il vino. Oltre all'allusione generica al vino consumato durante i pasti, spiccano le menzioni dei vini aleatico e vernaccia, citati ancora una volta da Valery con tanto di indicazione dei rispettivi prezzi,⁶⁶ e del vino moscatello, definito da John Rymond l'elemento più degno di nota di Perugia: «I heard of nothing more remarkable there, than the delicious muscatelle wine».⁶⁷

⁶⁰ A.-C. VALERY, *L'Italie confortable* cit., p. 244.

⁶¹ «Deux sucreries (dolci) de Pérouse jouissent d'une grande célébrité, et s'exportent dans les principales villes d'Italie: l'agréable nougat de pignons (pinocchiata), et surtout les ossi di morto. Les ossi di morto, qui forment aujourd'hui presque la seule industrie de Pérouse», ivi, 242-243.

⁶² «I had taken biscuits and chocolate to eat in the carriage», J. E. WESTROPP, *Summer Experiences* cit., p. 122.

⁶³ «In an evening we mean to go out together, and have ices or lemonade and cakes on our return», ivi, p. 118; «While we were eating our supper of cakes and ices», ivi, p. 157. Westropp segnala anche il prezzo del gelato venduto in un bar accanto all'hotel *La Corona*: «the best ices are five baiocchi each», ivi, 119.

⁶⁴ «I saw trays of ices carried in», ivi, p. 175.

⁶⁵ Westropp riporta anche il prezzo di una tazzina di caffè nero acquistabile al bar: «you can get a small cup of caffè nero" for two baiocchi», ivi, p. 119. Oltre che nei bar, il caffè poteva essere preparato anche nelle abitazioni private: la viaggiatrice, infatti, racconta di averne ricevuto una tazza nella casa di un certo Don Giam-Maria, sul Monte Olivetano, nei pressi dell'Isola Polvese: «When safe on *terra ferma*, we went to Don Giam-Maria's house [...] His sister brought us some coffee», ivi, p. 200.

⁶⁶ «L'aleatico, vin rouge, égale celui de Florence; il revient à 16 baiques le petit fiasco; la vernaccia, autre vin rouge encore bon, ne se vend que 6», A.-C. VALERY, *L'Italie confortable* cit., p. 242.

⁶⁷ J. RYMOND, *An itinerary containing a voyage made through Italy in the year 1646 and 1647*, Humphrey Maseley, London 1648, p. 267.

Concludendo questa rassegna, emerge chiaramente come, all'epoca del *Grand Tour*, l'Umbria potesse vantare una tradizione enogastronomica ricca e variegata, affiancata da servizi ricettivi che, nel complesso, risultano tutt'altro che esecrabili. In quanto tappa di passaggio pressoché obbligata per ogni *grand tourist*, la regione umbra si è offerta come osservatorio privilegiato per indagare, attraverso le fonti odeporiche, il ruolo giocato dall'alimentazione e dall'ospitalità nella costruzione dell'esperienza di viaggio. Spesso considerati aspetti marginali, il vitto e l'alloggio si sono invece rivelati decisivi per una comprensione più articolata delle pratiche quotidiane dei viaggiatori e delle loro modalità di interazione con la cultura locale. Ad eccezione di Valery, sono state soprattutto le viaggiatrici ad aver fornito il maggior numero di informazioni relative all'alimentazione e all'accoglienza, aspetti che costituiscono parte integrante del quotidiano lavoro di cura tradizionalmente riservato alle donne.⁶⁸ Come rileva Patrizia Guida, è proprio lo «sguardo attento alla quotidianità», affinato dalle donne nel corso dei secoli, ciò che permette alle viaggiatrici di «oltrepassare i confini di una mera descrizione cronachistica dei luoghi per offrire ai destinatari dei loro scritti aspetti che non venivano affrontati negli scritti odeporici maschili».⁶⁹ Questa particolare sensibilità, riconducibile ad una condizione precipuamente muliebre, non può che riflettersi sui resoconti di viaggio scritti da donne, arricchendoli di dettagli spesso inediti, il cui valore documentario merita di essere pienamente riconosciuto e valorizzato.

⁶⁸ Sul radicamento del lavoro di cura in un modello sociale e culturale che lo ha a lungo considerato prerogativa femminile, cfr. C. PATEMAN, *Il contratto sessuale*, Moretti & Vitali, Bergamo 2015.

⁶⁹ P. GUIDA, *Scrittrici con la valigia. Capitoli e censimento dell'odeporica femminile italiana dall'Antichità al Primo novecento*, Congedo, Galatina 2019, p. 99.