

Gli olandesi e gli italiani a tavola

Sulle caratteristiche di un adattamento di una ricetta italiana per il lettore olandese



Jedidjah Arentsen

5760267

Tesina finale

07/08/2019

Supervisor: Dr. Reinier Speelman

Secondo correttore: Dr. Gandolfo Cascio

Italiaanse taal en cultuur

Universiteit Utrecht

Nederlandse samenvatting:

In deze scriptie wordt er onderzoek gedaan naar de verschillen tussen traditionele Italiaanse recepten en de aanpassing ervan voor het Nederlandse publiek. Dit onderzoek geeft antwoord op de onderzoeksvraag: 'Wat zijn de karakteristieken en mechanismen van een aanpassing van een Italiaans recept voor de Nederlandse lezer?'. Als uitgangspunt voor ons onderzoek, nemen we de theorie van M. Montanari (2006). Volgens Montanari wordt de persoonlijke smaakperceptie sterk beïnvloed door de cultuur en kan het zelfs als een collectief proces gezien worden in plaats van een individueel proces. Hij stelt zelfs dat de smaak gezien kan worden als een culturele waarde. Als we hier van uit gaan, zouden cultuurverschillen terug te zien moeten zijn in de aanpassingen van recepten en de waardering hiervan. In dit onderzoek analyseren we de Nederlandse en Italiaanse eetcultuur. Door deze met elkaar te vergelijken, zien we dat de Nederlandse keuken simpeler is dan de Italiaanse eetcultuur. Nederlanders hebben historisch gezien altijd een lagere waardering gehad ten opzichte van eten. Hierdoor besteden Nederlanders minder geld en tijd aan de bereiding van de dagelijkse maaltijd. Door de analyse van Nederlandse recepten voor Italiaanse gerechten, en de vergelijking met de Italiaanse recepten van dezelfde gerechten. Door deze vergelijking zien we dat de Nederlandse recepten korter zijn in de bereidingstijd en de Italiaanse recepten minder uitgebreid in de gedetailleerde uitleg over de bereiding. In onze conclusie koppelen we dit verschil in de recepten terug aan de lagere waardering van het eten in de Nederlandse cultuur. Door de lage waardering, willen de Nederlanders waarschijnlijk minder ingewikkelde recepten maken, en willen ze graag zien dat een recept weinig tijd kost. De Italianen groeien op in een cultuur met een hoge waardering van eten en leren hierdoor al vroeg in hun leven hoe ze moeten koken. Zoals er wordt gezegd in de inleiding van *'Il Cucchiario d'Argento'* (Editoriale Domus, 2016), wordt het kookboek vooral gebruikt om twijfels recht te trekken. De Italianen weten dus al grotendeels hoe ze de gerechten moeten bereiden en hebben hierdoor minder uitgebreide recepten omschrijvingen nodig. Daarnaast moeten we ons realiseren voor welk publiek de Italiaanse kookboeken in Nederland bedoeld zijn. Door de geschiedenis heen, waren het altijd de hogere klasse van de maatschappij en de jonge mensen die geïnteresseerd zijn in de buitenlandse keukens. Deze mensen hebben weinig tijd voor het bereiden van uitgebreide gerechten, door een drukke baan of hun studentenleven. Hier spelen de kookboeken misschien op in door de bereidingstijd in te korten. Door deze kortere bereiding is er weer behoefte aan andere ingrediënten. Daarnaast kunnen we concluderen dat de ingrediënten in de Nederlandse recepten ook licht aangepast zijn, gebaseerd op het aanbod van de Nederlandse markt. Hierdoor is soms ook de bereiding aangepast, naar gelang de Nederlandse ingrediënten. De Nederlandse recepten voegen vaak opties en suggesties toe voor de aanpassing of toevoeging van ingrediënten om het recept aan te passen aan persoonlijke smaakvoorkeuren. De karakteristieken en mechanismen binnen de aanpassingen van de recepten zijn dus allemaal onder de invloed van culturele verschillen. We zien hier vooral de inkorting van de bereidingstijd, toevoeging van ingrediënten en de uitgebreidere beschrijving van de bereidingswijze terug.

Sommario

Introduzione.....	4
La cucina italiana in Olanda.....	5
La cultura culinaria olandese.....	6
La cultura culinaria italiana	8
L'analisi.....	10
Ragù alla bolognese	10
Spaghetti alla carbonara.....	4
Le culture nelle ricette.....	7
Conclusione	8
Bibliografia	11

Introduzione

Quando si entra in una libreria in Olanda, e si visita il reparto con i libri di cucina, si può vedere che una grande parte di questi libri sono quelli sulla cucina italiana. Libri sulla pasta o libri con ricette per vari dolci, e ce ne sono tanti altri poi. Questi libri sono in parte traduzioni di libri scritti originariamente in italiano, o in un'altra lingua, ma ci sono anche libri scritti da olandesi. Questa ricerca si focalizza sui problemi nell'adattamento delle ricette italiane per il pubblico olandese. Non trattiamo solo la traduzione (perché si tratta di un vero e proprio problema traduttivo), ma anche il contenuto aggiunto o rimosso, dunque il cambiamento causato dal contenuto più o meno esteso. Guardiamo anche alla differenza tra gli ingredienti. Proviamo a trovare un legame tra le differenze trovate nelle ricette e quelle tra la cultura culinaria olandese e quella italiana. Così proviamo a rispondere alla seguente domanda di ricerca principale: Quali sono le caratteristiche e meccanismi di un adattamento di una ricetta italiana per un lettore olandese?

Per questa ricerca partiamo dalla teoria di M. Montanari (2006). Sostiene che il gusto dipenda dalla cultura. Il gusto verrebbe determinato dal cervello, il quale viene fortemente influenzato dalla cultura. Se guardiamo il gusto da questo punto di vista, significa che il gusto non è una cosa totalmente soggettiva, ma è un fenomeno collettivo. È un'esperienza culturale che viene trasmessa già dalla nascita. Il gusto può essere visto come un valore culturale legato ad una determinata cultura. Nel suo libro Montanari cita Anthelme Brillat-Savarin che ha proposto nel suo libro *'Physiology of Taste'* (1825) che il gusto e il modo e le abitudini di mangiare possono riflettere la personalità di una persona. Montanari interpreta questa teoria per significare che il gusto ha un significato collettivo e che si può dedurre lo status sociale di un individuo dal modo di mangiare (Montanari, 2006). Se partiamo da questa teoria che il gusto venga influenzato dalla cultura, poniamo che le differenze tra culture influenzino l'apprezzamento dei piatti e delle ricette. Se la teoria è vera, significa che possiamo trovare le differenze nelle ricette perché le ricette non vengono apprezzate nello stesso modo in culture diverse.

Tramite l'analisi delle ricette olandesi e italiane, proviamo a rispondere alla nostra domanda di ricerca già nominata. Per rispondere a questa domanda, è inevitabile porci alcune altre domande.

- In quanto la cultura del cibo italiana si distingue dalla cultura del cibo olandese?
- Come è diventata popolare la cucina italiana in Olanda?
- Come hanno fatto i traduttori olandesi per rendere una ricetta italiana interessante per il pubblico olandese?
- In quale modo le differenze tra le culture hanno influenzato l'adattamento delle ricette?

Rispondendo a queste domande, possiamo analizzare se la cultura italiana tradizionale è popolare in Olanda o promuove solo un adattamento delle tradizioni preesistenti. Possiamo guardare come le ricette vengono trasmesse attraverso le culture. Con questa ricerca guardiamo se le ricette italiane tradizionali possono attecchire in Olanda senza forti modifiche o se ci sarebbe bisogno di adattamenti per la cultura olandese.

Questa ricerca si divide in tre parti. La prima parte inizia con una ricerca della letteratura sulle entrambe culture culinarie. Questa ricerca chiarirà le differenze tra la cultura culinaria italiana e la cultura culinaria olandese, e così risponderà alla prima domanda. In questa parte guarderemo anche all'avvento della cucina italiana in Olanda. Ci concentreremo poi sulla storia e sulla ricezione della cucina italiana da parte degli olandesi, e esamineremo come la cucina italiana ha acquistato popolarità tra di loro, rispondendo così alla seconda domanda.

