

Il libro è servito!

Abitudini alimentari e tradizione presso gli immigrati italiani negli Stati Uniti attraverso gli scritti di autori italo-americani

*Alessandra
Coccopalmeri*

Université Paris VII

*I*n un paese multi-etnico come gli Stati Uniti, la storia delle tradizioni alimentari è stata innegabilmente segnata dalle abitudini culinarie dei differenti gruppi etnici arrivati in massa durante il XIX e il XX secolo. Gli immigrati, costretti a lasciare i loro paesi e a doversi insediare in un contesto radicalmente diverso rispetto a quello d'origine, si sono aggrappati alle loro tradizioni culturali per attenuare lo *choc* dell'immigrazione in una terra straniera: di tutti gli elementi distintivi, le abitudini alimentari sono considerate dagli studiosi come il tratto più persistente della cultura d'origine degli immigrati, che si trasmette di generazione in generazione.

Le abitudini alimentari sono state paragonate alle lingue materne perché entrambe sono le prime basi culturali a essere acquisite e perciò le più difficili da perdere. Come non ci si può liberare facilmente dall'accento del paese di provenienza, così non si può rinunciare facilmente alle abitudini alimentari (ap)prese durante l'infanzia. Se il processo di americanizzazione è inevitabile soprattutto per le generazioni successive alla prima, i gusti alimentari sono duri da modificare. La fedeltà alle abitudini alimentari costituisce un elemento unico di continuità culturale per quei discendenti degli immigrati italiani che ben poco conoscono delle tradizioni dei loro antenati (Malpezzi 221): anche se i membri della terza o quarta generazione sanno ormai ben poco della cultura italiana, continua-

no a nutrirsi all'italiana e sono sempre pronti a parlare della loro esperienza di italo-americani e soprattutto delle abitudini alimentari che hanno accompagnato la loro crescita nell'ambito delle proprie famiglie.

Gli appartenenti alla prima generazione hanno sempre mostrato una volontà tenace di preservare le tradizioni alimentari come succedeva, per esempio, con gli immigrati nel Greenbush, il quartiere italiano di Madison, nel Wisconsin, dove coabitavano artigiani e operai provenienti da ogni parte d'Italia. Per assicurarsi gli ingredienti fondamentali per la loro cucina, gli abitanti di questa zona coltivavano col massimo zelo fazzoletti di terra retrostanti le loro case anche in spazi urbani apparentemente inadatti alle colture. Mentre gli uomini si occupavano della produzione del vino, il compito delle donne era quello di conservare, con procedimenti quasi sconosciuti alla società americana, ortaggi e pomodori. Tutte le provviste erano allocate in cantina per essere consumate durante l'inverno, soprattutto in conviviale compagnia di "amici, di vicini e di parenti" (Gabaccia 1998a 51-52).

I prodotti necessari, anzi fondamentali per la cucina degli italiani che non potevano essere ottenuti dall'orticello, venivano acquistati nei negozi "etnici" che erano forniti di tutto quanto era richiesto dall'esigente clientela italiana. Nelle "Piccole Italie" - che si crearono all'interno delle numerose città americane subito dopo l'arrivo degli immigrati - si aprivano rivendite di generi alimentari, gestite da italiani che avevano cominciato da ambulanti che si aggiravano nel quartiere offrendo prodotti freschi come "melanzane, broccoli, carciofi, scarola, pomodori, basilico fresco [...]. Calamari, cozze, baccalà. [...] caciocavallo e soppressata" (Giordano 39). Questi prodotti erano così essenziali per gli italiani che arrivavano al punto di richiederli a parenti e compaesani in arrivo negli Stati Uniti perché introvabili in America.

Gli immigrati italiani di prima generazione non sembravano voler superare la barriera della diversità dei gusti che li divideva dalla popolazione locale, noncuranti del disprezzo che quest'ultima da sempre mostrava per le abitudini alimentari degli stranieri, "accusati" di nutrirsi con poca carne, poco latte e troppo caffè e quasi obbligati ad americanizzare la loro cucina. Secondo il professore canadese Harvey Levenstein, i gusti culinari americani sono restati, nel corso del tempo, rigorosamente anglo-sassoni. A parer suo, nessuna delle ondate d'immigrati arrivati negli Stati Uniti ha lasciato alcuna traccia significativa e durevole nelle abitudini alimen-

