

Il riso tra paesaggio culturale e identità locale: la tradizione culinaria milanese e veneziana*

1. Premessa

L'indiscutibile centralità dell'alimentazione, tra le necessità primarie della riproduzione sociale, colloca la riflessione sui territori del riso all'interno di un solido e ben frequentato filone di ricerca, affrontato da un articolato ventaglio disciplinare che va dall'agronomia all'idraulica, dalla geografia alla sociologia, dall'economia alle scienze antropologiche. Con questo breve saggio vogliamo considerare l'uso alimentare del riso all'interno di due specifici contesti territoriali che, nonostante la contiguità geografica, presentano interessanti peculiarità non solo sul piano strettamente gastronomico, ma anche dell'identità culturale, consolidate a seguito di specifiche modalità dell'evoluzione geostorica del territorio.

2. Cibo e identità locale

Prima di affrontare il ruolo del riso all'interno della prolungata tradizione alimentare rinvenibile in area lombarda e veneta, è utile accennare all'importanza del cibo come suggestivo punto di vista per considerare la territorialità umana. La geografia culturale tradizionale ha già da tempo affrontato questo importante aspetto, diretta conseguenza dei grandi studi della geografia agraria prodotti dalla tradizione francofona, dedicati ai paesaggi della vite e del riso (Pitte, 2001, p. 45). L'eccessivo interesse per gli aspetti materiali delle culture determina una cura rigorosa nei confronti del complesso sedimentarsi e diversificarsi delle pratiche umane riconducibili in gran parte alle

realità rurali tradizionali, stimolando quindi più la stesura di accurati inventari utili alle superficiali ricostruzioni di presunte identità che attente riflessioni sui rapporti sociali e l'evoluzione delle attitudini culturali. Occupandosi dei rapporti tra cibo e territori si rischia dunque di restare invasi in una visione puramente strumentale e statica, incapace di cogliere ciò che Cosgrove identifica come elementi "potenzialmente, se non di fatto, aperti a costruzioni alternative e conflittuali di significato all'interno o al di là del gruppo. In questo modo le culture non possono essere viste come uniformi e statiche, ma piuttosto come costantemente riformulate e dibattute". (Cosgrove, 2000, p. 44).

Che gli studiosi di alimentazione stiano allargando sempre più il loro ambito di indagine, affrontando con interesse il complicato intersecarsi della specificità materiale con l'evoluzione delle abitudini sociali, è ampiamente rintracciabile anche all'interno della consistente proliferazione della pubblicistica popolare dedicata alla cucina, ma soprattutto (e questo costituisce un evidente interesse per il geografo) alle relazioni tra viaggio e cibo, sintesi potente del crescente bisogno di qualità della vita. Volendo ora evidenziare i vantaggi derivanti dall'adozione dell'approccio geoumanistico, in questa sede mi è possibile indicare solo alcuni suggerimenti per avviare l'analisi delle complesse intersezioni che governano il rapporto tra cibo e geografia. La scelta più ovvia consiste nell'utilizzare i fecondi paradigmi del "senso del luogo" e del "radicamento", attraverso i quali è possibile cogliere gli aspetti più profondi che legano il soggetto alla fenomenologia dell'abitare, av-



valendosi, ad esempio, del processo mentale che consente di inserire il cibo nel passaggio consequenziale dalla luce, al fuoco, alla casa (Bachelard, 1993, p. 63). Parlando di alimenti è inoltre opportuno fare riferimento al paesaggio olfattivo, il ben noto *smellscape* dei geografi anglosassoni (Porteous, 1993), che esalta l'intensità espressiva di una adesione agli spazi vissuti, di solito trascurata dai tradizionali studi territoriali. Il ricorso ai testi letterari mette in evidenza, attraverso appunto le sensorialità olfattive e del gusto, le recondite implicazioni che legano gli abitanti ai luoghi, l'anonimo fluire di risonanze interiori che emergono dalle pagine scritte, ma anche dalle arti figurative, dalla musica (de Fanis, 2001).