Dopodiché inizieremo con un'analisi di varie ricette olandesi e italiane. Partiamo da un'analisi della traduzione olandese della ricetta per "ragù alla bolognese" da *Il Cucchiaino d'Argento* (Editoriale Domus, 2016). Analizzeremo le differenze tra la traduzione olandese e la versione originale. Abbiamo scelto questa ricetta da questo libro, perché "ragù alla bolognese" è una ricetta molto nota in tutto il mondo, e ci sono vari adattamenti in ogni paese. Così, questo piatto è una bella punta di partenza per un'analisi. Poi, *Il Cucchiaino d'Argento* (Editoriale Domus, 2016) è noto in tutta l'Italia, e a partire dalla sua prima edizione nel 1950, ha venduto ormai oltre due milioni di copie. Così è un vero best seller, e si può dire che è il più autorevole libro moderno della cucina italiana. Il libro è stato tradotto in dieci lingue, e così ha trasmesso le più importanti ricette italiane tradizionali nelle culture in tutto il mondo. Una di queste traduzioni è quella olandese. Grazie alla popolarità non solamente in Italia, ma anche in vari altri paesi, possiamo assumere una certa autorità e una fedeltà alla tradizione di questo libro di cucina. Da questa analisi, partiremo ad analizzare più ricette. Alcune di esse sono anche traduzioni olandesi, confrontate con la versione originale italiana, ma alcune altre sono ricette olandesi di piatti italiani. La ricerca non tratterà solo delle traduzioni olandesi di ricette italiane, perché non vogliamo focalizzarci solamente sul problema traduttivo. Vogliamo guardare anche alle differenze in generale, causate da differenze tra le culture. Guarderemo al contenuto aggiunto o rimosso, ed esamineremo anche le differenze tra gli ingredienti e il modo in cui le ricette vengono costruite. Così possiamo interpretare le differenze che troviamo tra le ricette olandesi e quelle italiane, e possiamo fare supposizioni su cosa deve cambiare in una ricetta italiana per essere attraente per gli olandesi. Così risponderemo alla terza domanda e siamo un po' più vicino alla risposta alla domanda di ricerca principale.

La terza parte consisterà in una unione delle due parti dell'analisi precedente. Prenderemo le analisi delle culture del cibo, sia quella olandese, che quella italiana e le confronteremo con l'analisi delle ricette. Collocheremo le differenze tra le ricette con le differenze tra le culture per rispondere alla quarta domanda e poi anche alla domanda principale.

Questa ricerca presenterà nuove informazioni sugli adattamenti per ricette italiane. Così i risultati possono essere interessanti per editori che vogliono pubblicare un libro di cucina italiano in Olanda, ma questa ricerca potrebbe anche aiutare i traduttori olandesi che devono tradurre un libro di cucina italiano.

La cucina italiana in Olanda

Oggi la cucina italiana è una cucina molto popolare in Olanda. Ma la situazione nel mercato editoriale non è stata sempre così accessibile e ampiamente diffusa. Prima del '600 in Olanda si mangiava solo il cibo tipico olandese, come per esempio le patate, però lo discuteremo il cibo olandese più nei dettagli nella parte successiva. Questa situazione culinaria è strettamente legata con i fattori economici e dell'agricoltura. La gente mangiava solo quello che poteva coltivare da sola, molto spesso a bassi costi di produzione. Parlando della cucina italiana si può notare una notevole presenza delle cucine regionali nella tradizione culinaria italiana. Anche nella cucina olandese ci sono sia le differenze che le influenze delle abitudini culinarie regionali. In questa tesina non ci focalizzeremo su queste differenze regionali e ci fermeremo a riconoscere la presenza delle differenze regionali e guarderemo solo alla cucina nazionale.

Come suddetto, prima del '600 la cucina olandese era molto importante e la sua presenza è stata molto apparente. Le cucine straniere non avevano già trovato il pubblico olandese. Quando parliamo della cucina olandese del '600, devi pensare alle patate e altre verdure locali. C'erano solo le verdure che potevano coltivare nel clima olandese (van Otterloo, 1986). Nel '500 i contadini coltivavano i cereali

e verdure olandese e tenevano le vacche per latte e il formaggio (Meerman, 2015). Nel '500 una grande parte delle verdure olandese erano soprattutto verdure grossolane come carote e fagioli. Dal '600 venivano coltivate anche verdure fine come asparagi e fagiolini a corallo (Beenakker, 2001). Però, questa esclusiva della cucina olandese non ci resterà per sempre. Grazie alla storia coloniale del Olanda, dal '600 il riso e le spezie furono integrati nella cucina olandese, ma fino ad un certo punto. Gli olandesi usavano il riso e le spezie per i piatti olandesi, ma non ancora prendevano le abitudini per preparare i piatti tipici degli altri paesi, e per questo quelli olandesi rimanevano i piatti più popolari.

Dal 1945 c'è stata una crescita di migrazione al Olanda, da vari paesi. Questa grande presenza dei migranti creava le possibilità di incontri tra la cultura e la cucina olandese e quelle straniere. Migranti cercavano di prendere provvedimenti per essere capaci di preparare il loro cibo familiare nel loro nuovo paese. Aprivano i loro mercati e ristoranti. Grazie a questa grande presenza, la riservatezza rispetto alle cucine straniere cambiava e dagli anni '60 il popolo olandese inizia a interessarsi per la cucina, e quella straniera in specifico. Apparivano libri di cucina con ricette da paesi lontani, anche quelli non europei, e nel 1960 per la prima volta ci viene pubblicata una ricetta per la pizza in un giornale, il *Handelsblad* di 16 settembre 1960 (citato in van Otterloo, 1986, p. 327). Questa espansione dell'interesse per la cucina italiana non è solo causata dalla ondata di migrazione, ma è anche grazie al benessere crescendo dalla seconda guerra mondiale. Gli olandesi hanno più soldi per preparare piatti più elaborati, e si è anche creata la possibilità di viaggiare all'estero. L'Italia, ad un certo punto, è diventata una destinazione popolare e intrigante, e i viaggiatori olandesi hanno deciso di essere sorpresi con i gusti locali, i quali prendevano con sé ritornando in Olanda. Cioè in Olanda cominciano a essere popolari i mercati con prodotti italiani e piccoli ristoranti, avviati dagli migranti italiani, che si sono resi conto del modo facile per approfittare dalle nuove circostanze e guadagnare un po'. Così gli olandesi potevano preparare i piatti italiani delle loro vacanze con prodotti comprati ai mercati degli italiani in Olanda, o andare a una dei ristoranti nuovi aperti. Nel 1965 c'erano già otto ristoranti italiani ad Amsterdam. Soprattutto i membri della società di alto rango e i giovani mostrano interesse per le cucine straniere.

Grazie a questa popolarità, i ristoranti italiani si orientano più sul pubblico olandese invece sui migranti italiani, che rimangono soprattutto a casa per preparare i loro piatti da sé. I piatti sul menù dei ristoranti diventano meno variati e si adattano ai bisogni olandesi. Agli italiani non piace adattare le loro abitudini alle tradizioni olandesi, e questa tenacia rimane presente a lungo termine. I produttori olandesi rispondono alla popolarità della cucina italiana e iniziano a produrre verdure mediterranee, come peperoni, melanzane e funghi. Secondo una ricerca di mercato dal 1981, nel 1980 c'era rimasto solo il venti per cento delle donne di casa olandesi che non usavano questo tipo di prodotti non locali, a paragone del 43 per cento nel 1972 (van Otterloo, 1986, p. 329). Erano soprattutto donne più anziane con le sue abitudini familiari oppure le donne di casa dal gruppo di reddito più basso, con meno soldi da spendere (van Otterloo, 1986).

