

**Speciale compleanno**



**LA NOSTRA STORIA**

**TUTTA A CASA DI DELIA**

Ovvero quasi un secolo in buona compagnia delle «signore» che hanno fatto *La Cucina Italiana*

di **MARINA MIGLIAVACCA**



**D**icembre 1929. Il Natale si avvicina nella vivace Milano, dove sono cominciati i lavori di copertura dei Navigli, con grande entusiasmo dei futuristi che vogliono asfaltare le vie d'acqua per potervi far sfrecciare sopra i bolidi del mondo nuovo. Una signora elegante e indaffarata si affretta dentro il portone del bel palazzo di **via Monte Napoleone**, salutata dal custode che sorride, si tocca il berretto e la guarda attraversare veloce l'atrio di marmo tirato a lucido.

**La fondatrice**

È un personaggio, la signora Delia Pavoni Notari. Porta benissimo i suoi sessant'anni, quasi dieci più del suo secondo marito, il dottor Umberto Notari, brillante giornalista, scrittore e anche editore. Stanno insieme da quasi trent'anni. Quando lo ha sposato, lui era un giovanotto di belle speranze e lei la giovane vedova dell'ingegner Giuseppe Magnaghi, proprietario di uno stabilimento termale a Salsomaggiore. Umberto ha poi fondato e →

Speciale compleanno

diretto parecchie riviste di taglio molto innovativo. Non solo, nel 1904 ha scritto un libro-scandalo, *Quelle signore*, ambientato in un bordello milanese. Nel protagonista si riconosce Filippo Tommaso Marinetti, il famoso **futurista**, suo amico. È andato a ruba, anche se gli è costato un processo per oscenità durante il quale è stato difeso molto pittorescamente da Marinetti stesso e poi assolto. Notari ha anche fondato un suo stabilimento tipografico a Villasanta, vicino a Monza (Istituto Editoriale Italiano).

Il custode di via Monte Napoleone sa che i Notari hanno avuto un figlio, il signorino Massimo, ma il ragazzo è morto a vent'anni, una tragedia. La grande poetessa Ada Negri, che è un'amica della signora e ha perso anche lei una bambina piccola, ci ha scritto sopra una bellissima poesia, *Il dono*. Perché i figli questo sono, un gran dono.

Intanto su al secondo piano Delia si sta già dando da fare per la serata. Anche lei è un'imprenditrice, sensibile alle mode e ai bisogni. Casa Notari è un **salotto letterario**, dove si danno convegno scrittori, pittori, musicisti, poeti, giornalisti e personalità della politica e del bel mondo. Ecco perché è il posto giusto per celebrare l'ultima iniziativa editoriale che è stata un'idea di Delia: una nuova rivista, *La Cucina Italiana*. Il primo numero esce adesso, il 15 dicembre, in abbonamento. Una strenna sotto l'albero.

Quello che Delia ha intuito è un gran cambiamento delle donne. La Prima guerra mondiale ha costituito uno spartiacque anche nella Storia del genere femminile. Mentre i mariti erano al fronte, le italiane hanno scoperto di essere capaci di fare le stesse cose che facevano gli uomini e ora una nuova classe borghese è alla ricerca di un modo di vivere simile a quello delle élites ritenute fino a quel momento superiori. È una **grande occasione**, nella testa di Delia, di mettere il proprio sapere al servizio di chi è disposto ad ascoltare. Il tutto a partire dal tema considerato femminile per eccellenza: la cucina, ma una cucina che può diventare una finestra aperta sul mondo.

Un «Comitato di Degustazione» prestigioso valuterà i prodotti alimentari proposti, tutti Made in Italy, come una specie di associazione del consumatore ante litteram. Intellettuali che si occupano di cibo? Certo. E tra poco suoneranno alla porta di Delia: professori, industriali, intellettuali, giornalisti.

Un gruppo di vip

Come Filippo Tommaso Marinetti, anima del Futurismo, o Massimo Bontempelli, l'intellettuale del «realismo magico» che ha appena sfidato a duello un altro poeta, Giuseppe Ungaretti. E poi c'è Stefano Benni, fondatore con Ercole Marelli e Giovanni Agnelli della Magneti Marelli, e il poeta Paolo Buzzi, nonché Dario Nunes Franco, direttore della Banca Commerciale Italiana, per citare solo qualche nome di spicco.

Massimo Bontempelli in persona firma dei pezzi sul «Novecento in cucina». E anni più tardi, nel 1963, lo stesso Ungaretti che lui aveva sfidato a duello firmerà una ricetta per il giornale, i semplici e deliziosi spaghetti che portano il suo nome. Negli anni a seguire saranno molte le personalità di sesso maschile a scrivere di cucina sulla neonata rivista: da grandi nomi del settore, come Amedeo Pettini, lo **chef del re**, a personaggi della politica, della cultura e dello spettacolo.

