

«NESPRESSO! WHAT ELSE?»
APPUNTI SULLA STORIA MIGRATORIA
DELLA CUCINA ITALIANA NEGLI USA

Daniela Ciani Forza*

Whiskey vs caffè

L'accattivante sorriso di George Clooney e il gigante della Nestlé hanno trasformato la mitica tazzina di caffè, orgoglio italiano, in prodotto internazionale non più sorseggiato al bar, sua sede privilegiata e luogo d'incontri e chiacchiere, ma esportato in qualche grande albergo chissà dove, fra signorine che commentano in inglese e che, proprio come il caffè in cialda, sono sempre asetticamente perfette.

L'«espresso» non ci appartiene più: quell'aroma, frutto di miscele e di torrefazioni elaborate localmente – che al palato risulta ora troppo aspro, ora troppo aromatico, ora «pessimo» e ora «squisito» – è diventato globale: come la Coca-Cola è buono, ma prevedibile, sempre identico. Ha perduto quel valore di ospitalità, di amicizia e solidarietà, o anche di semplice formalità, che aveva suggerito a Jason Wurtsbaugh l'osservazione che nella cultura italiana: «Coffee is the focal point of a meeting, a warming beverage to represent warmth between people» (s.p.).

E, pur se il bel Clooney in Italia è ormai considerato di casa, questa interferenza nei nostri gusti e abitudini ci fa riflettere. Si è lui, di fatto, inserito nei costumi italiani, o è il nostro stile di vita che si è appiattito su anonimi *clichés* internazionali di largo consumo? La domanda si giustifica non solo indagando sulla complessità dei rapporti fra «cultura globale» e «culture locali», ma sull'identità stessa della cultura italiana attraverso la sua storia di confronti migratori.

La ritualità del desco e della tradizione culinaria hanno a lungo definito l'appartenenza etnica delle nostre comunità all'estero, caratterizzandone stile di vita e comportamenti etici. Non possiamo dimenticare, proprio a proposito del

* Università di Venezia 'Ca' Foscari'.

rito del caffè, la scena d'apertura di *The Godfather* di Mario Puzo, quando Bonasera chiede a Don Vito Corleone giustizia per l'oltraggio subito da sua figlia:

I believe in America. America has made my fortune. And I raised my daughter in the American fashion. I gave her freedom, but – I taught her never to dishonor her family. She found a boyfriend; not an Italian. [...] Two months ago, he took her for a drive, with another boyfriend. They made her drink whiskey. And then they tried to take advantage of her. She resisted. She kept her honor. So they beat her, like an animal. [...] She was the light of my life – beautiful girl. Now she will never be beautiful again. Sorry... – I went to the police, like a good American. These two boys were brought to trial. The judge sentenced them to three years in prison – suspended sentence. Suspended sentence! They went free that very day! I stood in the courtroom like a fool. And those two bastards, they smiled at me. Then I said to my wife, «for justice, we must go to Don Corleone» (29-30).

L'immediata risposta di Don Vito rivela sentita disapprovazione per le scelte che hanno portato Bonasera ad allontanarsi dai codici del clan, rimarcando, fra l'altro, il fatto di non aver da anni ricevuto un invito per un caffè, nonostante i rapporti che legavano lui e la moglie alla figliola stessa:

We've known each other many years, but this is the first time you came to me for counsel, for help. I can't remember the last time that you invited me to your house for a cup of coffee, even though my wife is godmother to your only child. But let's be frank here: you never wanted my friendship. And uh, you were afraid to be in my debt. [...] I understand. You found paradise in America, had a good trade, made a good living. The police protected you; and there were courts of law. And you didn't need a friend of me. But uh, now you come to me and you say – «Don Corleone give me justice». But you don't ask with respect. You don't offer friendship. You don't even think to call me Godfather (30).

La scena contrappone due scelte di vita: da un lato il desiderio di emancipazione e di assimilazione nel contesto americano, dall'altro l'inflessibilità delle ragioni di fedeltà alla consorceria di provenienza. Alla disperazione vissuta come tradimento del 'sogno americano' – il *whiskey*, l'onore infranto, l'indifferenza della giustizia nonostante l'onerosa scelta di comportarsi '*like a good American*' –, si contrappone il rimprovero/rimorso per aver disdegnato i consigli d'amicizia'. Per Don Vito, il 'padrino', l'invito a prendere un caffè avrebbe ricomposto un ordine e rinnovato il significato di lealtà e di solidarietà.