La cultura culinaria olandese

Non si può definire una cultura (culinaria) in una sola frase. Quindi, guardiamo a varie concezioni sulla cultura olandese e la cucina inclusa. Prima, guardiamo all'articolo di A. H. van Otterloo (1986), nel quale parla della diffusione delle varie cucine, tra cui la cucina italiana, nella cultura olandese, ma parla anche della storia della cultura olandese. Nella storia olandese descritta da Otterloo (1986) il ruolo sociale del cibo non è molto presente. Il cibo veniva visto come una cosa necessaria. Dopo la fame della seconda guerra mondiale si ritornava ai piatti olandesi. Patate, con verdure cotte nell'acqua con una poltiglia, e a volte un pezzo di carne, se si poteva permetterselo. Il cibo non era

molto speziato e non c'era molta variazione. Non era una abitudine di avere ospiti per la cena. Alle sei, quando la cena veniva servita, era aspettato che tutti gli ospiti ritornassero a casa per mangiare la loro propria cena. Anche mangiare fuori la casa non era una abitudine, e restò riservato all'élite. Questo basso apprezzamento del cibo si riscontra nell'acquisto e la preparazione del cibo. Gli olandesi non prendono molto tempo per preparare la cena e non avevano o riservano tanti soldi per l'acquisto degli ingredienti. La carne veniva mangiata solo una volta alla settimana, semplicemente perché carne era troppo cara e così veniva vista come un lusso. Queste tradizioni sono più visibili nelle casalinghe più anziane e meno con le donne più giovane. La generazione più giovane è più aperta per variazione e esperimenti con il cibo. Attraverso il tempo, le tradizioni olandese sono cambiate. Grazie al benessere crescente, ne abbiamo parlato nel paragrafo precedente, dagli anni '60 c'è più soldi per avere gli ospiti per la cena e per cenare fuori la casa, nei ristoranti. Così, lentamente, il cibo prende un ruolo sociale più grande nella cultura olandese (van Otterloo, 1986).

Una parte importante della cultura olandese negli anni '50 e '60 del ventesimo secolo, la quale F. van Ark (2007) mette in evidenza, era la semplicità. Secondo van Ark (2007) la cultura olandese è così semplice che la cucina olandese. Pone che la cena consisteva di patate bollite, verdure e carne e le famiglie consistevano di un padre, una madre e uno o più bambini. Per le donne il matrimonio significava smettere di lavorare. I padri lavoravano e le madri restavano a casa per gestire la casa. Quando il padre ritornava a casa dal lavoro, la madre serviva la cena. Il cibo non veniva buttato via ma veniva riutilizzato. La vita era semplice, il cibo era semplice e si usavano solo prodotti olandesi. La sola eccezione sulla regola di patate-verdure-carne, erano maccheroni con sugo di pomodoro, e venivano visti come un piatto esotico. In molte famiglie i maccheroni venivano mangiati con prosciutto e formaggio. I maccheroni venivano usati anche come dolce, bolliti con latte e zucchero. Il solo piatto con una funzione sociale era la zuppa. La zuppa doveva bollire per ore e ore, e così si la mangiava soprattutto sulla domenica. Tutti potevano unirsi a tavola, al contrario degli altri giorni della settimana. (van Ark, 2007)

Secondo J. Meerman (2015) la cultura culinaria olandese è molto sobria e semplice. Non ci manca nulla ma non c'è abbondanza. Una idea che non abbiamo ancora incontrata, è una idea importante nel libro di Meerman (2015). Meerman (2015) suggerisce che la cucina olandese non è mai stata pura olandese. Gli olandesi hanno sempre preparato piatti francesi, arabi o italiani, con la loro propria interpretazione. Dove van Ark (2007) osserva che negli anni '50 e '60 del ventesimo secolo si usavano solo prodotti locali, Meerman (2015) propone che nel ventunesimo secolo si usano soprattutto prodotti importati. I prodotti nostrani che vengono ancora usati nel ventunesimo secolo, sono per esempio verdure che adesso vengono coltivate sul patrio suolo, ma originariamente erano importati da altri paesi. Quindi, queste verdure, come pomodori, melanzane e zucchini, non sono originariamente olandesi, ma nel ventunesimo secolo vengono prodotti in Olanda. Tutti questi prodotti sono stati introdotti in Olanda in varie ondate nella storia dello scoperto del resto del mondo, causate dal contatto con varie altre regioni, come Arabia, America e Asia.

Gli altri autori parlano dei cambiamenti nella cultura attraverso il tempo. Meerman (2015) evidenzia al pari van Otterloo (1986) che nel corso del ventesimo secolo c'è una crescita del mangiare fuori casa. Meerman (2015) cita che nel 1960 il 84% degli olandesi non mangiava mai fuori casa, o quasi mai, mentre questo numero è abbassato al 26% nel 1980. È diventato meno normale cenare con la famiglia tutto insieme o a certi momenti fissi. Il disinteresse degli olandesi rispetto al cibo, come menzionato da van Otterloo (1986), è parzialmente sparito verso la metà del ventesimo secolo secondo Meerman (2015). Dagli anni '90 del '800 le insegnanti degli istituti tecnici femminili iniziavano a pubblicare libri di cucina con ricette e linee di condotta nella cucina e le faccende domestiche. Questi libri esortavano a mangiare in un modo sano e così rendevano i lettori coscienti

dei prodotti sani e come usarli (van Otterloo, 1985). Accanto ai libri degli istituti tecnici femminili ci venivano anche riviste che generavano interesse per il cibo con i lettori. Un esempio di una rivista così era *'Margriet'*. Dal 1938 *'Margriet'* pubblicava articoli, soprattutto diretti alle donne di casa. Una parte di questi articoli era articoli sul cibo, articoli con ricette e consigli per la cucina. *'Margriet'* si sviluppa in una delle riviste più lette dell'Olanda, e così ha avuto un grande influsso sul crescente atteggiamento positivo degli olandesi verso il cibo (Salzman, 1985).

Le concezioni di questi autori hanno certi punti in comune. Iniziamo con la semplicità della cucina. È diventato chiaro che la cucina olandese è dall'origine semplice e sobria, non è abbondante. Questo fenomeno corrisponde con il resto della cultura olandese. Le famiglie sono semplici e la vita è ordinata. Il cibo non ha mai svolto un ruolo sociale nella cultura olandese, ma questo ruolo è cambiato nel corso del ventesimo secolo. Grazie al benessere, c'erano più soldi per avere ospiti a cena e per mangiare fuori casa. Così, il ruolo sociale del cibo stava crescendo. Inoltre, la cucina olandese ha sempre usato piatti degli altri paesi nella sua cultura, ma interpretava le cucine straniere e i loro piatti nel suo proprio modo.

La cultura culinaria italiana

Perché l'Italia è stata unita come un paese solo nel 1861, le regioni preesistenti sono ancora molto presenti nell'Italia moderna. Queste regioni hanno non solo la loro propria lingua e il loro proprio dialetto, ma anche la loro propria cucina. Perciò è molto difficile definire una cultura culinaria italiana. In questa tesi non ci focalizziamo sulle cucine regionali, ma proviamo a guardare alla cucina nazionale. Guardiamo agli aspetti della cultura culinaria che valgono per tutta l'Italia, e non per una sola regione.