Anche se è Delia a fare tutto, Umberto manterrà per parecchio tempo la qualifica di direttore. Lei sorride e se ne infischia: sono comunque sempre le donne le protagoniste delle pagine del giornale fin dai primi numeri, a partire dalla regina →



COMITATO IERI & OGGI

Fin dalla sua nascita, *La Cucina Italiana* dialoga con le personalità più autorevoli della società

**N**el 1929, sulla prima pagina della neonata rivista, compare al centro il Comitato di Degustazione: undici illustri personaggi cui è affidato il compito di assaggiare i prodotti alimentari in commercio, con lo scopo di fornire consigli ai lettori. In occasione dei novant'anni, abbiamo istituito un nuovo Comitato per condividere con i protagonisti di oggi la nostra idea di «Cucina Italiana Felice» e lavorare insieme per la sua diffusione.

1929

IL COMITATO DI DEGUSTAZIONE

2019

Cuochi ed esperti d'arte, imprenditori e nutrizionisti, personaggi del mondo della cultura, del giornalismo e della ricerca: insieme con loro vogliamo proporre una nuova visione di «Cucina Felice» che unisce gusto, benessere, convivialità, memoria, etica e sostenibilità



**PATRIZIA SANDRETTO**

Presidente della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

**LA RICETTA DEL CUORE**

Un tipico piatto piemontese pieno di affetto e calore di casa: il semolino dolce fritto. Tagliato in rombi o in quadrati, passato nella farina, nell'uovo e nel pangrattato, fritto e tuffato nello zucchero semolato.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La storia della cucina italiana non si ripete, ma continua e punta alla sintesi e alla contemporaneità.



**WALTER PEDRAZZI**

Insegnante di Cucina e cuoco, a La Cucina Italiana da oltre 30 anni

**LA RICETTA DEL CUORE**

Il risotto con zucca e salsiccia dove ritrovo i ricordi dell'infanzia, gli ingredienti del mio territorio, il Cremasco, la dolcezza di zucca e burro e la sapidità della salsiccia e del grana.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La cucina sarà un infinito gioco di specchi, tra esigenze nutrizionali, biosostenibilità e valori della tradizione.



**ELIANA LIOTTA**

Scrittrice, giornalista, divulgatrice scientifica

**LA RICETTA DEL CUORE**

La crema di zucca alla cannella. È uno dei primi piatti che ho cucinato. E poi fa bene all'apparato respiratorio, al cuore, alla vista, alla pelle e alle ossa.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

Credo che la cucina italiana sarà un modello salutare e sostenibile: frutta, verdura, cereali integrali, legumi, pesce, poca carne, erbe aromatiche e olio extravergine di oliva.



**PAOLO MARCHI**

Ideatore e curatore di Identità Golose

**LA RICETTA DEL CUORE**

Il risotto di cipolle, cipolle cotte per ore in vino bianco, cipolle che mi riportano con mio padre in vacanza sull'isola di Paxos in Grecia.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

Il successo della cucina italiana dipenderà dalla capacità di fare sistema tra le sue varie componenti, anche politico-amministrative. E dire che siamo, come popolo e come cucina, la somma di mille realtà diverse, innovatori nostro malgrado.



**MARISA PASSERA**

Conduttrice a Radio DeeJay e su Food Network

**LA RICETTA DEL CUORE**

Le acciughe fritte, ma anche in tutti gli altri modi: le metterei in ogni ricetta perché ti lasciano sempre il sapore di un tuffetto nel blu.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La cucina italiana per andare avanti deve ricordare il passato e conservare i suoi valori più alti: la cura per gli ingredienti e il nutrimento, anche emotivo. Questa è quella che chiamo «cucina affettuosa».



**SARA ROVERSI**

Esperta di innovazione alimentare e fondatrice del Future Food Institute

**LA RICETTA DEL CUORE**

Il ragù, bolognese come me. Comfort food reinterpretato nei secoli. L'incontro perfetto tra tradizione e innovazione.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La cucina per me è identità. Le persone si definiscono sempre di più attraverso il cibo che consumano e i modi in cui lo consumano. Con confini sempre meno definiti, il ruolo della cucina sarà cruciale per sostenere le comunità e le loro culture.



**FIAMMETTA FADDA**

Critica gastronomica

**LA RICETTA DEL CUORE**

La lepore in civet, specialità molto amata da mio nonno, appassionato cacciatore. È la versione piemontese, e rustica, della lièvre à la royale francese.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

Mangeremo una cucina sempre più ricca di vegetali, se non vegetariana. Ma poiché a tavola non c'è filosofia che regga se non soddisfa il palato, i cuochi dovranno esercitarsi molto per creare piatti premianti.



