

Gastherausgeber:

Anke Auch, Moritz Rauchhaus

Als die UNESCO im Dezember 2025 die italienische Küche zum immateriellen Weltkulturerbe erklärte, ging es um weit mehr als die kanonisierten Ikonen nationaler Gastronomie wie Pizza oder Pasta. Ausgezeichnet wurde keine Sammlung von Rezepten und auch kein fest umrissenes kulinarisches Repertoire, sondern eine soziale Praxis: das gemeinsame Kochen, das Weitergeben von Wissen von Generation zu Generation, die Beziehung zu Zutaten, das Erleben am Tisch. Die Entscheidung lenkte den Blick darauf, dass Küche nie nur Küche ist. Sie ist Speicher von Erinnerung, Medium sozialer Ordnung, Ausdruck von Zugehörigkeit – und nicht zuletzt ein Ort kultureller Aushandlung.

Das neue *Zibaldone*-Heft fragt, wie sich das vertraute Bild der *Cucina italiana* historisch entwickelt hat, wie regionale Traditionen sich darin gekreuzt haben und über welche Medien es bis heute beglaubigt wird – in Kochbüchern, Literatur, Theater, Filmen und Social Media. Dabei tritt die Kehrseite jener Identitätskonstruktion in den Blick: das Umschlagen kulinarischen Selbstbewusstseins in einen Gastro-Chauvinismus, der Traditionen für unverrückbar erklärt, die sich in Wirklichkeit als jüngere Erfindungen erweisen und auf Instagram oder TikTok fortgeschrieben werden – mitunter selbstironisch inszeniert, oft aber auch bierernst rezipiert.

*

Diese n° 81 markiert Neuanfang und Kontinuität zugleich: Der Staufenburg Verlag wird künftig als Imprint des Franz Steiner Verlags fortgeführt; wir freuen uns, dass damit auch die Zukunft des *Zibaldone* gesichert ist, und danken allen Beteiligten für die reibungslose Übergabe! Für das vorliegende Heft gilt der Dank zuvorderst Anke Auch und Moritz Rauchhaus, die die Gastherausgabe übernommen haben, und schließlich allen Autor:innen und Rechteinhaber:innen, die zur Realisierung der sommerlichen Frühjahrsausgabe beigetragen haben.

Die Herausgeber



*Eine klassische Osteria, hier die Osteria Antica Al Borgat
in Tolmezzo, Friaul
(Foto: Sisto Zanier via wikipedia commons, CC BY-SA 3.0)*

Roberta Sassatelli

Die Authentizität der italienischen Küche entsteht an den Grenzen

Zweifellos gehört die Esskultur zu den zentralen Aspekten des Italienischseins, der «Italianità». Ein schillernder Begriff: Er bezeichnet gleichzeitig einen kontrovers diskutierten Anspruch und einen kulturellen Mythos, der spürbare Wirkungen in der Realität entfaltet, sowie ein umstrittenes und laufend umgestaltetes Feld – eine sehr konkrete und sich ständig weiterentwickelnde Erzählung, die sich in unzähligen, facettenreichen Praktiken verwirklicht. Ein kurzer Blick einerseits auf die *Italiener* am Tisch – also auf die Geschichte und Gegenwart ihrer Esskultur – und andererseits auf die *Italianità* am Tisch – also auf die Repräsentation des Italienischseins durch Produkte und Ernährungspraktiken – zeigt deutlich die Verbindung zwischen Essen, Identität und Italianità. Sie basiert nicht auf einem ursprünglichen, unveränderlichen, wie auch immer gearteten Wesenskern; vielmehr handelt es sich um die komplexe und ungleichmäßige Herausbildung von Traditionen, die fortlaufend neu interpretiert und weiterentwickelt werden.

Diese sind durch die Entwicklung einer globalen Lebensmittelindustrie nicht einfach beseitigt oder überschrieben worden, sondern sie werden kontinuierlich wiederentdeckt, neu präsentiert und wiedererfunden. Mit Hilfe der symbolträchtigen italienischen Esskultur lässt sich die italienische Identität hervorragend im Zusammenhang mit den globalen Lieferketten und der Dialektik «global vs. lokal» situieren. Lokal, regional, national und international wird Italianità durch verschiedene Medien, Diskurse, Praktiken und Institutionen konstruiert. Dabei sind die zeremoniellen und symbolischen Seiten der Esspraktiken und -repräsentationen von zentraler Bedeutung und umreißen einen Raum, in dem Tradition zugleich konsolidiert und neu geschaffen wird.