tari americane e, nello spazio di tre generazioni, le tradizioni culinarie etniche sono state rimpiazzate da quelle anglo-sassoni. L'eccezione a questa inevitabile livellazione del gusto è rappresentata dalla cucina degli italiani, la prima a incontrare una diffusa accettazione da parte degli Americani. Da parte loro, i discendenti degli immigrati italiani esaltavano la cucina dei loro antenati che per loro costituiva il legame più tenace con le radici familiari (Levenstein 1-2). Levenstein prova gusto a descrivere i sistemi di coltivazione e di conservazione dei prodotti dell'orto:

as for food preservation, few people could equal the Italians in their late summer and fall orgy of canning, bottling, pickling, and drying, when huge quantities of tomatoes, peppers, cauliflower, and other vegetables (not to mention home-grown grapes preserved in the form of wine) were packed into containers of all kinds and loaded into larders, cellars, and any available space, to be drawn upon during the long winter and spring that lay ahead. (11)

Durante la depressione del 1930, gli italiani furono favoriti dalle loro abitudini alimentari sobrie che si basavano fondamentalmente sul consumo di prodotti che davano una sensazione di sazietà senza richiedere molta spesa quali la pasta e il pomodoro. A questo tenore di vita si adeguarono anche gli americani per superare a loro volta la grave depressione economica e questo tipo di alimentazione incontrò un favore sempre crescente anche dopo la crisi (Levenstein 18-19). L'apprezzamento da parte della popolazione americana costituì un riconoscimento di merito che risollevò gli italiani nell'opinione pubblica e diede loro un motivo per essere finalmente orgogliosi delle loro radici italiane.

Per saperne di più delle abitudini alimentari degli immigrati italiani e dei loro figli basterebbe leggere le autobiografie di autori italo-americani che permettono di scoprire fra le pagine e fra le righe tradizioni mai perdute, anzi tenacemente mantenute a dispetto dell'americanizzazione. Nel 1943, Jerre Mangione pubblicava *Mount Allegro - A Memoir of Italian American Life*, un'affettuosa cronaca della sua vita a Rochester, nello stato di New York, dall'infanzia agli anni del college, in una famiglia siciliana in bilico fra la tradizione italiana delle vecchie generazioni e l'americanizzazione delle nuove.

Il cognome Mangione promette bene per ritrovare tradizioni alimentari mai dimenticate nemmeno nel nuovo contesto culturale americano. La famiglia Mangione abita nel quartiere di Mount Allegro (giocoso nome

inventato dai parenti dell'autore per indicare gli isolati di residenza), ribattezzato Macaroni Town dallo zio di Jerre, uncle Nino, uno dei tanti parenti che numerosi vengono invitati ai pranzi della domenica, i "Sunday dinners" tanto importanti per gli immigrati e sempre presenti nella letteratura memorialistica italo-americana. Per gli italiani ogni occasione era buona per far festa in famiglia e per organizzare lauti pranzi: se, durante la settimana, ci si limitava a mangiare spaghetti con carne e insalata (e già poteva sembrare un pasto sostanzioso), la domenica e durante le feste, l'appetito cresceva a dismisura e oltre alla zuppa e all'insalata, a tavola con i Mangione ci si rimpinzava con tre portate di carne, quattro o cinque di verdura, oltre a sedano e finocchio, per concludere con dolci, frutta e noci (Mangione 131), il tutto inaffiato dal vino concesso anche ai più piccoli poiché era convinzione della famiglia che "U vinu ti fa sangu" (24), accompagnato dal pane, alimento per il quale tutti i parenti siciliani provavano una vera devozione che veniva trasmessa alle nuove generazioni: sprecare il pane era considerato peccato non solo perché aveva connotazioni sacre (il corpo di Cristo) ma perché faceva dimenticare quanto fosse faticoso guadagnarlo con il lavoro quotidiano.

In casa Mangione, se per il pane si provava un religioso rispetto, per la pasta si nutriva una vera passione tipicamente italiana perché da sola - di qualunque tipo fosse e con qualunque condimento - poteva acquietare la fame. L'elenco delle paste alimentari includeva formati dai nomi fantasiosi, dalle farfalle ai capelli d'angelo, dalle stelline ai vermicelli.