Abbiamo già parlato di M. Montanari (2006). Nel suo libro parla non solo della significanza della cultura per il cibo, ma anche della storia della cultura del cibo. Racconta che nel diciassettesimo e nel diciottesimo secolo in Francia ci fu una evoluzione, nella quale il cibo deve avere un solo gusto specifico. La cucina dovrebbe rispettare il gusto naturale del cibo. Dolce deve essere dolce, piccante deve essere piccante, ecc. Ci sono piatti separati e portate riservate per ogni gusto, e questi gusti devono essere isolati. Nicola de Bonnfons nel suo *'Letters to Household Managers'* propone che la zuppa di cavolo deva sapere di cavolo, e così ha cambiato il modo di pensare del cibo (citato in Montanari, 2006). Questo fenomeno viene applicato attraverso tutta l'Europa, e anche l'Italia. Prima di questo fenomeno, la cucina del rinascimento, la cucina medievale e la cucina antico romana erano basate sui gusti artificiali, e sulla combinazione dei gusti differenti. Quindi, nella cucina italiana, si vediamo ancora piatti della cucina del rinascimento o della cucina medievale, ma anche della cucina "moderna", dopo la evoluzione francese della cucina. (Montanari, 2006)

Come detto qui sopra, in questa tesi non ci focalizziamo troppo sulla cucina regionale. Però, una evoluzione importante è che la cucina regionale sia sempre più integrata in quella che si dovrebbe chiamare la cucina nazionale. Piatti che erano caratteristici per una regione specifica, come ragù alla bolognese, la ricetta che analizzeremo in questa tesi, vengono serviti ormai in tutta l'Italia. Questi piatti regionali non vengono solo serviti in tutta l'Italia, ma anche nei paesi attraverso il mondo. Accanto a questo fenomeno ci sono ancora tanti piatti e ingredienti che differiscono da regione a regione, ma ci sono definitivamente valori della cultura culinaria, che vengono condivisi da tutta l'Italia (Whittaker, 2010).

In generale la cucina italiana è una cucina semplice, nutriente e colorata. Forse la cucina italiana sembra veloce e facile, spesso ci vogliono però molto tempo e attenzione per la preparazione dei piatti tradizionali (Whittaker, 2010).

Al fine del diciannovesimo secolo, c'era una ondata di emigrazione agli Stati Uniti, e così gli italiani introducono le paste e le pizza agli americani. La cucina italiana diventava molto popolare all'estero, ma la popolarità rimaneva inosservata dagli italiani per un lungo periodo. La cucina trasportata dall'Italia all'estero era orientata sul mercato e sul pubblico stranieri. Vengono lanciati tanti prodotti "italiani", i quali non si trovavano in Italia. Questi prodotti finalmente arrivavano in Italia e a volte attecchivano anche con il pubblico italiano. Come pesto rosso, un prodotto lanciato in America come un prodotto italiano, ma gli italiani in Italia non ne avevano mai sentito. Dopo qualche anno, questo pesto rosso diveniva anche popolare in Italia. Così anche prodotti regionali tornavano in Italia, e acquisivano popolarità in tutta l'Italia. Un esempio di questo fenomeno è la ciabatta. Ciabatta era originalmente un prodotto di Napoli e non era conosciuto nel resto d'Italia, ma dopo essere venuto popolare negli altri paesi, ritornava in Italia e diventava popolare con il resto del paese. Con la popolarità della cucina italiana negli Stati Uniti, anche gli americani venivano in Italia come turisti culinari. Con questi turisti americani veniva anche la cucina americana a Italia. Come reazione a questa venuta, nel 1989 nacque il movimento di Slow Food. Era una reazione sulla popolarità crescente del fast food, in specifico sulla venuta del McDonald's a Piazza di Spagna in Roma. Il movimento prova a promuovere il cibo sano e 'buono'. Dal 'Slow Food movement' era nata la prima università della gastronomia. Vengono organizzate riunioni biennali con esperti del cibo. Il movimento aiuta anche con organizzare mercati con prodotti locali e biologici e con l'educazione dei bambini sulla nutrizione (Whittaker, 2010). Il movimento ha tre obiettivi. Primo è l'educazione del gusto, secondo è la difesa del diritto del piacere materiale e la giovialità, e l'ultimo è la conservazione dei prodotti e abitudini con il 'Ark of Taste'. 'Slow Food' creda che il gusto sia un prodotto dello sviluppo. Propone che ogni cucina di ogni paese deve essere rispettata e riservata (Pietrykowski, 2004).

Forse abbiamo tutti la stessa immagine quando pensiamo ad una cena italiana. Una tavola lunga con tutta la famiglia, che cena fino alla notte. Per tanto tempo, questa immagine era parzialmente corretta e certo si applica ancora alle grandi feste quali Natale, San Silvestro e Pasqua. Ma la modernità ha portato qualche cambiamento per la cucina italiana. Grazie alla modernizzazione, non c'è comunque più tempo per cene così elaborate. Anche le donne lavorano oggi, non solo gli uomini, e così non c'è nessuno a casa per preparare la cena. Inoltre, grazie alla venuta della cucina americana, in combinazione con la modernizzazione, il fastfood ha acquisito popolarità. Anche l'assenza crescente delle nonne dalla casa, i prodotti parzialmente già preparati divengono più popolari. Anche questo cambiamento si svolge soprattutto nelle città. Però, la più grande parte delle famiglie trovano tempo per cenare tutti insieme. Questi cambiamenti si svolgono soprattutto nelle città. In campagna rivediamo soprattutto la cultura culinaria tradizionale, perfino nel ventesimo secolo. Gli italiani in quelle zone prendono ancora tempo per preparare i loro pasti. Inoltre, gli italiani in tutta l'Italia restano fedeli al cibo italiano e alle tradizioni italiane. Ci usano soprattutto prodotti di stagione, e la maggior parte dei piatti vengono preparati freschi a casa. Ci mangiano anche soprattutto piatti italiani, e si preparano pochissimi piatti stranieri. Si trovano pochi ristoranti stranieri in Italia, quelli che ci sono, sono avviati dai migranti e vengono soprattutto frequentati dai migranti. (Whittaker, 2010)

Accanto alla modernizzazione e la emancipazione, c'è anche un altro sviluppo che ha cambiato il modo di mangiare e le abitudini nella cucina italiana. Paul Ginsborg (2001) spiega come le famiglie hanno cambiato attraverso il tempo. Inizia con spiegare come importante è il concetto di famiglia per

gli italiani, e che gli italiani sono più inclinati a vivere con i loro parenti per un tempo più lungo in confronto con altri paesi europei. Dagli anni '60, questo concetto delle famiglie iniziava a cambiare. In solo venti anni il numero di fertilità è diventato il più basso del mondo. Le famiglie iniziavano a divenire più piccole, con meno bambini. In generale, le famiglie avevano un bambino, ma questo bambino restava a vivere a casa più lungo che i bambini nel resto di Europa. Ginsborg conferma la emancipazione già descritta. Dagli anni '60 e '70 le donne iniziavano a lavorare e non restavano solo a casa per i bambini (Ginsborg, 2001).

Le differenze tra le cucine regionali diminuiscono intorno la prima guerra mondiale. I militari vengono razionati, e queste razioni erano fissate a livello nazionale. Inizialmente erano disponibili scelte, consistendo di prodotti dai regioni diversi, ma presto queste erano sparite. Ogni militare, da qualsiasi regione riceva la stessa razione. Le fabbriche iniziavano a produrre prodotti che erano adatti a ognuno. Scatole e vasetti con sughi e simili, diventano prodotti con meno spezie cosicché i prodotti sono anche adatti alle persone dalle regioni nelle quali non si era abituati al cibo piccante. (Capatti, Montanari, & O'Healy, 2003)

L'analisi

Ragù alla bolognese

Iniziamo con un'analisi delle due versioni differenti per "ragù alla bolognese". Prendiamo la versione originale, la ricetta in italiano dal libro *Il Cucchiaino d'Argento* (Editoriale Domus, 2016), e la mettiamo in paragone con la ricetta olandese nel libro olandese *De Zilveren Lepel* (Editoriale Domus, 2011)

Ragù alla bolognese

Preparazione: 15 min. • cottura: 1 ora e 45 min.

Per 4-6 persone

400 g di vitello o manzo tritato

100 g di prosciutto crudo

1 dl di vino rosso

200 g di passata di pomodoro

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

3 dl di latte

1 cipolla

1 costa di sedano

1 carota

Brodo

50 g di burro

Sale

Pepe nero

Tritate finemente il prosciutto, la cipolla sbucciata, il sedano e la carota pelata. In un tegame lasciate fondere il burro, insaporitevi il trito per 15 minuti evitando che prenda colore. Aggiungete la carne, fatela rosolare, versate il vino e lasciatelo evaporare. Versate nel recipiente il concentrato prima diluito con un mestolo di brodo caldo e la passata, coprite e cuocete per circa un'ora, aggiungendo se necessario poco brodo. Versate il latte e proseguite la cottura per 30 minuti. Regolate sale e pepe. Alla fine, la salsa deve risultare densa.