Funktionen der italienischen Küche

In vielerlei Hinsicht funktioniert das Essen als eine Form des «banalen Nationalismus».¹ John Dickie fasst dies so zusammen: «Um die Lücke, die das Fehlen der Nation im symbolischen Leben hinterlassen hatte, auszufüllen, eignete sich nichts besser als das Essen. In der Küche des Landes spiegelten sich sowohl seine Vielfalt als auch seine Einheit wider.»² Die Italianità ist zugleich ein zentraler Code in der globalen Klassifizierung von Esskulturen, deren Leitdifferenz häufig durch ethnische Codes bestimmt wird. Migration und Kommerzialisierung begünstigen die Verbreitung ethnisch geprägter Ernährungsstile, so dass sich eine Vielfalt von Identitäten in wiedererkennbaren Produkten herauskristallisiert und diese Identitäten selbst verdinglicht.

Allerdings ist die gastronomische Identität, wie andere Identitätsmarker auch, eher eine dynamische kulturelle Konstruktion, die sich über gelebte Praxis in Zeit und Raum herausbildet, als eine Wesenheit, die man in einem Moment ursprünglicher Reinheit, an einem klar begrenzten Ort, in einem einzelnen Produkt oder in einem einzelnen Rezept verorten könnte. Ontologisch gesehen ist die italienische Esskultur zwar eine absolut *reale* kulturelle Tatsache, über die wir diskutieren und mit der wir Praktiken, Bedeutungen, Gefühle herstellen. Doch es gibt keine ursprüngliche Essenz, sondern nur eine nicht abschließbare, umstrittene *Ins-Werk-Setzung*.

Gerade deshalb lässt sich die Italianità der Küche nicht auf «Marketinglügen» reduzieren, wie Alberto Grandi meint.³ Auch in diesem Fall hätten wir es nämlich mit einer Essenzialisierung der Tradition zu tun – diesmal jedoch in umgekehrter Richtung –, die ihren prozesshaften und umkämpften Charakter ausblenden würde. Ein kritischer und konstruktivistischer Ansatz zeigt, dass das Marketing im Verbund mit anderen gesellschaftlichen, kulturellen und ökonomischen Elementen dazu beiträgt, das Bild der italienischen Küche im In- und Ausland zu gestalten. Doch auch wenn sie als ein für allemal kodifiziertes Einheitsmodell nie existiert hat,

wie Massimo Montanari gezeigt hat,⁴ bildet sich auf der italienischen Halbinsel, nicht ohne Konflikte, seit dem Mittelalter eine reiche, ausdifferenzierte und gleichzeitig spezifische Esskultur heraus.

Einheit in der Vielfalt zwischen Städten, Regionen und Schichten

Im Gegensatz zu Frankreich ist diese Kultur kein Ergebnis von staatlichem Zentralismus: Das Geflecht von Kooperation und Konflikt, Begegnung und Auseinandersetzung zwischen unzähligen Städten und Städtchen der Halbinsel, wo die urbanen Zentren das Terroir definierten und ausdifferenzierten, erzeugte eine Einheit in der Vielfalt, die im Laufe der Jahrhunderte zur Grundlage eines gemeinsamen Selbstverständnisses wurde.

Nehmen wir als Beispiel die ausgeprägte gastronomische Identität einer Stadt wie Bologna: Das Regionale, das Lokale, das Typische wird sehr früh als solches bewusst, weil die Universität einen Knotenpunkt in einem internationalen Netz bildet, das den kulturellen Wert des Besonderen hervorhebt und dieses gleichzeitig durch den Austausch mit dem Anderen hybridisiert. Zu dieser allmählichen Herausbildung einer übergreifenden italienischen Esskultur tragen indes nicht nur die oberen Gesellschaftsschichten bei, jahrhundertlang die wichtigsten Hüter edler und raffinierter Produkte, sondern auch die weniger wohlhabende Bevölkerung und insbesondere die Bauern, die im Hinterland lebten. Ihr Beitrag tritt deutlich zutage, wo, wie häufig, höfische Kochbücher elaborierte Rezepte enthalten, die auf einfache bäuerliche Rezepte zurückgehen.