Essere abitanti di un luogo, essere parte di una comunità identificabile grazie al sedimentarsi di significati socialmente condivisi viene evocato da due termini accomunati dalla stessa radice: convivenza e convivialità. Ciò consolida il ruolo dei cibi e delle bevande come valore aggiunto per la definizione, la costruzione e il mantenimento dell'identità locale, elemento del quotidiano che rafforza il radicamento, intersecandosi con le complesse dinamiche culturali che rivalutano le tradizioni nell'odierno contesto della globalizzazione, e in particolare quella alimentare (Jess, Massey, 2000). Qui la questione si apre alla suggestiva riflessione sulle produzioni agricole tradizionali, connesse alla tutela del paesaggio, alla qualità della vita e al ruolo del mercato, dal momento che le peculiarità alimentari ben si sposano con la crescente domanda di ambientazioni e modalità esistenziali neo-arcadiche (Vallerani, 2001a).

3. Risi di terraferma

La presenza del riso nelle cucine di Venezia e della terraferma non è certo un tema originale, anche se la storiografia moderna non gli ha dedicato lo stesso accurato interesse che ha rivolto invece all'introduzione della sua coltivazione, all'organizzazione idraulica del territorio, ai rapporti di proprietà, all'evoluzione delle bonifiche, per cui mi limiterò a ripercorrere le principali vicende legate alla progressiva diffusione di questa consuetudine alimentare. L'aspetto più significativo da rammentare è la stretta relazione tra la diffusione delle prime risaie in terraferma e la costruzione sia pratica che simbolica e culturale del paesaggio palladiano (Cosgrove, 2000). Di particolare interesse sono i progetti di irrigazione, motivati dal diffondersi dell'opzione risicola, presentati da alcuni tra i principali committenti dell'architetto

operante in Veneto a partire dalla prima metà del XVI secolo, come nel caso degli Emo a Fanzolo e dei Barbaro a Maser, due località dell'alta pianura trevigiana. Lo stesso Andrea Palladio aveva codificato nel secondo dei suoi *Quattro libri* l'importanza del facile accesso a corsi d'acqua perenni nella scelta del sito della villa, per cui la fitta maglia idrografica dell'entroterra tra Adige e Piave ben si adattava alla diffusione delle risaie (Palladio, 1570, libro II, p. 45).

A tal riguardo vale la pena ricordare l'ampio patrimonio documentario e cartografico depositato negli archivi di Stato del Veneto, da cui è agevole dedurre il grande interesse mostrato dalla locale aristocrazia terriera nei confronti di questa scelta colturale. La risaia garantiva infatti redditi elevati, mettendo però in crisi gli obiettivi, sia politici che economici e territoriali, di garantire l'approvvigionamento interno di frumento e producendo inoltre fisionomie ambientali anfibe che, anche dal punto di vista simbolico, contrastavano con l'ormai consolidata ideologia salutistica della santa agricoltura incoraggiata da Alvise Cornaro, da realizzarsi su suoli accuratamente prosciugati (Ciriaco, 1979). Comunque, ancor prima della decisione del Consiglio dei Dieci del 17 settembre del 1594 di sospendere le concessioni d'acqua "per irrigar et far risare" (Cosgrove, 2000, p. 235), anche la coeva trattatistica agronomica mette in guardia contro gli effetti del temporaneo allagamento delle campagne destinate a risaie: "veramente se questo frutto non cagionasse così cattivo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di continuo per cinque mesi, lodarei che se ne seminasse quattro volte tanto [...] perciocchè si vede quanta soventione rende à questo paese nel mangiarlo in minestra, de più nel macinarlo con la segala, et miglio insieme" (Gallo, 1569, p. 41).