**FEDERICO GORDINI**

Fondatore della Milano Wine e della Food Week

**LA RICETTA DEL CUORE**

Impossibile dimenticare il risotto giallo con l'ossobuco che mi preparava la nonna Giovannina.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La cucina italiana sarà sempre più motivo di aggregazione e convivialità. E poi dobbiamo difendere i nostri prodotti mettendone in luce l'origine ma anche i valori nutrizionali unici che li caratterizzano.



**DAVIDE OLDANI**

Cuoco del ristorante D'O e ideatore della Cucina Pop

**LA RICETTA DEL CUORE**

Minestrone con cucchiaino in piedi di mamma Luigia: un minestrone di verdure e riso, denso in modo da poter inserire al centro un cucchiaino, che resta in piedi, come simbolo di convivialità.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

Pensare prima di mangiare e pesare prima di cucinare. Si evitano scarti inutili e si mangiano prodotti freschi.



**PAOLO PETRONI**

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953

**LA RICETTA DEL CUORE**

La trippa alla fiorentina che mi preparava mia mamma, sentivo il profumo appena varcata la soglia di casa tornando da scuola.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

Ingredienti eccellenti, cotture accurate, cultura generale che privilegia la qualità più che la quantità, tradizione riproposta con intelligente attualizzazione.



**MADDALENA FOSSATI**

Direttrice di La Cucina Italiana

**LA RICETTA DEL CUORE**

Gli gnocchi al pomodoro e il minestrone. Ricette piene di affetto che preparavo con mio nonno Giovanni.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

Maggior qualità dei prodotti e molta più cura nel fare la spesa. E poi, secondo me, scompariranno i cattivi odori perché, aiutati dalla nuova tecnologia, cucineremo meglio e in modo più sano.



**EUGENIO MEDAGLIANI**

Calderai umanista, titolare dell'Alberghiera Medagliani

**LA RICETTA DEL CUORE**

Buttiamoci sul risotto alla milanese, abbondante, nelle fondine e da prendersi a cucchiainate, e non da servirsi a velo sul piatto...

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La cucina è lo specchio del momento storico in cui si vive. L'importante è ricercarvi sempre un vero divertimento, sano ed elegante.



**DAVIDE LIVERMORE**

Regista teatrale e attore

**LA RICETTA DEL CUORE**

Risotto Giuseppe Verdi con variazione Lando. Lando era il mio papà, che sostituiva gli asparagi della ricetta originale con i carciofi.

**UN PENSIERO SUL FUTURO**

La sola via è l'educazione: alla memoria, alla riconoscibilità della società, all'identità. E questo si realizza anche attraverso la cucina e la genuinità dei prodotti della terra.

FOTO AG. IPA, AG. GETTY IMAGES, AG. MONDADORI PORTFOLIO, S. SCIUTO, A. MASSARO, A. GUADAGNINO, G. BRETZEL, R. LETTIERI

005218

## Speciale compleanno

Maria José del Belgio che l'8 di gennaio del 1930 sposa Umberto II di Savoia, con Benito Mussolini in prima fila.

### Penne celebri

A proposito di Mussolini, la sua amante intellettuale ed ebrea che cercherà invano di tenerlo lontano dalla seduzione nazista, Margherita Sarfatti, scrittrice, giornalista, critica d'arte, è una collaboratrice del mensile. Anche lei, come Delia e come la **poetessa** Ada Negri, è una madre che ha perso un figlio, il suo Roberto, sul Monte Baldo. Al trio si aggiunge presto Grazia Deledda con le sue recensioni librarie. *La Cucina Italiana* si assicura formidabili collaboratrici (la Deledda ha vinto il Nobel nel 1926 e la Negri è stata in nomination due volte), creando quel bel rapporto con le lettrici che proseguirà anche negli anni più duri, quando la rivista diventerà un posto per condividere gli stessi problemi e le stesse speranze.

### Fanny l'intrepida

Nel 1934 Delia passa il testimone a una nuova direttrice, Francesca «Fanny» Dini. Il giornale è un successo da 100.000 copie

Qui a destra, la poetessa Ada Negri. Sotto, a sinistra, la giornalista Margherita Sarfatti e, a destra, la scrittrice Grazia Deledda. In basso, a sinistra, Anna Gosetti e, a destra, la sorella Mina.



minuscolizzare la preposizione articolata, nobilitandola. Fernanda è quella che conosce a fondo la materia, può proporre le ricette, realizzarle, rispondere ai dubbi delle lettrici dividendosi in una sorta di ubiquità letteraria, firmando con nomi diversi tante rubriche. Mina è l'art director: la grafica, le fotografie delle ricette, tutto l'aspetto visuale della pagina e della copertina è di sua competenza. Ruolo importante per una rivista dove l'occhio vuole la sua parte, eccome.