(Editoriale Domus, 2016, p. 50)

Bolognesesaus – ragù alla bolognese

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min. • bereiding: 2 uur

40 g boter

2 eetlepels olijfolie

1 ui, in blokjes van 6 mm

1 stengel bleekselderij, in blokjes van 6 mm

1 wortel, in blokjes van 6 mm

Eventueel: 1 teen knoflook, fijngehakt

250 g rundergehakt

1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree

Eventueel: 1¼ dl witte wijn

Zout en peper

Verhit de boter en olijfolie in een pan met dikke bodem en voeg de ui toe. Fruit 5-10 minuten tot hij doorschijnend begint te worden; roer elke paar minuten. Voeg de selderij en wortel toe, dek de pan af en bak nog 5-10 minuten; de groenen moeten gaar zijn en bruine randjes gaan krijgen. Bak de teen knoflook desgewenst een minuut mee. Voeg het gehakt toe en maak het met een houten lepel kapot. Zet het vuur hoger en bak al roerend 10 minuten. Het vlees moet zijn rode kleur verloren hebben. Roer er de tomatenpuree door en laat het mengsel een minuut pruttelen. Voeg desgewenst de wijn en evenveel water toe, of neem 2,5 dl water. Doe er peper en zout naar smaak bij. Laat alles afgedekt op heel laag vuur 1½ uur pruttelen; voeg wat heet water toe als de saus te droog dreigt te worden. Het gehakt moet het eerste uur van de kooktijd onderstaan en de saus moet zachtjes pruttelen. Deze ragù (vleessaus) kunt u ook maken van half varkens-, half kalfsgehakt en 1 Italiaans saucijsje, zonder vel en in stukjes. Of geef de saus met champignons extra smaak. Bak 450 g in plakjes gesneden champignons in 2 eetlepels boter en doe ze ½ uur voor het eind van de kooktijd in de ragù.

Voor timbalen en tagliatelle.

(Editoriale Domus, 2011, p. 61)

La prima differenza che vediamo è la lunghezza della ricetta. La ricetta olandese è più lunga della ricetta italiana. Si spiega in tante parole come si deve cuocere una cipolla in padella. Si scrive che si deve cuocere la cipolla per cinque minuti e che si deve mescolare frequentemente. Nella ricetta italiana si scrive semplicemente che si deve aggiungere la cipolla nella padella, e che non deve bruciare. Sembra che nella ricetta italiana si ammetta che gli italiani sanno per quanto tempo si deve cuocere una cipolla e nella traduzione sembra che gli olandesi non sappiano ancora come farlo. Questo fenomeno lo possiamo anche rivedere nella introduzione del libro italiano. C'è scritto che il libro è "da consultare con fiducia per sciogliere un dubbio" (Editoriale Domus, 2016), quindi il libro parte dal presupposto che il lettore sappia già come preparare i piatti, e usi il libro solo per ricordare qualcosa. Anche nel libro di Pellegrino Artusi *La scienza nella cucina e l'arte di mangiar bene* vediamo questo presupposto. In varie occasioni Artusi dice nelle sue ricette cose come "Chi è che non sappia far le frittate? E chi è che nel mondo non abbia fatto una qualche frittata?" (Artusi, 2016, p. 75). Quindi anche Artusi parte dal presupposto che il lettore sappia già come si deve preparare qualcosa.

Nelle ricette olandesi ogni passo è spiegato parola per parola. Nella introduzione al libro tradotto in olandese, è scritto che le ricette sono un po' adattate per combinarsi meglio con le abitudini degli olandesi. Come vediamo, questi adattamenti sono tra altri la lunghezza delle ricette.

Nell'introduzione si legge che gli italiani crescono con la cucina, e che le tradizioni vengono passate da generazione a generazione, e così il libro conferma un po' il presupposto che gli italiani già sappiano come preparare i piatti tradizionali senza libro di cucina. Anche nell'introduzione, si può leggere che c'è una differenza tra l'approccio alla cucina italiana e l'approccio alla cucina nordeuropea, e così le ricette italiane sono in generale meno estese delle ricette nordeuropee.

Un'altra differenza tra le ricette che è molto chiara, è l'uso degli ingredienti. Nella ricetta italiana, si usano prosciutto e vitello o manzo tritato (500 grammi in totale), ma nella ricetta olandese si usano solo 250 grammi di macinato di manzo. Qui vediamo un altro ingrediente ma anche la quantità è differente. Si usa più carne nella ricetta italiana ed è una ricetta per 4-6 persone, mentre la ricetta olandese usa solo 250 grammi di carne ed è per 4 persone. Questo può essere dovuto alla disponibilità degli ingredienti e forse all'estensione del numero di commensali. La differenza tra la disponibilità viene confermata anche nella introduzione di *De Zilveren Lepel* (Editoriale Domus, 2011).

La differenza forse più chiara che vediamo, è l'aggiunta di una idea per variazione nella ricetta olandese. Alla fine della ricetta olandese si suggerisce di aggiungere funghi se si vuole più gusto nel ragù. Inoltre, nella lista degli ingredienti si mette il vino come una opzione. Nella ricetta italiana sembra che non ci sia spazio per cambiamenti.

Il presupposto che ognuno conosca la ricetta per il ragù alla bolognese, viene confermato nella versione della ricetta online di *Il Cucchiaino d'Argento* (Querzola, sd). Sul sito web ufficiale del libro c'è un'altra versione della ricetta. Nella introduzione della ricetta, l'autore scrive "Alzi la mano chi non adora il ragù alla bolognese!" (Querzola, sd). Anche qui viene partito dal presupposto che il lettore già conosca il piatto e che gli piaccia. La ricetta online è un po' più estesa della versione nel libro, ed è accompagnata da immagini passo per passo. Anche nella ricetta online non vediamo un suggerimento per un adattamento come nella traduzione olandese. Per quest'analisi non proviamo ad analizzare le differenze tra le ricette causate dall'uso del medio. La ricetta online è un po' più estesa della versione nel libro, forse è causato dal fatto che sul website c'è più spazio per una ricetta più elaborata, perché il lettore non deve guardare tra un libro di 1000 pagine. Ma, come suddetto, non focalizzeremo su tali differenze.

Per rimanere sullo stesso piatto, proseguiamo la nostra analisi con altre ricette per ragù alla bolognese. Iniziamo con qualche ricetta olandese. Iniziamo con una ricetta dal libro *De Pasta Machine* (Steer, 1998). Questa ricetta è una ricetta per ragù alla bolognese, chiamata solo "Ragu". La ricetta non dice per quante persone la ricetta è intesa, ma se ne indica il volume, la ricetta produce 4,75 dl di ragù (Steer, 1998). Negli ingredienti vediamo tante differenze con le ricette italiane che abbiamo visto finora. Questa ricetta usa aglio e origano fresco, e usa una scatoletta di cubetti di pomodori (Steer, 1998), invece le ricette di *Il Cucchiaino d'Argento*, nel quale la versione della ricetta italiana usa passata di pomodoro e concentrato di pomodoro (Editoriale Domus, 2016), e la versione olandese che usa solo concentrato di pomodoro (Editoriale Domus, 2011). Anche la cottura dura meno lunga, nelle ricette di *Il Cucchiaino d'Argento* (Editoriale Domus, 2016) la cottura è quasi due ore, e in questa ricetta solo 20 minuti.

Una ricetta del libro *De Pasta Bijbel* (Wright, 2000), è molto simile alle ricette già viste di *Il Cucchiaino d'Argento* (Editoriale Domus, 2016). Gli ingredienti sono quasi gli stessi, eccetto l'aggiunta d'aglio, e non usa concentrato di pomodoro ma solo due scatolette di cubetti di pomodori. La preparazione è quasi la stessa, anche la cottura, ma una differenza notevole è il suggerimento per variazione in fondo alla pagina. L'autore suggerisce di aggiungere fegatini di pollo, per un gusto più forte.