Möglicherweise ist dieses Gewicht der ländlichen Kultur und ihres permanenten Dialogs mit der Stadt dafür verantwortlich, dass man sich die italienische Gastronomie häufig mit nostalgischem Blick auf eine bäuerliche und bodenständige Tradition vorstellt, ja wie eine bukolische Fantasie. Obwohl die Geschichte der Italiener und der Ernährung gleichermaßen eine Geschichte des Mangels und des Hungers war und viele Bauern sich zur Auswanderung

gezwungen sahen, hat diese idyllische Repräsentation sicher zum aktuellen Mythos der italienischen Küche beigetragen. Außerdem wurde die italienische Esskultur mit dem Dolce Vita in Verbindung gebracht. Zum Beispiel übernimmt in den Filmen Fellinis das Essen eine narrative Funktion, als Katalysator für Analogien, Gefühle und Erfahrung.

Gesundheit, Genuss und Authentizität

Schritt für Schritt ist so eine neue Wertschätzung für italienisches Essen herangereift, seine Qualität und die Zufriedenheit, die es schenkt. Ein Essen, das die Konsumenten nicht vor die Wahl zwischen gesunder Ernährung und Genuss stellt, sondern Bekömmlichkeit verspricht, verstärkt durch die ›Erfindung‹ der als besonders gesund geltenden Mittelmeerdiet in den 1970er Jahren. Mit der Idee des gesunden Genusses und dem allgegenwärtigen Bezug auf die Geselligkeit scheint das italienische Essen sich also als möglicher Ausweg für die unauflösbaren Gegensätze rund um die Ernährung anzubieten, die man gern als Paradox des Allesfressers zusammenfasst. Diese Art der Ernährung kommt dem Bedürfnis nach Kontrolle entgegen, doch wird sie mit Genuss verknüpft – das bezieht sich auf die Beziehungen, die Zutaten, die Region. Eine täglich als Entdeckung gelebte Tradition, eine Nostalgie, die auf die Zukunft verweist.

In dieser Perspektive erscheint Authentizität, ein Grundprinzip der globalen Konsumkultur, im Falle der italienischen Küche und ihres ›Mythos‹ im Wesentlichen in Form von Geselligkeit, im Gebrauch unverfälschter Rohstoffe, in der relativen Einfachheit und Nachvollziehbarkeit der Zubereitung sowie in der Bindung an Tradition und Region. Diese Vorstellung wird kontinuierlich bekräftigt und verstärkt durch die Attraktivität, die die italienische Küche umgibt. So erhebt in verschiedenen Medien die Figur der *Nonna* das italienische Essen in mythische Dimensionen. Solche

Erzählungen nutzen die Positionierung Italiens als so nahen wie exotischen Ort aus: einerseits leicht zurückgeblieben und abseits der globalen Märkte liegend, andererseits gesund und sicher, ein Ort, an dem das Essen ein langsames und traditionelles Vergnügen ist, das man bei Gelegenheiten genießt, die von warmen und engen persönlichen Beziehungen geprägt sind. Selbst italienische Restaurantketten in den USA setzen auf solche Assoziationen, um eingängige und angenehme Bilder von Italianità zu verbreiten.

Angesichts des hervorzuhebenden Beziehungsaspekts verwundert es nicht, dass die Vorstellungswelt, die die italienische Esskultur definiert, etwas mit dem Modell hausgemachten Essens zu tun hat: in der Tat inspiriert die Figur der Köchin, und nicht die des Chefs, selbst die italienischen Sterneköche. Die häusliche Küche mit ihren Variationen, ihrer Einfachheit und Zwanglosigkeit gilt als anerkanntes Prinzip in der italienischen Kulinarik. Während die französische Küche formalisiert, technisch und wissenschaftlich auftritt, professionell selbst bei Hobbyköchen, ist die italienische Küche im Wesentlichen eine häusliche, auch wenn Berufsköche am Werk sind. Zusammen mit der Betonung von Tradition und Terroir macht dieser Umstand das italienische kulinarische Modell sehr dynamisch und trägt zur Schaffung eines distinkten Bildes von Italianità bei, das umso klarer hervortritt, je weiter man sich von Italien entfernt.