Senza volere circoscrivere la nostra visione all'ambito severo dei costumi mafiosi, che già troppo hanno distorto l'immagine della cultura italiana all'estero, è significativo come in questo frammento l'opposizione fra 'codici d'appartenenza' e 'americanità' si traduca in termini di una ritualità legata al cibo e al desco – alla convivialità e al suo valore simbolico. *Whiskey vs caffè*. Perdizione *vs* amicizia.

Tradizione culinaria e identità

L'associazione fra identità nostrale e tradizione culinaria si pone come importante interpretazione della storia stessa dell'immigrazione italiana negli Stati Uniti, dibattuta fra questioni di assimilazione e di osservanza della propria eredità culturale. Nel suo libro *Una famiglia che mangia insieme: cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*, Simone Cinotto ben evidenzia la stretta relazione esistente fra la ritualità e l'importanza legate al cibo – e alla sua preparazione – e il processo di assimilazione dell'emigrante nel nuovo paese: un itinerario che dai ghetti dell'emarginazione (o anche, tristemente, delle cosche), conduce, nel tempo, al riconoscimento della propria specificità etnica. Seguendo gli studi sull'etnicità di Eric Hobsbawn e Terence Ranger e di Werner Sollors, Cibotto identifica nel simbolismo del cibo quel processo di definizione identitaria, e di ricontestualizzazione, delle comunità migratorie negli Stati Uniti.

La cura del cibo, l'amore per le riunioni della festa, tipiche della tradizione popolare italiana – meridionale in particolare –, sono riconducibili all'esigenza di affermazione della propria storia, che, per essere (soprattutto in terra straniera) sempre 'negoziabile' fra un passato di tradizioni così remote e un presente così 'multiculturale', è continuamente esposta al pericolo di alienazione.

Nella traiettoria della cultura migratoria italiana, racconti e narrazioni legate al cibo – alla tavola e alla cucina – segnano la persistenza di un legame con i luoghi delle proprie origini. La 'famiglia', i parenti, i 'paesani', ricreavano e confermavano la 'loro storia' la domenica a pranzo. Questi rituali domestici imprimevano un senso di appartenenza e di affermazione etnica che veniva trasmessa ai figli 'americani', per poi costituirsi come punto di riferimento su cui poggiare la comprensione della nuova realtà, ridefinirsi in seno ad essa, per estendere il proprio concetto di identità ad una coscienza di continuità relazionale.

Negli anni del grande esodo fra il 1880 e il 1915, le comunità italiane negli Stati Uniti vivevano perlopiù raccolte in spazi ben definiti, generalmente adiacenti alle industrie o ai cantieri edili presso i quali prestavano la loro manodopera. Secondo la definizione di David Ley, per esempio, la East Harlem, era un vero e proprio 'villaggio urbano', abitato per l'80% da italiani, che a loro volta si raccoglievano in settori distinti fra immigrati di origine calabrese, siciliana, campana, abruzzese etc., ricreando dei microuniversi caratterizzati dal perpetuarsi in terra straniera di usi, costumi e tradizioni 'locali'.

Nell'emarginazione dalla comunità americana, si riviveva lo spirito 'paesano', si condividevano i simboli della propria cultura, si allevavano i figli, si parlavano i dialetti della terra d'origine. Benché quartiere miserrimo agli occhi dei

newyorkesi, esso rappresentava la certezza di appartenere ad ‘una grande famiglia’, con cui condividere speranze e frustrazioni, che ‘gli altri’ non potevano comprendere – né interessavano loro.

Certamente il cibo e la cucina furono tra i fattori più incisivi del mantenimento di questo senso di ‘appartenenza’ e di identità nella megalopoli ‘straniera’ «fashioning», come nota Cibotto, «the coreography and rhythm of its streets, in terms of smell, sounds, colours, names, signs» (“The Taste of Place...”: 146). I *food stores* costituivano un punto di riferimento della cultura locale e un punto di aggregazione per gli abitanti del quartiere, che vi si ritrovavano attratti da sensazioni domestiche.