La citazione di Agostino Gallo accenna di sfuggita ad una ormai acquisita abitudine nel consumo del riso, non solo nella panificazione, ma soprattutto nella preparazione di minestre. Tale diffusione popolare si assesta probabilmente due secoli dopo la stesura del *Libro per cuoco*, di "anonimo veneziano del Trecento" (Faccioli, 1987, p. 71), ove ci si imbatte in quella che può forse ritenersi la prima ricetta per preparare il *rixo in bona maniera*, il cui abbinamento con il latte di mandorle e lo zucchero lascia intendere che si tratti di un cibo destinato alle mense più abbienti (ibidem, p. 82). Sempre restando in ambito aristocratico, va menzionata la consuetudine di servire alla mensa dogale in occasione del 25 aprile, festa di S. Marco, la minestra di *risi e bisì*, cioè riso e piselli. Si sceglievano i piselli migliori maturati nei pregiati

orti lagunari, insieme alla cipolla per fare il *desfrito* (soffritto) e se il calore primaverile stentava ad affermarsi, si procuravano i piselli liguri (Artusi, 1995, p. 110).

La già ricordata espansione del consumo di riso coinvolge sia le popolazioni dell'estuario che della terraferma, tanto che dal *riso e bisì* discende una vasta e articolata ramificazione geografica che evidenzia le strette relazioni tra luoghi e ingredienti. Così il peculiare ambiente lagunare offre alle popolazioni delle isole contermini a Venezia molteplici spunti per l'impiego del riso, come a Burano "dove il grasso dei più grossi cefali viene usato tuttora per fare la minestra di riso e fagioli la vigilia di Natale" (Da Mosto, 1969, p. 14). Ma gran parte dei prelievi ittici consente alla cucina veneziana di "offrire una sterminata serie di risotti morbidi e setosi" (ibidem, p. 15), dunque, ad esempio, con le seppie, il branzino, il ghiozzo, l'anguilla, i molluschi.

Sbarcati in terraferma si ha un'autentica proliferazione dei modi di preparazione del riso, in relazione appunto allo straordinario segmentarsi dei localismi gastronomici e tale varietà trova ampio riscontro ed enfasi nella pubblicistica popolare del primo dopoguerra, in buona sintonia con la rivalutazione identitaria delle "cento" subregioni italiane, preziose e peculiari tessere che concorrono alla costruzione del pregiato patrimonio culturale nazionale (Cavazza, 2003). Sono questi gli anni che vedono la definitiva consacrazione iconica della Marca Gioiosa, ovvero la provincia di Treviso, grazie all'azione instancabile di eruditi locali, come Bepi Mazzotti, ma anche di protagonisti nel panorama letterario nazionale, come Giovanni Comisso (Vallerani, 2001b), tanto da imbattersi già da allora nella solo in apparenza irriverente simbiosi tra radicchio trevigiano, pro-secco, funghi del Montello e il prestigioso distribuirsi in quel territorio di castelli, abbazie e ville palladiane. Questo stesso orgoglioso senso di appartenenza ai luoghi resta però vuoto inganno retorico negli anni del miracolo economico, quando i valori identitari si trasformano in legittimo desiderio di riscatto economico e ampi settori regionali subiscono gli esiti traumatici della ben nota urbanizzazione della campagna veneta. In anni più recenti, l'ascesa di forze politiche iperlocaliste sembra accentuare il ruolo di simulacro attribuito ai relitti di paesaggio, il cui affievolirsi della memoria storica e del prestigio culturale è sempre più compensato dal tradizionalismo neo ruralista che si esprime non solo nel collezionismo del modernariato etnografico, ma anche nel recupero dell'eredità enogastronomica.

Lascia pertanto quanto meno interdetti il percorrere qualunque itinerario stradale di terraferma verso una delle sempre più numerose mete per la degustazione tipica: una volta superato il labirinto di "villettoli" (Erbani, 2003, p.72), tra zone industriali incompiute e già offerte in affitto e in vendita, tra tangenziali e rotatorie, tra lo svettare delle gru di cantieri sempre nuovi, dopo il singhiozzare del traffico per l'incremento dei semafori che consentono l'accesso alla proliferante dotazione di ipermercati aperti anche di domenica, la funzione del ristorante va oltre la semplice esperienza gastronomica. È uno spazio teatrale di temporanea riconciliazione con la serenità; spazio illusorio dove ai risotti con le specialità locali si affianca l'arcaica modalità della cottura alla griglia, destinata ai medesimi ingredienti. Ecco che ancora oggi suona attuale l'introduzione a un testo di cucina degli anni '60: "La cucina veneta più che di specifici ingredienti necessita di una sua specifica condizione ambientale: o va fatta nel Veneto, o non è più quella. Il *fogher* [camino], il legno alle pareti, l'atmosfera rustica e calorosa che i veneti di città vanno a cercare sempre più nelle osterie di campagna, sono elemento essenziale e determinante della fortuna d'una cucina" (Escoffier, 1967, p. 8).