Spaghetti alla carbonara

Per approfondire l'analisi, affrontiamo un altro piatto tradizionale italiano. Abbiamo scelto "spaghetti alla carbonara", e partiamo l'analisi dalla ricetta olandese in *De Zilveren Lepel* (2011) in paragone con la ricetta italiana in *Il Cucchiaino d'Argento* (2016).

Spaghetti alla carbonara

Preparazione: 10 min. • cottura: 15 min.

Per 4 persone

Calorie a porzione: 520

320 g di spaghetti

100 g di guanciale di maiale

60 g di pecorino romano grattugiato

3 tuorli

1 uovo

Sale

Pepe nero

Tagliate il guanciale a dadini, scaldate una padella antiaderente dal fondo spesso, unite il guanciale e lasciatelo rosolare su fiamma bassa fino a che inizia a diventare dorato. Togliete la padella dal fuoco, scolate i dadini di guanciale dal grasso emesso in cottura e teneteli da parte su carta assorbente da cucina. Riunite tuorli e uovo in una terrina, aggiungete il pecorino e una generosa macinata di pepe. Sbattete gli ingredienti con una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo, versatelo nella padella, ormai tiepida, dove avete rosolato il guanciale. Cuocete la pasta, scolatela al dente lasciandola umida, trasferitela nella padella con la salsa, aggiungete il guanciale, mescolate di nuovo e servite immediatamente.

(Editoriale Domus, 2016)

Spaghetti alla carbonara

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min. Bereiding: 20 min.

25 g boter

100 g pancetta, in blokjes

1 hele teen knoflook

350 g spaghetti

2 eieren, losgeklopt

40 g parmezaan, vers geraspt

40 g pecorino, vers geraspt

Zout en peper

Smelt de boter, doe er de pancetta en knoflook bij en bak tot de knoflook bruin wordt; gooi hem weg. Kook de spaghetti in een grote pan water met zout beetgaar, laat ze uitlekken en doe ze bij de pancetta. Haal de pan van het vuur en roer de eieren, de helft van de parmezaanse, de helft van de pecorino en wat peper door de spaghetti. Roer goed: de eieren moeten de pasta bedekken. Roer er de rest van de kaas door en dien het gerecht op.

(Editoriale Domus, 2011, p. 357)

Come possiamo vedere, la ricetta olandese non è più lunga della ricetta italiana come era il caso con le ricette per ragù alla bolognese. Gli ingredienti delle due versioni sono molto diversi. Per esempio, la versione olandese usa più spaghetti, 350 grammi invece i 320 grammi nella versione italiana, e usa meno uova. La versione olandese usa aglio, ma la versione italiana non lo fa. Anche i formaggi sono diversi. La ricetta olandese usa sia parmigiano che pecorino, dove la ricetta italiana usa solo pecorino romano. Nella versione olandese non viene specificato quale tipo di pecorino si deve usare. La differenza tra i formaggi si può spiegare con la disponibilità degli ingredienti. Forse il parmigiano è più facile da comprare in Olanda e forse non ci sono tipi di pecorino differenti. La versione italiana usa pecorino romano, perché da origini, è una ricetta romana e così il pecorino romano dovrebbe essere facile da comprare. La ricetta olandese usa una mista di formaggi disponibili in Olanda. Anche il guanciale della versione italiana viene sostituito da pancetta. Anche qui possiamo mettere in relazione la differenza con la disponibilità degli ingredienti. Pancetta è più facile da comprare in Olanda. L'uso di pancetta invece di guanciale spiega anche l'uso di burro. La versione italiana cuoce in padella la guanciale senza olio o burro, perché il guanciale è molto grasso e non ha bisogno di grasso per cuocere. La pancetta è meno grassa e vuole un po' di burro per cuocere. Qui è interessante notare che la ricetta olandese chiedi della pancetta invece la pancetta olandese. La pancetta olandese è più facile da trovare nei supermercati olandesi e così sarebbe logico se la ricetta prescrivesse la pancetta olandese. Forse possiamo assumere che la pancetta sia il giusto mezzo. Pancetta è più facile da trovare che guanciale. La pancetta olandese è più facile da trovare che la pancetta, ma la pancetta è più vicina all'originale. Forse ecco perché la scelta per pancetta.

Nella lista degli ingredienti olandese si spiega per ogni ingrediente come viene usato. Per esempio, dice 'pancetta, in blokjes' (pancetta, a cubetti). Nella ricetta italiana si dice nella lista degli ingredienti solo 'guanciale di maiale' e si spiega nella descrizione della preparazione che si deve tagliare a dadini. Questo vale per vari ingredienti diversi. Così la versione olandese sembra un po' più facile perché la descrizione non consiste di tanti passi di preparazione. Nella versione olandese non si deve togliere la pancetta della padella e si mette le uova e il formaggio immediatamente nella padella con gli spaghetti e la pancetta, mentre la versione italiana dice che si deve mescolare le uova e tuorli con il formaggio fino a un composto omogeneo, prima di aggiungerlo alla padella con gli spaghetti. Quindi, la ricetta olandese ha lasciato un passo della ricetta italiana, forse per sembrare più facile.

Se guardiamo a un'altra ricetta italiana per spaghetti alla carbonara, prendiamo per esempio la ricetta di *Giallo Zafferano* (Giallo Zafferano, sd), vediamo che è molto simile alla ricetta di *Il Cucchiaino d'Argento* (Editoriale Domus, 2016). Gli ingredienti sono quasi gli stessi. Le quantità sono leggermente diverse, in specifico, questa ricetta usa 6 tuorli e non usa uova intere. In un commento sulla ricetta, l'autore spiega che la proporzione delle uova e tuorli agli spaghetti fa una differenza nella consistenza e nel gusto, e così è una questione del gusto personale. Quindi, le differenze nella quantità delle uova tra le ricette sia olandesi, sia italiane, non sembrano molto importanti.

Un'altra ricetta sul website *Buonissimo* (Buonissimo, sd) usa gli stessi ingredienti, ma anche qui con piccole differenze nelle quantità. La sola differenza è che questa ricetta usa olio per cuocere il guanciale. Inoltre, la preparazione è lo stesso. Questa ricetta offre l'opzione di usare pancetta invece di guanciale, ma enfatizza che nella versione tradizionale si usa guanciale.

Le preparazioni sui website vengono spiegate in modo più elaborato. Abbiamo anche visto questa differenza nell'analisi delle ricette per ragù alla bolognese. Anche qui, questa differenza tra i website e i libri è una differenza grazie al mezzo, e perché non è di valore per nostra ricerca.

Se guardiamo ad alcuni altre ricette olandesi, vediamo tante differenze tra le ricette. Iniziamo con una ricetta dal libretto *Spaghetti & Co* (Benassai, 2016). Nella ricetta per spaghetti alla carbonara si

usano non solo le uova per preparare il sugo, ma anche un tipo di panna, e usa una cipolla. La preparazione è la stessa, a parte dell'aggiunta degli ingredienti straordinari.

Nel libro *De Pasta bijbel* (Wright, 2000), lo stesso libro che abbiamo usato per l'analisi delle ricette per ragù alla bolognese, c'è anche una ricetta per spaghetti alla carbonara. Anche questa versione usa un tipo di panna e una cipolla. Quindi, le ricette olandesi hanno l'abitudine di aggiungere ingredienti non tradizionali.

Le culture nelle ricette

Abbiamo parlato delle culture culinaria olandese e italiana. In questo paragrafo guardiamo a come queste differenze sono visibili nelle ricette. Abbiamo visto che le cucine italiana e olandese sono entrambe molto semplici. La grande differenza in questo aspetto è che la cucina gode un grande apprezzamento in Italia. La cucina costituisce una parte importantissima della cultura italiana, gli italiani trovano il tempo per preparare piatti semplici, ma elaborati, e rimangono fedeli alle tradizioni culinarie italiane. In contrasto, gli olandesi hanno avuto un apprezzamento basso per il cibo nella storia della loro cultura. L'apprezzamento per la cucina è cresciuto nel ventesimo secolo, ma non è ancora così importante come nella cultura italiana.