Non solo. Queste abitudini permettevano ulteriori contatti con la comunità circostante. Soprattutto per le donne ‘andare a fare la spesa’ – insieme alle altre attività connesse alla preparazione dei pasti per la famiglia e per i conoscenti – era l’unico modo per acquisire familiarità con l’ambiente e per socializzare con le altre donne. La condivisione delle proprie esperienze di ‘emigranti’, permetteva di uscire dalla segregazione domestica e di solitudine che, altrimenti avrebbero segnato per sempre la loro esistenza lontano da ‘casa’. Quest’esperienza cementava il nucleo familiare – e il loro ruolo nel suo interno – e, contemporaneamente, apriva ad una maggiore coscienza della propria condizione migratoria. Lo *shopping* rappresentava il contatto con l’esterno, un primo passo verso la familiarità con i nomi dei cibi in inglese, l’incentivo ad ampliare l’orizzonte della propria esperienza, come ben indica, fra gli altri, lo studio di Robert Whitney Peebles sui *Covello Papers*¹.

Cibo, metafora di un’evoluzione storica

Il cibo diviene ben presto metafora dell’evoluzione che trasforma i nostri emigranti da *WoP*, a italo-americani, ad americani, ad *American-Italians*, come ben

¹ Leonard Covello (1887-1982) nacque ad Avigliano (PZ), da dove emigrò a New York nel 1896. Fu un insegnante e promotore culturale della comunità italiana di East Harlem, dedicandosi attivamente all’educazione dei figli degli immigranti (prima italiani, ma poi anche portoricani) e promuovendo progetti che li aiutassero ad inserirsi nella cultura americana senza prevaricazioni sulla loro educazione familiare. Fondò la ‘Casa Italiana Educational Bureau’ e fu membro attivo di organizzazioni come la ‘Italy-America Society’ e la ‘Order of Sons of Italy’. Fra le sue opere ricordiamo l’autobiografia *The Heart is a Teacher*, numerosi interventi su giornali, e, di grandissimo rilievo, segnaliamo una collezione di documenti – contributi, lettere, interviste, fotografie – sul mondo italo-americano di East Harlem, (*Covello Papers*), conservata presso il ‘Balch Institute for Ethnic Studies of the Historical Society of Pennsylvania’. Nel 1972 Covello ritornò in Italia, invitato in Sicilia da Danilo Dolci.

rappresenta Helen Barolini, quando è alla figura di Umbertina che, nell'omonimo romanzo, la scrittrice attribuisce l'affermazione della famiglia nel contesto americano, allorché fu lei che, iniziando con il vendere 'panini' ai muratori, compagni del marito, diede avvio ad un *business* economico che avrebbe condotto ad una nuova storia *italo-americana* per la sua discendenza.

Dall'*enclave* familiare – che, attraverso il cibo e la sua preparazione riconduceva a 'casa' – al *neighbourhood* che aveva 'adottato' l'intera famiglia, si definisce così una continuità storica, in lotta costante contro il pericolo di emarginazione, e, soprattutto, di regressione verso forme di micro-auto-ghettizzazione.

When I was young, many people assumed I was Italian: I sported a big head of long curly hair. I had a father who wore gold chains and pinky rings. Relatives and friends came and went day and night. [...] They were the ones whose families spoke Italian at home, whose fathers made wine, whose grandmothers lived in the house and rolled dough on legendary boards. [...] These were all the markings of being Italian (Schenone 33).

*The Lost Ravioli Recipes of Hoboken. A Search for Food and Family*² di Laura Schenone è caratterizzato da un impianto autobiografico non troppo originale, anche se, a differenza di molta letteratura italo-americana, non si basa su 'memorie', né su racconti di marginalizzazione etnico-culturale o linguistica, ma osserva il percorso che conduce un' 'americana' di origini italiane a riscoprire «a family history» (17) per conservarla nel futuro, trasmettendola ai suoi figlioli. La conferma giunge da essi puntuale: «We need to have a tradition. We need to have history» (257) – anche quella rappresentata dalla cucina delle *great-grandmothers*.

L'autrice, già di terza generazione americana (ora residente in un elegante quartiere della buona borghesia nell'*upstate* New Jersey), con i parenti ormai sparsi per tutto il continente e difficilmente contattabili, ripercorre la storia della famiglia e le varie fasi che condussero i 'paesani' ad uscire dall'isolamento per integrarsi, prima, nel sistema americano e ritrovare, infine, le proprie radici in una storia 'altra' da quella *WASP*, ma che si rappresenti 'americana' nella sua complessità, e sia scevra da afflati nostalgici o mitici.

² Il riferimento ad Hoboken nel titolo non conduce solamente ad una collocazione spaziale della storia, ma ad un suo preciso riferimento storico e sociale. Hoboken è una cittadina industriale nel New Jersey, situata sul fiume Hudson, proprio di fronte a New York, dove ad inizio secolo abitavano molti immigranti italiani, impiegati nelle fabbriche circostanti. Man mano che accedevano ad un maggior prestigio economico e sociale, essi si trasferivano poi in aree residenziali più eleganti, rimpiazzati dalle nuove comunità di *outsiders* immigrate dal Sud America, Cuba, Ecuador, Polonia, Irlanda.