4. Caratteristiche della cucina lombarda

Risulta assai difficoltoso, nel caso della Lombardia, rinvenire una vera e propria tradizione culinaria a scala regionale, omogenea nel suo percorso di elaborazione storica e nella sua espansione geografica. Più che altrove risulta oggi evidente una profonda perdita di memoria gastronomica, che fa sì che sia pressoché impossibile riuscire a gustare, in città come in campagna, i piatti tipici della tradizione padana o alpina, al di fuori di una decina di campioni acquisiti stabilmente dalla ristorazione, tra cui, nel nostro caso, il risotto alla milanese, quello "alla Certosina" e quello "alla Pitocca".

È indubbio che il massiccio arrivo di immigrati dalle altre regioni d'Italia nella prima metà del secolo scorso, spinti dallo sviluppo industriale, e l'espandersi dell'industria alimentare su scala nazionale abbiano in parte annebbiato, soprattutto nella pianura e nella fascia prealpina, l'originalità della cucina rustica o di paese, basata essenzialmente sull'autoconsumo della limitata gamma di prodotti offerti dal territorio, contribuendo a quel processo di omologazione interregionale del gusto che è tipico della cucina italiana (Riva, Nistri, Paolazzi, 2000).



Ma le radici della mancata integrazione delle varie gastronomie di paese verso un modello lombardo generalizzato sono da ricercare ancora più indietro nel tempo. Già dal XIV secolo le linee evolutive della gastronomia d'*élite*, legata soprattutto alle corti di Milano e Mantova, si snodano in piena autonomia rispetto alla tradizione regionale e convergono nei più vasti quadri di un'elaborazione culinaria adeguata alla dignità curiale ed aristocratica di committenti di rango. Il *Libro de arte coquinaria* (1450) di Maestro Martino, forse da Como, il *De honesta voluptate et valetudine* (1474) di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, l'*Opera dell'arte del cucinare* (1570) dello Scappi e l'*Arte di ben cucinare* (1662) dello Stefani, non riportano ricette lombarde più di altri trattati coevi prodotti in altre regioni, che riportano invece ricette di pietanze "alla lombarda" che non compaiono nei ricettari sopra menzionati.

Anche la cucina borghese, codificata nei vari *Cuochi* e nella varie *Cucinerie* milanesi, pubblicati, anonimi, tra la metà del '700 e la metà dell'800 (per i quali si rimanda al ricco apparato bibliografico contenuto in Riva, Nistri, Paolazzi, 2000), prende sempre più le distanze dalla cucina popolare, per assumere ad indiscusso modello la gastronomia francese, soprattutto parigina. Solo nel *Nuovo cuoco milanese* (1829) di Giovan Felice Luraschi è possibile rinvenire un tentativo di presa di coscienza dell'apporto non marginale della cucina milanese alle elaborazioni gastronomiche della cucina continentale, di stampo prettamente parigino e viennese.

Ma questo ruolo trainante della cucina lombarda viene assolutamente sottostimato dalla *Scienza in cucina* (1891) di Pellegrino Artusi, che, eccezion fatta per pochissimi piatti (tra cui il risotto alla milanese), relega le altre ricette al di fuori della codificata cucina nazionale.

5. Risotto patrio. Récipe

Uno dei piatti più noti della cucina lombarda è appunto il risotto alla milanese, che si colloca in una posizione che potremmo definire intermedia tra la cucina borghese, di respiro internazionale, e quella dei ceti più modesti, che lo riservavano per la tavola delle grandi occasioni, come matrimoni e festività.