Ausgerechnet auf der anderen Seite des Atlantiks haben die Italoamerikaner eine entscheidende Rolle bei der Herausbildung oder gar Erfindung eines italienischen Stils außerhalb von Italien gespielt. Diese Esskultur wurde maßgeblich von Auswanderern befördert, die aus allen Teilen der Halbinsel und vor allem aus dem Süden stammten. Ihre Restaurants können als wahre Werkstätten für das Zusammenführen verschiedener, häufig regional geprägter Ernährungsmodelle gelten. Sie haben aus der italienischen Küche ein Exportprodukt gemacht. Wenige Emigranten aßen weiterhin

die Grundprodukte ihrer Heimat, wie Polenta, andere entwickelten hingegen eine Art Fusionsküche, deren Komponenten aus den unterschiedlichen Herkunftsregionen stammten. Eine Küche, die spezifische Eigenheiten aufnahm, aber auch abschwächte, indem sie sie hybridisierte und erneuerte; gleichzeitig konstruierte sie eine mythische (ländliche und ursprüngliche) Vergangenheit.

Von der französischen Küche unterscheidet sich die italienische auch dadurch, dass professionelle Köche, die eine auf Öffentlichkeit ausgerichtete und verschriftlichte Version der Kochkunst vertraten, eine geringere Rolle spielten. Entscheidender waren die vielen Migrantinnen und Migranten, die im intimen Rahmen des Zuhauses oder eines Kleinunternehmens Essen zubereiteten. So verband man in den Zielländern das Italienische zunehmend mit einem reichen Familien- und Gemeinschaftsleben, mit entspannter Geselligkeit und der Authentizität von Geschmacksnoten wie auch Gefühlen. So durchdringen sich, vermittelt durch das Regionale, das Nationale und das Lokale, während Terroir und Tradition untrennbar miteinander verbunden werden.

Slow Food: Nachhaltigkeit als kulturelle Praxis

Diese Verbindung wurde in den letzten beiden Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts durch die Slow-Food-Bewegung auf den Weg gebracht. Sie erschöpft sich nicht in einer rückwärtsgewandten Bewahrung des Vergangenen, sondern ist bestrebt, ein Kulturerbe für die Zukunft zu schaffen. Slow Food hat sich im Übrigen nach und nach, gerade durch die Internationalisierung, von einer im engeren Sinn gastronomischen zu einer ökogastronomischen Vereinigung entwickelt, die Fragen der Nachhaltigkeit ein größeres Gewicht beimisst. Im neuen Jahrtausend hat sich Slow Food Problemen im Zusammenhang mit dem Wirtschaftswachstum, dem Zugang zu Ressourcen und dem Umweltschutz zugewandt. Das Besondere am

Nachhaltigkeitskonzept von Slow Food besteht in der Betonung des kulturellen Aspekts. Der Diskurs über Nachhaltigkeit – insbesondere die ökologische – nimmt den Diskurs darüber, was typisch ist, in sich auf und wird durch ihn mitdefiniert. Nachhaltigkeit im Sinne von Slow Food ist geprägt durch die Aufmerksamkeit für Geschmack und entspannten, informellen, aber von Tradition und Kultur gestalteten Genuss, der die italienische Küche zur globalen Ikone gemacht hat.