Leit motif del racconto è il desiderio di Laura Schenone di riprodurre una «authentic old family recipe» (14) – la stessa che veniva riproposta nelle vecchie riunioni familiari – non ‘americanizzata’. Ha dei figlioli, una vita agiata, tempo libero, e, quando può, non vuole ricorrere al *canned* o *frozen food*. È colta, raffinata, conosce esattamente i termini della sua identità americana di matrice mediterranea da parte di padre, ma già ‘multietnica’ da parte di madre. Una ‘americana’, dunque, secondo le definizioni più equilibrate delle teorie post-etniche³.

La ricerca della ricetta dei ‘ravioli alla genovese’ ripercorre i segni dell’immigrazione che vede coinvolte generazioni diverse. Il suo ritrovamento assume la funzione metaforica della storia migratoria, sua personale e della famiglia, del processo di affermazione in seno all’americanità e, della successiva definizione etnica implicita nella ricetta di famiglia. Nell’arco del tempo quei ‘ravioli’, una volta simbolo di orgoglio domestico hanno subito delle trasformazioni, assunto valori differenti. «Most Italians see food as part of their cultural heritage» (39), ma è un’eredità che, dimentica del gusto e della convivialità originale, sottolinea una ‘diversità’ sociale, come testimonia Schinone ricordando i giorni della sua infanzia:

There was a time when producing great holiday food was an emblem of a mother’s skill, her love and generosity. What great labors women once put forth so that everyone could enjoy a feast and the mundane austerity of ordinary life would be broken by jubilation. [...] when I was a child, my parents used to throw an enormous Christmas party, filling our house with family, friends and wonderful food. We played instruments and sang songs. We ate and drank and stayed up late with aunts, uncles, cousins and grandparents (8-9).

Ma nell’America della mobilità, del *take your own chances*, dell’incalzare dell’efficienza e della fretta, questo stile di vita ben presto si spezza, i legami si smorzano, con il risultato che, fra contrasti e disaccordi: «Where there was once a huge extended family, now there was none. My parents lived on their own island with no bridges to the past – only their present and future, which was us and whatever progeny we’d bring forth» e «[...] our holiday cooking was never quite right, never quite the same again» (9-10).

Il rito culinario perde il suo significato... e i ravioli sono ora «[...] store-bought (some cheese and some meat)» e si integrano ad una cucina «mid-to-la-

³ Nell’estesissimo panorama bibliografico di studi sulle questioni post-etniche, rimando in particolare ai lavori, ormai divenuti classici sull’argomento, di Werner Sollors, David A. Hollinger, Edward Said, John C. Rowe.

te-century American [...] internationalized with quiche lorraine, humanized by recipes from friends [...] and immortalized by Italian-American spaghetti-and-meatball Sunday dinners» (14). La ritualità del cibo esce dall'ambito della 'famiglia' e del 'quartiere', conquista i supermercati, per rientrarvi, nei migliori dei casi, come segno di distinzione e di 'gusto'.

Da *Italian Food* ad *American Food*

Un altro interessante studio di Simone Cinotto illustra l'evoluzione nell'interpretazione dell'arte culinaria italiana negli Stati Uniti nel passaggio da cucina popolare a cucina di ampio consumo, così come Schenone l'interpreta nel suo *The Lost Ravioli Recipes*. Nel saggio intitolato "Now That's Italian! Representations of Italian Food in American Popular Magazines, 1950-2000", il critico offre una documentazione di come nella seconda metà del secolo scorso la voga dell'*Italian Cuisine* avesse raggiunto apici stravaganti⁴, esportando il suo prestigio a un'esposizione mediatica senza precedenti «for its taste, appearance, nutritional and gastronomic value, convenience and price» (sito web), ma anche stimolandone il processo di 'americanizzazione'.

Dagli anni Cinquanta l'*Italian food* si riscattò dalla ghetizzazione del cattivo olezzo di soffritto e di aglio che inondava le *Little Italies* di prima generazione⁵, divenendo sinonimo di affermazione nutrizionale ed... economica: da simbolo di una cultura plebea e marginale a oggetto di assimilazione. Perse le sue prerogative 'indigene' e si americanizzò, conquistando il grande mercato!