Così **si ricomincia**, anzi si continua: il primo numero di rilancio del gennaio 1952 ha come sottotitolo «Rivista di gastronomia e di convivialismo fondata nel 1929». È lei, sempre la stessa, la Bella addormentata che il bacio delle sorelle Gosetti ha risvegliato dal suo sonno, più fresca di prima.

### La signora Olga dice che...

Gli argomenti si moltiplicano e il fil rouge della posta con le lettrici continua, come se le pubblicazioni fossero cessate non da nove anni, ma da nove giorni. Le domande di genere squisitamente gastronomico sono soddisfatte da Cuoco Cirillo mentre i

## «Le civiltà maggiori furono dettate da popoli che ebbero le cure più grandi nell'arte e nella scienza dell'alimento» Umberto Notari

e Fanny è una «**donna moderna**», una inviata di guerra stile Oriana Fallaci, una poetessa talentuosa e premiata, un'aviatrice, una intellettuale legata a Umberto Primo Conti, un pittore di fama che tra l'altro dipinge un celeberrimo ritratto di Pirandello. È Fanny l'anima della rivista fino al luglio del 1943, quando le pubblicazioni si interrompono per la guerra e tra le nuove abbonate degli anni Quaranta c'è una ragazza vispa che si chiama Anna Gosetti ed è venuta a Milano da Viadana, nella bassa lombarda, a cercare un futuro.

### Le sorelle Gosetti

Classe 1916, Anna ha due sorelle, Fernanda e Mina, ciascuna con un suo talento, un po' come nelle fiabe, e come nelle fiabe le ragazze perdono presto i genitori e si trasferiscono a Milano. Sono piene di **energia** e di voglia di fare, uscite rafforzate dagli anni terribili del regime e del conflitto, in grado di destreggiarsi perfettamente con l'Italia della ricostruzione.

Sono state abbonate della rivista, prima della brusca interruzione delle uscite per via della guerra. E si rendono conto che il fuoco di *La Cucina Italiana* cova sotto la cenere: sono arrivate al vecchio indirizzo dell'editore molte lettere che sollecitano la riapertura di una testata della quale si sente il bisogno.

### Il bacio della Bella addormentata

La prima cosa da fare è dividere adeguatamente i compiti. Anna è la persona giusta per diventare la direttrice. Terrà i contatti, troverà i sostenitori, si occuperà delle pubblicità, monitorerà le tendenze. Per risultare più à la page prenderà anche il cognome della mamma e diventerà così Gosetti della Salda, col vezzo di

consigli di economia domestica, galateo e tutto quanto esula dalla cucina pura e semplice diventano di competenza della Posta di Caterina. Sotto gli pseudonimi di Cirillo e Caterina sta nascosta l'instancabile ed eclettica Fernanda, che è anche la mitica signora Olga, capace di dare sempre la «dritta giusta in più» in ciascuna ricetta, col suo leggendario: «La signora Olga dice che...».

E poi c'è la grande intuizione delle tre sorelle, che caratterizzerà il giornale fino ai giorni nostri: la redazione sopra e una **grande cucina** nel seminterrato, dove vengono preparate da cuochi professionisti e poi fotografate le ricette che saranno proposte sul giornale. Una «unique selling proposition», una cifra che solo *La Cucina Italiana* ha: tutto fatto al momento, sperimentato, testato. Qua si fa sul serio.

### Regine non solo in cucina

Nell'anno della ripresa di *La Cucina Italiana* è salita al trono una regina, Elisabetta II, destinata a un lungo regno. Le donne stavano cambiando **stile di vita** per diventare quelle che sono adesso.

Al timone della rivista, dopo Delia, Fanny e le sorelle Gosetti, si sono succedute altre «pioniere e innovatrici», come «La Signora» Paola Ricas, figlia di un apprezzato pittore futurista, che ne sarà a capo per ben 25 anni, fino a Maddalena Fossati Dondero, che la dirige oggi. E anche per lei buon sangue non mente, essendo suo padre quel Mario Dondero che fu uno dei più importanti fotografi del Novecento, come se nella figura di tutte le donne che hanno fatto *La Cucina Italiana* si perpetuasse quel connubio tra gastronomia, arte e cultura cominciato il 15 dicembre del 1929 a Milano in casa Notari, a cena da Delia. ■