Wenn, wie angedeutet, die italienische Esskultur auf die Schaffung von Authentizität setzt, setzt diese ihrerseits auf die Arbeit an den kulturellen Grenzen. Im Dezember 2025 hat diese Verbindung aus Essen, Identität und Grenzen eine institutionelle Würdigung erhalten: die italienische Küche ist Teil des immateriellen Kulturerbes der UNESCO geworden. Dabei wurden nicht einfach bestimmte Rezepte oder Produkte ausgezeichnet, sondern der soziale Wert dieser Essenskultur, das heißt Techniken, Alltagsrituale und ein gewisses Verständnis von Miteinander. Soziologisch gesehen zieht jedoch jede Ehrung dieser Art eine Auswahl und Hierarchisierung nach sich: Manches wird als authentischer Ausdruck der Nationalkultur hervorgehoben, während anderes – das, was mit Migration, mit industrieller Produktion oder mit wenig verbreiteten Phänomenen zu tun hat – abgewertet wird. In diesem Sinne ist das Kulturerbe auch ein Machtinstrument, das bestimmt, was als authentisch gilt und wo die Grenzen dessen verlaufen, was als Tradition gesehen zu werden verdient.

Zwei abschließende Beobachtungen können uns helfen, die soziologische Tragweite dieser Perspektive deutlicher zu erfassen. Erstens ist das Terroir kein rein geographischer Begriff, sondern eine kulturelle Grenze, die nach unterschiedlichen Prinzipien funktioniert: mal zählt das Typische, mal das Nachhaltige. Zweitens ist die kulturelle Identität selbst auf Grenzen aufgebaut.

Maßvoller Genuss als kulturelle Grenze

Die Italianità hat, wie angedeutet, vor allem auf die Rolle des Terroirs und des Typischen als lokale Tradition gesetzt. Dieser Schwerpunkt markiert eine kulturelle Grenze, die, übertragen in die Termini der neuen Sensibilitäten, die mit der ökologischen Nachhaltigkeit zu tun haben, den Übergang vom Typischen zum Nachhaltigen in der italienischen Esskultur prägt. In der Theorie wie in der Praxis wird der Nachhaltigkeit heute eine bedeutende Rolle zugesprochen. Allerdings hat sie eine besondere Färbung, die – wie der Slow-Food-Gründer Carlo Petrini schreibt – mit einem «maßvollen Genuss» verknüpft ist. So gesehen bedeutet Nachhaltigkeit vor allem kurze Wege und die Fähigkeit, die unmittelbare Umgebung sowie die traditionellen, «natürlichen» Produktionsprozesse zu fördern, zu pflegen und neu zu entdecken – mit dem Ziel, einen langsameren und bewussteren Konsum zu entwickeln, bei dem Langsamkeit und Achtsamkeit den gemeinsamen, geselligen Genuss steigern können. Im italienischen Kontext scheint das Maß der Nachhaltigkeit noch immer in gewisser Weise mit den historischen und kulturellen Eigenheiten der italienischen Tradition verbunden zu sein, mit ihrer Betonung der Einfachheit lokaler Zutaten und deren Wertschätzung als Ausdruck lokaler Tradition.

Die italienische Identität ist hybrid, nicht nur die Küche

Man muss die Identität und die historische Tiefe der «italienischen Küche» also betrachten, ohne einen Wesenskern zu suchen: Ihre Grenzen sind kulturell definiert, sie sind nuanciert, immer im Werden begriffen und nie unumstritten.

Und dennoch finden wir in praktischer, institutioneller und kultureller Hinsicht Kontinuitäten und Besonderheiten, die gerade deshalb unverzichtbar sind, weil sie fortwährend einer bedeutungsvollen Neuinterpretation unterzogen werden. Hinzu kommt, dass

jede Form von gesellschaftlicher Identität, auch die mit der italienischen Esskultur verbundene, einer doppelten Bewegung entstammt: neben dem inneren Zusammenhang, dem roten Faden, dem Gemeinsamen besteht eine Differenz, eine Distanz, und das Besondere. Gerade über die Differenz und die Distanz – z.B. zwischen den verschiedenen Städten und Städtchen, die die Halbinsel seit dem Mittelalter geprägt haben, aber auch zwischen den Migranten und ihrer neuen Umgebung – konstituiert sich die Italianità. Die kulinarische Identität wird durch den Kontakt mit anderen Kulturen und Erfahrungen gestärkt. Die italienische Identität war und ist hybrid und kreolisch, seit sie sich im Zentrum des Mittelmeerraums entwickelt hat, hervorgegangen aus der permanenten Arbeit an den Grenzen verschiedener Kulturen und aus den Auseinandersetzungen und Begegnungen mit ganz Europa und der Welt.