In Olanda le cucine degli altri paesi sono molto popolari. Ci sono tanti diversi ristoranti etnici e si possono trovare tanti alimenti etnici in ogni supermercato, ma anche in mercati specifici, grazie a varie ondate di migrazione. Questo fenomeno non è lo stesso in Italia. Anche in Italia ci sono state varie ondate di migrazione ma le cucine accluse non vengono accolte positivamente. L'avvenuta della cucina americana e così il McDonald's nel 1989 veniva accolte con un movimento di protesta. Ci sono alcuni ristoranti e mercati etnici, ma vengono soprattutto frequentati dai migranti.

Se guardiamo alle differenze tra le ricette, un fenomeno notevole è l'aggiunta degli ingredienti nelle versioni olandesi. In varie ricette gli olandesi aggiungono ingredienti come cipolla e aglio, erbi differenti o panna con spaghetti alla carbonara. Si può spiegarlo tra la popolarità delle altre cucine nel paese. Abbiamo visto nell'articolo di A. H. van Otterloo (1986) che accanto alla cucina italiana, ci sono state varie altre cucine che hanno acquistato popolarità in Olanda. Anche J. Meerman (2015) propone che la cucina olandese non è mai stata puramente olandese, ed è sempre stata un misto dei piatti etnici diversi con una interpretazione olandese (Meerman, 2015). Un esempio di questa interpretazione olandese è il 'rijsttafel' (una grande cena "indonesiana" a base di riso, verdure, carne e pesce). È una interpretazione della cultura culinaria indonesiana, del periodo coloniale. Gli olandesi usavano piatti e ingredienti indonesiani e li combinavano in un modo non tradizionale, e il 'rijsttafel' diventava un vero simbolo del colonialismo (Protschky, 2008). Gli olandesi si sono dunque abituati agli influssi delle cucine etniche, e li usano non solo nei loro piatti olandesi. Sono abituati ai sapori differenti dei sapori italiani. Così possiamo spiegare l'aggiunta degli ingredienti straordinari ai piatti tradizionali italiani. Come A. Whittaker (2010) ha spiegato, gli italiani sono molto fedeli alle tradizioni e preparano la maggior parte dei piatti a casa con ingredienti freschi. Spiega perché vediamo l'aggiunta degli ingredienti nelle ricette olandese, ma non nelle ricette italiane, perché gli italiani non deviano dalle tradizioni.

Con l'analisi delle ricette per ragù alla bolognese, abbiamo visto che il tempo di preparazione è meno lungo nelle ricette olandese. Le ricette italiane prescrivono più tempo per cuocere parzialmente gli stessi ingredienti delle ricette olandesi. Per spiegare questo fenomeno, dobbiamo guardare alla evoluzione nelle culture culinarie. Abbiamo visto che sia nella cultura olandese che nella cultura italiana c'è stata un'evoluzione e un'emancipazione. Nel tempo presente le madri lavorano più e non

restano a casa per preparare la cena. In Italia questa evoluzione ha portato alla popolarità crescente dei prodotti già preparati per una cena semplice e veloce, ma gli italiani trovano ancora tempo per la preparazione elaborata dei piatti tradizionali. In Olanda questa evoluzione ha portato a la preparazione dei piatti veloci. Così gli olandesi non hanno tempo e non vogliono trovare tempo per preparare un ragù per due ore. La emancipazione non si è svolta in ogni regione, soprattutto nelle regioni urbane. Nelle regioni campagnole questa emancipazione non ha svolto dappertutto. Nelle regioni campagnole italiane le donne hanno ancora tempo per preparare questi piatti. Anche nelle regioni olandesi le donne hanno tempo, quindi per loro queste ricette di due ore potrebbero essere interessanti. Ma dobbiamo domandarci se queste donne si interessano per queste ricette. Nelle aree campagnole forse è più facile mangiare i prodotti freschi di raccolto, che in Olanda sono le patate. Nelle regioni campagnole olandesi i prodotti per preparare un piatto italiano non sono disponibili. Inoltre, abbiamo visto nell'articolo di van Otterloo (1986) che quando la cucina italiana arrivava in Olanda, soprattutto i giovani e i membri di società di alto rango si interessavano per la cucina italiana. Se assumiamo che questo fenomeno è ancora applicabile, possiamo ponere che le ricette vengono scritte per questo pubblico. I giovani sono forse ancora studenti e i membri di società di alto rango forse hanno un lavoro che prende molto tempo. Quindi, il pubblico interessato nella cucina italiana non ha il tempo per cucinare un piatto per due ore.

Questa diminuzione del tempo di cottura spiega parzialmente anche l'aggiunta degli ingredienti. Abbiamo già analizzato che grazie all'influsso delle altre cucine stranieri in Olanda, gli olandesi sono abituati a cambiare piatti stranieri e sono abituati ad altri sapori. Ma, se prendiamo l'esempio del ragù alla bolognese, nella versione italiana tradizionale non si aggiungono spezie o erbe, e il gusto del piatto viene dal carne. Perché il ragù cuoce per due ore, i sapori del carne e dei pomodori si mescolano nel ragù. Il ragù secondo la cottura olandese cuoce solo per venti minuti e così non ha il tempo per mescolare i sapori, e così forse ci vuole l'aggiunta degli ingredienti complementari.

Conclusione

In questa ricerca abbiamo provato a rispondere a quattro domande di ricerca per venire a una risposta alla domanda di ricerca principale. Le quattro domande di ricerca erano le seguenti:

- In quanto la cultura del cibo italiana si distingue dalla cultura del cibo olandese?
- Come è diventata popolare la cucina italiana in Olanda?
- Come hanno fatto i traduttori olandesi per rendere una ricetta italiana interessante per il pubblico olandese?
- In quale modo le differenze tra le culture hanno influenzato l'adattamento delle ricette?

Per rispondere alla prima domanda, abbiamo guardato alle culture culinarie, sia quella olandese, che quella italiana, nella prima parte. Abbiamo trovato che la cultura olandese è da originariamente una cucina molto semplice e sobria. Gli olandesi non hanno mai avuto un grande apprezzamento del cibo nella storia della loro cultura. La dieta olandese tradizionale consiste da patate con verdure locale, come fagioli. Questa era la situazione fino al '600. Dal '600 la situazione culinaria cambiava e gli olandesi iniziavano a usare spezie e verdure di altri paesi. Dalla metà del ventesimo secolo l'apprezzamento verso il cibo cresceva. Grazie al benessere crescendo c'erano più soldi per preparare piatti più elaborati e per mangiare fuori la casa. In combinazione con l'influsso di riviste come *'Margriet'*, la consapevolezza verso il cibo cresceva e anche la consapevolezza verso il cibo sano. Grazie a varie ondate di migrazione, e a l'interesse crescendo di viaggiare, le cucine stranieri entravano in Olanda. Secondo Meerman (2015), la cucina olandese è sempre stata una mista delle cucine stranieri, interpretate con influssi olandesi. La cucina olandese è anche una cucina molto semplice. Il fattore che differisce la cultura culinaria italiana dalla cultura culinaria olandese è

l'apprezzamento del cibo. Per gli italiani il cibo è una grandissima parte della cultura. Anche se la cucina italiana è molto semplice, per gli italiani è molto importante che i piatti vengano preparati freschi, nel modo giusto e con prodotti locali. Anche se la cucina italiana è semplice, gli ingredienti e il modo di preparare è importante. Gli italiani sono molto fedeli alle loro tradizioni, e non accettano le cucine straniere. In conclusione, la cucina italiana ha un grande apprezzamento per il cibo e rimane fedele alla sua propria cucina, senza influssi delle cucine straniere.

Per la seconda domanda di ricerca abbiamo guardato all'introduzione e alla ricezione della cucina italiana in Olanda. L'avvento della cucina italiana in Olanda è soprattutto grazie alla migrazione e al numero crescente dei viaggiatori in Italia. Questo fenomeno iniziò dopo la seconda guerra mondiale, e la cucina italiana divenne veramente popolare dagli anni '60. Prima delle ondate di migrazione, la cucina italiana non aveva molto popolarità in Olanda. Si mangiavano solo i maccheroni, come dolce con pancetta e formaggio. Questa è in linea con la teoria di Meerman (2015), che la cucina olandese è un misto dei piatti stranieri con influssi olandesi.