Tra i molti, se ne è occupato anche un grande milanese come Carlo Emilio Gadda, che nel 1959, sulla rivista "Il Gatto selvatico", pubblicò "Risotto alla Milanese: ricetta di C.E. Gadda". Nel breve articolo, comparso poi nell'edizione critica di

Gadda curata da Dante Isella con il titolo "*Risotto patrio. Récipe*", la preparazione del piatto viene descritta come un vero e proprio rituale, che necessita dei suoi strumenti (casseruola tonda o ovale, di rame stagnato e con manico di ferro; presa di feltro per tenere il manico; cucchiaino di legno; ramaiolo per il brodo) e soprattutto di molto precisi ingredienti, che l'ingegner Gadda lega strettamente alla loro provenienza geografica, molto più di quanto non facciano gli altri ricettari, Artusi compreso. Vediamoli in dettaglio: "riso di qualità, come il tipo Vialone [...] non interamente 'sbramato'" (Gadda, 1991, p. 369); burro lodigiano di classe (in mancanza del quale "potranno sovenire Melegnano Casalbuttano Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona") (ibidem, p. 371); "per il brodo, un lessato di manzo, con carote e sedani, venuti tutti e tra dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche" (ibidem, p. 370); zafferano "Carlo Erba Milano" in boccette sigillate; "midolle di osso (di bue)" che "si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca" e che "conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità" (ibidem, p. 371); "due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte)"¹ e, facoltativo, parmigiano grattugiato, "appena ammesso dai buoni risottai", che rappresenta "una cordializzazione della sobrietà e dell'eleganza milanesi" (ibidem).

Gadda riporta anche due interessanti varianti stagionali: funghi freschi "dopo le prime acquate di settembre" e "dopo San Martino, scaglie asciutte di tartufo", preoccupandosi di aggiungere che "né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo arrivano a pervertire il profondo, il vitale, il nobile significato del risotto alla milanese" (ibidem).

In effetti, nonostante la semplicità della ricetta² e il numero sobriamente ristretto di ingredienti³, il risotto alla milanese si configura come un piatto nobile ed elegante, grazie all'uso dello zafferano, spezia rara e assai costosa, introdotta in Europa dopo le Crociate, che ebbe subito un largo uso nella farmacopea, prima che in cucina, sulla base di argomentazioni magico-simboliche che ne assimilavano le virtù a quelle dell'oro (Riva, Nistri, Paolazzi, 2000). E Gualtiero Marchesi arriva a decorare il piatto con un foglio d'oro zecchino, per valorizzarne l'aspetto cromatico, secondo una consuetudine della cucina di corte.

Naturalmente il risotto alla milanese non rappresenta che una delle numerose ricette lombarde a base di riso, che costituiva la base nutrizionale della dieta di pianura⁴, e che veniva abbinato ai

prodotti locali per creare piatti unici, come: *riso e luganega*, tipico della cucina contadina brianzola; *riso e rape*, diffuso un po' ovunque, ma soprattutto nella fascia alpina e prealpina, in particolare sull'asse Chiavenna-Livigno, dove le rape ebbero un ruolo alimentare di primo piano; *risotto coi filetti di pesce persico*, tipico soprattutto dell'area lariana e del Lago Maggiore, entrato nell'uso della ristorazione più alta; *risotto con le tinche*, che costituisce una versione meno prelibata del risotto col persico, diffusa nella zona dei laghi di Garda e di Iseo; *riso in cagnone*, diffuso in tutta la zona occidentale della regione e comune al Piemonte Orientale; *risotto con le rane*, diffuso un po' ovunque nelle zone risicole ed anfibia; *risotto alla Certosina*, con verdure, gamberetti e rane, tipico dell'area pavese; *risotto con la zucca*, nel Cremonese e nel Mantovano; *risotto alla Pitocca*, tipico della cucina bresciana, con una denominazione ironica per indicare una ricetta estremamente ricca, a base di pollo e vino bianco; e infine *risotto alla Pilota*, diffuso nel Mantovano e nel vicino Veronese, così chiamato dal nome degli addetti alla pilatura del riso, che erano gli specialisti nella preparazione di questo piatto, che veniva cucinato per festeggiare la fine del raccolto (Riva, Nistri, Paolazzi, 2000).