Übersetzung: Anke Auch

Literatur

- Belasco, Warren/Philip Scranton Hg. 2002, *Food nations. Selling taste in consumer societies*. New York: Routledge.
- Billig, Michael 1995, *Banal Nationalism*. London: Sage.
- Capatti, Alberto/Massimo Montanari 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma: Laterza.
- Cinotto, Simone 2013, *The Italian American Table. Food, Family and Community in New York City*. Urbana: University of Illinois Press.
- Demaria, Cristina/Roberta Sassatelli 2015, Introduction: Italianicity/Italianness. In: *Studi culturali* 3, 311-316.
- Dickie, John ²2009, *Delizia! Die Italiener und ihre Küche. Geschichte einer Leidenschaft*. Frankfurt am Main: S. Fischer.
- Domaneschi, Lorenzo 2018, *Fare cucina. La cultura della qualità alimentare tra arte e artigianato*. Roma: Carocci.

- Grandi, Alberto 2024, *Mythos Nationalgericht. Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche*. Hamburg: HarperCollins.
- Helstosky, Carol 2005, *Garlic and Oil. Politics and Food in Italy*. Oxford: Berg.
- Mintz, Sydney W. 1996, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Montanari, Massimo 2006, *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza.
- Montanari, Massimo 2010, *L'identità italiana in cucina*. Roma: Laterza.
- Montanari, Massimo Hg. 2018, *Alla bolognese. Dalla città grassa a Fico*. Bologna: il Mulino.
- Moro, Elisabetta 2014, *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*. Bologna: il Mulino.
- Naccarato, Peter/Zachary Nowak/Elgin K. Eckert Hg. 2017, *Representing Italy through Food*. London: Bloomsbury.
- Parasecoli, Fabio 2017, *Al dente. A History of Food in Italy*. London: Reaktion Books.
- Ranta, Ronald/Atsuko Ichijo ²2022, *Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics*. Cham: Palgrave.
- Sassatelli, Roberta 2004, L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche. In: *Rassegna Italiana Sociologia, Numero monografico sulla Sociologia dell'alimentazione* 44/4, 475–492.
- Sassatelli, Roberta 2007, *Consumer Culture. History, theory, politics*. London: Sage.
- Sassatelli, Roberta Hg. 2019, *Italians and Food*. Cham: Palgrave.
- Sassatelli, Roberta 2024 Prospettive sociologiche sul gusto, il cibo e l'identità. Cultura alimentare e italianità. In: Barni, M./L. Mori Hg. *Italianità nel mondo fra cultura ed economia del Made in Italy*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 99–116.
- Sassatelli, Roberta/Elisa A. G. Arfini 2017, Creating value, consuming Bologna. The Case of DegustiBo. In: *Journal of Consumer Culture* 17/3, 542–561.
- Sassatelli, Roberta/Federica Davolio 2010, Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. In: *Journal of Consumer Culture* 10/2, 202–232.

- Scarpellini, Emanuela 2012, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*. Roma: Laterza.
- Sorcinelli, Paolo 1999, *Gli italiani e il cibo*. Milano: Bruno Mondadori.
- Teti, Vito 1999, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma: Meltemi.
- Vignati, Rinald 2022, Fame, inappetenza e disgusto: il cibo nei film e nei sogni di Fellini. In: *Italian Studies* 77/4, 435–449.
- Warde, Alan 2016, *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity.
- Wilk, Richard Hg. 2006, *Fast Food/Slow Food. The Cultural Economy of the Global Food System*. Lanham: Altamira Press.

Anmerkungen

- ¹ Billig, Michael 1995, *Banal Nationalism*. London: Sage.
- ² Dickie, John 2009, *Delizia! Die Italiener und ihre Küche. Geschichte einer Leidenschaft*. Frankfurt am Main: S. Fischer, 334.
- ³ Grandi, Alberto 2024, *Mythos Nationalgericht. Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche*. Hamburg: HarperCollins. In der Originalausgabe von 2018 verwendet Grandi den Begriff im Untertitel: *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*. Milano: Mondadori.
- ⁴ Montanari, Massimo 2010, *L'identità italiana in cucina*. Roma: Laterza.