Per la terza domanda abbiamo analizzato varie ricette italiane e olandesi. Le differenze che abbiamo trovato sono soprattutto la lunghezza delle ricette, la lunghezza della cottura, i suggerimenti per cambiamenti e l'aggiunto degli ingredienti. Queste differenze sono soprattutto differenze fatte dagli autori, presumibilmente per rendere le ricette più attraente per il pubblico olandese. Per la lunghezza delle ricette, gli autori dei libri italiani, partiamo del presupposto che il pubblico italiano già sappia come preparare i piatti. Non hanno bisogno delle descrizioni elaborate perché sanno già come preparare i piatti. Abbiamo interpretato che la lunghezza delle cotture è di solito ridotta perché il pubblico olandese non ha tempo per cucinare per due ore. Anche se guardiamo al basso apprezzamento verso il cibo tra la storia olandese, il pubblico olandese forse non vuole cucinare per due ore. I suggerimenti per cambiamenti abbiamo dedicati alla presenza delle altre cucine straniere nella cultura culinaria olandese. Secondo Meerman (2015) la cucina olandese è sempre stata una mescolanza dei piatti stranieri con influssi olandesi. Quindi, possiamo dedurre che gli olandesi sono abituati ad altri sapori e sono abituati a cambiare piatti tradizionale alle loro proprie preferenze. L'aggiunta degli ingredienti è parzialmente anche dovuta alla presenza delle cucine straniere. Un altro fattore per l'aggiunto degli ingredienti è la riduzione del tempo della cottura. Grazie alla cottura meno lunga, i sapori forse non vengono fuori molto bene e così chiedono di l'aggiunto degli ingredienti. Anche l'uso degli ingredienti è differente in qualche ricetta grazie alla disponibilità. Gli ingredienti olandesi possono avere un altro gusto o un gusto meno forte e così c'è possibilmente bisogno di extra ingredienti.

La risposta alla quarta domanda è veramente una combinazione delle risposte già date alle domande precedenti. Le differenze tra le culture hanno veramente un influsso sulle ricette. È visibile se guardiamo alla risposta alla terza domanda. Gli autori hanno eseguito tanti cambiamenti per rendere le ricette attraente per il pubblico olandese. Questi cambiamenti sono ovviamente necessari, grazie alle differenze tra la cultura olandese e italiana. Quindi le differenze tra le culture sono veramente visibili nell'esecuzione delle ricette dei piatti tradizionali italiani.

Rispondendo a queste domande, abbiamo trovato una risposta alla seguente domanda di ricerca principale: Quali sono le caratteristiche e meccanismi di un adattamento di una ricetta italiana per un lettore olandese?

Abbiamo visto che gli adattamenti di una ricetta italiana per un lettore olandese si distinguono veramente dalla ricetta originale. L'adattamento olandese è spesso più lungo per spiegare il modo di preparare più elaborato al lettore olandese, che forse non è molto esperto nella cucina. Questo sta in

contrasto al lettore italiano, da quale l'autore presuppone che già sappia cucinare. Inoltre, il lettore olandese preferisce avere suggerimenti per adattare la ricetta in accordanza con la sua propria preferenza, e così vediamo tanti suggerimenti nelle ricette olandese. Il lettore olandese è abituato ad adattare le ricette stranieri e aspetta di fare lo stesso con le ricette italiane. Il lettore olandese ha altri ingredienti alla sua disposizione e così, gli ingredienti nelle ricette olandesi sono adattati al mercato olandese. Per neutralizzare le differenze tra gli ingredienti olandesi e quelli italiani, nelle ricette olandesi si aggiunge altri ingredienti, i quali non si usano nelle ricette italiane.

In conclusione, in risposta alla nostra domanda di ricerca, in un adattamento di una ricetta italiana per il lettore olandese, vediamo l'aggiunto degli ingredienti, in accordanza con il bisogno del lettore olandese di adattare piatti stranieri al loro proprio gusto. Vediamo l'uso degli altri ingredienti, grazie al mercato differente. E per ultimo, vediamo una descrizione della preparazione più elaborata e semplice, così il lettore olandese, non abituato a cucinare come il lettore italiano, non viene intimorito da una ricetta troppo complicata e oscura.

Questa ricerca ci ha dato risultati interessanti, ma non dobbiamo fermarci qui. C'è ancora tanto di ricercare e i risultati di questa ricerca non sono ancora completa. Raccomandiamo di fare una ricerca pratica sull'apprezzamento e sull'atteggiamento degli olandesi verso il cibo e la cucina (italiana), e viceversa, con gli italiani. Questa ricerca si è focalizzato sul lato teorico della ricerca, ma sarebbe molto interessante, molto attuale e molto rappresentante se si potesse fare questa ricerca in un modo pratico.

Bibliografia

- Artusi, P. (2016). *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene: Il manuale di cucina per eccellenza con 790 ricette*. (I. Editore, A cura di) Createspace Independent Publishing Platform.
- Beenakker, J. (2001). De Duin- en Bollenstreek: een cultuurhistorische 'schatkamer'. *Historisch-Geografisch Tijdschrift*(19), 1-10.
- Benassai, A. (2016). *Spaghetti & Co.* (W. Werkman, Trad.) Utrecht: Veltman Uitgevers.
- Buonissimo. (s.d.). *Spaghetti alla carbonara*. Tratto il giorno giugno 30, 2019 da Buonissimo: https://www.buonissimo.it/lericette/89_Spaghetti_alla_carbonara
- Capatti, A., Montanari, M., & O'Healy, Á. (2003). *Italian Cuisine : A Cultural History*. New York: Columbia University Press.
- Editoriale Domus. (2011). *De Zilveren Lepel*. (J. Meerman, Trad.) Londen: Phaidon Press Limited.
- Editoriale Domus. (2016). *Il Cucchiaino d'Argento*. Milano: Editoriale Domus.
- Giallo Zafferano. (s.d.). *Spaghetti alla Carbonara*. Tratto il giorno giugno 30, 2019 da Giallo Zafferano: <https://ricette.giallozafferano.it/Spaghetti-alla-Carbonara.html>
- Ginsborg, P. (2001). *Italy and Its Discontents. Family, Civil Society, State. 1980-2001*. London: Penguin Books Ltd.
- Meerman, J. (2015). *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*. Amsterdam: Ambo Anthos.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. (A. Sonnenfeld, Trad.) New York: Columbia University Press.
- Pietrykowski, B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62(3), 307-321.
- Protschky, S. (2008). The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia. *Australian Journal of Politics and History*, 54(3), 346-357.
- Querzola, S. (s.d.). *Ragù alla bolognese*. Tratto il giorno maggio 25, 2019 da Il Cucchiaino d'Argento: <https://www.cucchiaino.it/ricetta/ricetta-ragu-bolognese/>
- Salzman, C. (1985). Magriet's advies aan de Nederlandse huisvrouw. Continuïteit en verandering in de culinaire geschiedenis van Nederland 1945-1975. *Volkskundig bulletin*, 11(1), 1-27.
- Steer, G. (1998). *De Pastamachine*. Soest: De Lantaarn B.V.
- van Ark, F. (2007). *Wat de pot schaft: Eten, drinken en snoepen van toen*. Arnhem: Terra Lannoo.
- van Otterloo, A. H. (1985). Voedzaam, smakelijk en gezond. Kookleraressen en pogingen tot verbetering van eetgewoonten tussen 1880 en 1940. *Sociologisch Tijdschrift*, 12(3), 495-542.
- van Otterloo, A. H. (1986). Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie? *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift*, 13(2), 317-349.
- Whittaker, A. (2010). *Speak the Culture : Italy*. London: Thorogood Publishing Ltd.
- Wright, J. (2000). *De Pasta bijbel*. Utrecht: Veltman Uitgevers.