E la pizza, le lasagne, il tiramisù... il caffè furono assimilati dai costumi della *middle-class* americana e dalla folta schiera di esperti culinari che presero a inondare i programmi televisivi di cucine etniche, o dai ristoratori che affidavano marchi locali alla grande distribuzione multinazionale.

[...] magazines provided readers with much advice about making pizza at home. The target of articles, recipe columns, and ads were women imagined as constantly seeking out new, simple, but intriguing cooking ways to please their husbands and children. Mass-marketed products were there to satisfy feminine urges for self-gratification. In alternative to the frozen products, shoppers could buy in any super-

⁴ Lo studio di Cinotto indica che nel periodo 1950-2000 *The Readers' Guide to Periodical Literature* riporta ben 635 voci di '*Italian Cooking*' fra articoli, ricette pubblicate e segnalazioni di ristoranti (sito web).

⁵ Vogliamo solo ricordare il titolo di un prestigioso studio di Carol Helstosky sull'immigrazione italiana negli Stati Uniti ed i suoi risvolti politico-economici, che porta il sintomatico titolo di *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy*.

market a ‘packaged pizza-mix containing the flour mixture, yeast and pizza sauce with cheese either in it or in another envelope’ (Cinotto. “Now That’s Italian”...

Soltanto negli anni Settanta una nuova coscienza critica più rispettosa delle ‘diversità’ e, soprattutto, più attenta alla libera espressione individuale, portò ad un desiderio di maggior originalità e creatività anche nell’arte culinaria. Ciò che, attraverso i vari movimenti civili dell’epoca, risultò in un processo di affermazione etnica, si realizzò anche a livello quotidiano e domestico:

Surely there came a specific moment in my life when I was especially weary of food fads, fast meals, and the sense of my own disposability. I wanted something enduring – a recipe of my own that did not come from a cookbook or a culinary expert on a television show, a recipe that did not come from the newspaper or my mother’s Betty Crocker Golden Treasury collection. [...] Desire for an inner life where advertising could not reach. [...] I had left where I came from and climbed the American ladder to a new place (Schenone 12-13).

Schenone, ‘americana’ a tutti gli effetti, dopo avere lasciato Hoboken «a gritty port perched on the edge of the Hudson River» (14), ghetto di immigrati, per stabilirsi in un quartiere residenziale con marito e due figli, comincia a riflettere su ciò a cui non avrebbe mai pensato di porre attenzione: «the importance in food, its brightness in human history» (13). I *Christmas ravioli* della bisnonna Adalgiza – la cui ricetta si è perduta assieme al vecchio senso di ‘famiglia’ – si ergono più che mai a simbolo di una identità disperatamente ricercata per non perdere la propria specificità etnica all’interno del nuovo contesto storico-sociale.

Nella speranza di riappropriarsi della ricetta – della sua stessa storia – lei cerca di individuare i parenti le cui tracce si sperdono nella vasta geografia degli States, assorbiti dall’anonimato di città sconosciute e di storie anodine. Quando finalmente riesce a comunicare con Adele, una lontana cugina residente nello stato di Washington, figlia della prozia Tessie – «who kept the ravioli culture going all her life» (18) – e custode della ricetta, riceve ulteriore conferma di quell’«American ladder» dove «past did not exist» (13). Linda, la figlia di Adele – e, dunque, erede a sua volta della tradizione – le confessa che «I didn’t cook many Genoese dishes. Italian cooking takes a long time, you know. [...] We were in America, so we wanted to be American» (19). Tuttavia, le offre la ricetta da lei utilizzata per i ravioli, che prepara ormai (malvolentieri) e rigorosamente ‘solo a Natale’.

Laura rimane stupefatta; la ricetta indica i seguenti ingredienti: «veal, beef, spinach, eggs, parmigiano cheese» e... «cream cheese – the Philadelphia kind!» (19). «Cream cheese à la Kraft Foods, megaindustrial producer of

Cheez Whiz and Rice Krispies – icon of convenience – food culture of America!», reagisce incredula: «This cannot be right. No, this cannot be right at all. Surely this is an Americanized substitution. But substitution for what?» (19-20). Essa comprende che, arrivate in America, Adalgiza e Tessie: «[...] suddenly realize the'd better speed up and take shortcuts like American cooks. Perhaps they were seeking their own American dream of liberation from the kitchen» (91).