Oltre ai risotti asciutti, numerose sono le ricette che prevedono l'uso del riso in forma brodosa: dal celeberrimo *minestrone*, preparato utilizzando le verdure di stagione, al *riso e erborin*, cioè prezzemolo, e al *riso e latte*, diffusi un po' ovunque e tipici della cucina povera, che potevano essere arricchiti con l'aggiunta di quantità variabili di pane secco, che aveva la funzione di saziare, in mancanza d'altro, gli appetiti più esigenti.

6. Gastronauti e foodtrotter come fruitori di memoria

Abbiamo già accennato alla sempre più diffusa perdita di memoria gastronomica, sia in Lombardia, sia nel Veneto, dovuta ad un concatenarsi di fattori diversi: dall'aumento del reddito *pro capite* alla scomparsa di quel mondo contadino che produceva gli alimenti che accompagnavano il riso nelle ricette tradizionali, passando attraverso la rivoluzione dei costumi, che dedica alla preparazione domestica del cibo tempi sempre più ridotti. Senza dimenticare la propensione tipicamente lombarda e soprattutto milanese all'apertura verso culture e cucine diverse ed "esotiche", testimoniata dalla sempre crescente diffusione di ristoranti prima di altre cucine regionali (toscana, pugliese, sarda, ecc.) poi dei ristoranti etnici (pri-

ma cinesi, poi indiani, giapponesi, arabi, ecc.). Spia, quest'ultima, di quella globalizzazione che, se da un lato tende ad aumentare questa perdita di memoria, dall'altro, soprattutto negli ultimi anni, contribuisce anche a creare una nuova domanda di identità e di radici, assai evidente osservando il *trend* dei flussi turistici legati alle sagre e alle tradizioni popolari, all'agriturismo e al turismo rurale o verde, e, naturalmente, al turismo enogastronomico, cui Davide Paolini ha dedicato un testo assai interessante: *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*.

Secondo Paolini (p. 12) il cibo, a parità di altre risorse più tradizionalmente note al mondo del marketing, può assumere un "ruolo di *medium* in grado non solo di comunicare cultura materiale, tradizione, emozioni, sapori, profumi, ma anche di generare valore nel territorio, innescando addirittura inattesi germi di imprenditorialità", che possono generare un virtuoso effetto a cascata sull'economia locale. La straordinaria importanza che il "giacimento-medium"⁵ riveste in questo contesto risiede nella sua capacità di illuminare un territorio, rendendolo visibile e desiderabile per il gastronomo e il *foodtrotter*⁶, presso i quali la riscoperta delle radici, l'interesse per la zona di provenienza, la sensibilità per gli aspetti antropologici, il desiderio di conoscere la storia, la dimensione estetico-sensoriale si sommano e vanno a interferire con la gratificazione orale nell'apprezzamento di molti prodotti o di diversi piatti" (ibidem, p. 13). E proprio questa sensibilità e attenzione per i minimalismi territoriali individua le due tipologie di viaggiatori come *target* ideale per un nuovo sviluppo di aree marginali ed altrimenti anonime, in cui non solo ristoranti e complessi agrituristici, ma anche risaie, malghe, frantoi e laboratori artigianali vengono così a costituire risorse turistiche di primaria importanza, su cui impostare concreti piani di recupero del patrimonio culturale tradizionale e di sviluppo territoriale.

Note

¹ E qui Gadda si discosta dall'Artusi, che nella prima versione del risotto alla milanese non contempla il vino, mentre nella seconda e nella terza consiglia, rispettivamente, "vino bianco buono" e Marsala.

² Semplicità almeno apparente, perché "il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammollo in una melma, in una bagna che risulterebbe spiacevole" (ibidem, p. 371).

³ Dovuto anche alla consuetudine di servire, nelle mense più ricche, il risotto come letto per accompagnare l'osso buco, la



cotoletta alla milanese, i fricandò o gli arrostiti sugosi).

⁴ Accanto alla polenta, che costituiva l'ingrediente base, soprattutto nella versione "taragna", della dieta delle popolazioni di montagna.

⁵ Sono così definiti da Paolini (2002, p. 13) alcuni prodotti tipici particolarmente rilevanti per il loro contenuto artistico-manuale, per la ritualità che esprimono, per la loro storia e tradizione.

⁶ La differenza tra le due categorie di viaggiatori sta essenzialmente nel loro "orientamento" turistico: mentre il *gastronauta* viaggia per trovare o ri-trovare un prodotto unico o raro, legato ad un territorio e lavorato manualmente "product oriented", il *foodtraveller* valuta il cibo come elemento importante, ma non unico, del viaggio ("service oriented").

* La ricerca è stata condotta in stretta collaborazione tra i due autori; la stesura finale, tuttavia, spetta a Francesco Vallerani per i paragrafi 1.2.3, a Stefania Bettinelli per i paragrafi 4.5.6.

Bibliografia

- Artusi P., *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 1995.
- Bachelard G., *La poetica dello spazio*, Bari, Dedalo, 1993.
- Cavazza S., *Piccole patrie. Feste popolari tra regione e nazione durante il fascismo*, Bologna, Il Mulino, 2003.
- Ciriaco S., "Irrigazione e produttività agraria nella terraferma veneta tra Cinque e Seicento", in *Archivio Veneto*, Serie V, 112, 1979, pp. 73-135.
- Cosgrove D., *Il paesaggio palladiano*, Sommacampagna (VR), Cierre, 2000.
- Da Mosto R., *Il Veneto in cucina*, Milano, Martello, 1969.
- De Fanis M., *Geografie letterarie*, Roma, Meltemi, 2001.
- Erbani F., *L'Italia maltrattata*, Roma-Bari, Laterza, 2003.
- Escoffier F., "Introduzione", in G. Ghirardini, *Cento antiche ricette di cucina veneziana*, Venezia, Alfieri, 1967.
- Faccioli E. (a cura di), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987.
- Gadda C.E., "Risotto patrio. Récipe", in Gadda C.E., *Saggi giuridici favole e altri scritti*, Milano, Garzanti, 1991, vol. I, pp. 369-71.
- Gallo A., *Le venti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venetia Grazioso Porcaccino, 1569.
- Jess P., Massey D. (a cura di), *Luoghi, culture e globalizzazione*, Torino, Utet, 2000.
- Luraschi G.F., *Nuovo cuoco milanese economico*, Milano, Motta, 1829.
- Maestro Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, 1450 c.ca, ora in Faccioli, 1987, pp. 127-218.
- Palladio A., *I quattro libri dell'architettura di Andrea Palladio*, Venezia, Dominici e de' Franceschi, 1570.
- Paolini D., *I luoghi del gusto*, Milano, Baldini & Castoldi, 2002.
- Pitte J.R., "L'angle de vue culturel et son intérêt pour comprendre la réalité géographique", in Andreotti G., Salgaro S. (a cura di), *Geografia culturale. Idee ed esperienze*, Trento, Artimedia, 2001, pp. 43-53.
- J.D. Porteous, "Il paesaggio olfattivo", in Lando F. (a cura di), *Fatto e finzione. Geografia e letteratura*, Milano, Etas, 1993, pp. 115-142.
- Riva M., Nistri R., Paolazzi M., *Il codice della cucina lombarda*, Milano, Regione Lombardia, 2000.
- Sacchi B., *De honesta voluptate et valetudine*, Roma, 1474, ora in versione italiana con il titolo *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1985.
- Scappi B., *Opera dell'arte del cucinare*, Venezia, Tramezzino, 1570, ora in edizione anastatica, Bologna, Forni, 1981.
- Stefani B., *L'arte di ben cucinare*, Mantova, Osanna, 1662, ora in edizione anastatica, Bologna, Forni, 1978.
- Vallerani F., *Geografia rurale tra ricreazione sostenibile e arcadie domestiche*, Milano, Cuem, 2001a.
- Vallerani F., "Territorialità gioiosa e antimodernismo: la Marca Trevigiana tra immaginario collettivo e senso del luogo", in Andreotti G., Salgaro S. (a cura di), *Geografia culturale. Idee ed esperienze*, Trento, Artimedia, 2001b, pp. 321-334.