A lei stessa, scrittrice e giornalista, ormai liberatasi dal timore dello stereotipo dell'italiano *WOP* tutto famiglia e 'cucina' – e, tristemente, ...'altro'–, emancipatasi anche dalla cultura dell'assimilazione forzata – via *fast food* –, riserva la responsabilità e il piacere di costruire, e di conoscere, 'dialogando' con la storia e ricreando il senso delle origini.

Dopo aver faticosamente perseguito il segreto di «[...] this piece of family history – this sacred dish – this ravioli and no other» (17), Laura non può che approdare a Genova, dove, camminando fra le viuzze attorno al porto, «[...] simply letting myself be shaken by the vibration of roots that went beneath the surface» (47), osserva:

The story begins at Genoa's port, with its ancient layers, its grittiness, its eye toward the Mediterranean Sea. Here we cross paths with Greek, ancient Roman, and Arab worlds during much earlier eras of globalization. Olives, wine, and wheat traveled along these water routes. Migration began and ended. But it was not until the Romans were long gone that great power arose here. During the Middle Ages, a time of glory, Genoa became a rich maritime empire. Yes, Adalgiza's ravioli comes from this place of trade routes and water, with access not only to rest of Italy but also to Europe, Asia, and the Arab world too (47)

e... agli Stati Uniti.

Se il primo risultato di questo anelito che la spinge a riappropriarsi delle proprie radici, contenute nel segreto dell'atavica ricetta di Adalgiza, si presenta come dei «crooked little dumplings [...] a little too thick, too filled... some broke», ugualmente: «when forks are finally raised to lips, my husband and sons fall into a kind of trance, swooning over the softness of the handmade pasta, the many flavors of braised meats cooked with onion, carrot, mushroom, herbs, wine, pignoli, and the faint medieval scent of nutmeg» (8). Viene, pertanto, ricreato il senso di appartenenza e di continuità, profondamente apprezzati dalla sua 'famiglia' americana. D'altra parte il cibo, come sintetizza Anne Goldmann, «works to maintain cultural specificity in the face of assimilative pressures» (72). E non può essere altrimenti: *what else?*

Bibliografia citata

- America and the Mediterranean: Proceedings of the Sixteenth Biennial International Conference of AISNA*. Eds. Massimo Bacigalupo e Pierangelo Castagneto. Torino: Otto. 2003.
- Barolini, Helen. *Umbertina*. New York: Seaview Books. 1979.
- Cinotto, Simone. *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*. Torino: Otto Editore. 2001.
- . “The Taste of Place: Food in the Narratives of ‘America’ and ‘Italy’ by Italian Immigrants of New York, 1920-1950”. *America and the Mediterranean: Proceedings of the Sixteenth Biennial AISNA International Conference*. Eds. Massimo Bacigalupo e Pierangelo Castagneto. Torino: Otto. 2003: 145-154.
- . “‘Now That’s Italian!’: Representations of Italian Food in American Popular Magazines, 1950-2000”. www.italianacademy.columbia.edu/publications/.../paper_sp04_Cinotto.pdf
- Covello, Leonard. *The Heart is the Teacher*. New York: McGraw-Hill Book Company. Inc. 1958.
- De/Colonizing the Subject: The Politics of Gender in Women’s Autobiography*. Eds. Julia Watson e Sidonie Smith. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1992.
- Goldmann, Anne. “‘Yam What I Yam’: Cooking, Culture and Colonialism”. *De/Colonizing the Subject: The Politics of Gender in Women’s Autobiography*. Eds. Julia Watson e Sidonie Smith. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1992: 170-182.
- Helstosky, Carol. *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy*. Oxford: Berg Press. 2004.
- Hobsbawn, Eric e Ranger, Terence. *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press. 1983.
- Ley, David. *A Social Geography of the City*. Cambridge: M.I.T. Press. 1960.
- Puzo, Mario. *The Fortunate Pilgrim*. New York: Random House. 1964.
- . *The Godfather*. New York: G.P. Putnam Sons. 1969.
- Schenone, Laura. *The Lost Ravioli Recipes of Hoboken. A Search for Food and Family*. New York, London: W.W. Norton & Company. 2008.
- Sollors, Werner. *The Invention of Ethnicity*. Oxford: Oxford University Press. 1989.
- Whitney Peebles, Robert. *Leonard Covell: a Study of an Immigrant’s Contribution to New York City*. New York: Arno Press Inc. 1978.
- Wurtsbaugh, Jason. *The Myth and Ritual of Coffee in Mario Puzo’s ‘The Fortunate Pilgrim’*.
 mhtml:file//C:\Documents and Settings\Asus\Documenti\CIBO LETTERATURA\Th