I pranzi della domenica di solito si concludevano con i discorsi ufficiali di uncle Nino, tenuti rigorosamente in italiano, la lingua ufficiale di casa Mangione. L'insistenza della madre di Jerre affinché in casa si parlasse solo italiano per la ragionevole motivazione che tanto valeva che non avesse figli se non poteva parlare con loro, aveva delineato un confine netto fra la vita dei giovani Mangione nelle mura domestiche e quella fuori di casa tanto che essi si erano adattati ad essere italiani in famiglia e americani altrove. Per loro, le regole materne (mangiare tutto quello che lei cucinava e non parlare altra lingua in casa che non fosse l'italiano) sembravano insopportabilmente severe ma di sicuro era questo il modo migliore per mantenere solido il legame con le tradizioni più importanti del loro paese d'origine.

Nonostante il sincero desiderio dei giovani Mangione di essere americani, le radici e le tradizioni italiane (o meglio siciliane) vengono consi-

derate e ricordate dall'autore con affetto e simpatia. Invece, in *Love and Pasta*, opera autobiografica di Joe Vergara pubblicata nel 1968, i ricordi sono segnati da molti degli stereotipi che hanno stigmatizzato la comunità italo-americana e trovano spazio nelle pagine dell'autore dove i parenti italiani (calabresi e napoletani) parlano un inglese stentato e pieno di vocaboli, dove l'Italia meridionale è descritta come la terra della miseria, dove l'ambiente italiano è affollato di persone chiassose, gesticolanti e spesso in preda ad attacchi d'ira. I ricordi di Vergara sono pervasi inoltre dal buon odore degli "spaghetti al sugo", così ben cucinati dalla madre, anche se per il padre la pasta era sempre associata alla povertà da cui era fuggito attraversando l'Oceano. Ma è la madre che sovrintende alla nutrizione, è lei che ammonisce che sprecare il cibo è peccato, è lei che prepara al figlio squisiti panini ai peperoni ma anche pagnotte giganti al marito da portare a lavoro, ripiene di ogni ben di dio (costolette di vitello, melanzane, polpette, pollo alla cacciatora e poi peperoni, olive, pomodori...); è opera della madre la classica insalata di denti di leone insaporita con "olive oil, a bit of vinegar, salt, and garlic, and a leaf or two of fresh basil" (32) per non parlare della sua impareggiabile insalata di pomodori. La sua più grande felicità era cucinare, servire a tavola e vedere tutta la famiglia "attack the huge spaghetti platter, the pile of tender veal cutlets, the big bowl of tomato salad" (44).

I prodotti freschi naturalmente venivano dall'orto di papà Charley che - come tutti gli immigrati meridionali - coltivava in ogni centimetro di terreno a sua disposizione pomodori, peperoni, fagioli e quant'altro: l'orticello rappresentava per lui un pezzetto di Calabria a Long Island, una piccola concessione alla nostalgia per la terra d'origine, visto che solo in America egli può permettersi il lusso di sperperare il cibo per una gara, lo "spaghetti-eating contest", che si teneva di solito la domenica dopo la Messa e che aveva regole ben precise: "Each contestant had to eat his entire antipasto (a full meal in itself), a roast chicken, a third of the cheese, and at least two pieces of fruit" (26). Chiaramente una gara di questo tipo non apparteneva alle tradizioni del Meridione d'Italia, dove non c'era cibo da sprecare e dove spesso ci si doveva accontentare di pane e formaggio o di pane, aglio e olio. Questa assuefazione alla frugalità, però, poteva tornare utile in tempi di austerità, tempi che richiedono cibi poco costosi ma nutrienti e che, soprattutto, diano una sensazione di sazietà come la pasta condita con diversi tipi di legumi finché dura la scorta oppure la pasta al

sugo senza carne e, quando le cose vanno proprio male, spaghetti aglio e olio (109).

Joe Vergara sembra ripensare con gusto alla cucina materna che lo ha accompagnato dall'infanzia all'adolescenza fino alla giovinezza quando l'idea della casa sembra voler dire soprattutto nutrimento, pranzi in famiglia con i parenti nelle festività religiose...: "food was God's gift to be enjoyed; preparing it was a happy privilege and eating it an occasion for unrestrained pleasure and gaiety" (75).

Le minuziose descrizioni dei cibi preparati e consumati in casa Vergara, a cui l'autore si lascia andare volentieri (in questo caso, l'appetito vien scrivendo!), ci aiutano a capire che veramente quella del "cibo è la tradizione mantenuta meglio dagli italiani d'America" (Giordano 39). Ma per mantenere e soprattutto per tramandare queste tradizioni non bastano le autobiografie traboccanti di appetitosi menu, bisogna anche conservare tutte le ricette portate dalla prima generazione degli immigrati per poterle consegnare alle generazioni successive. Questa esigenza è alla base della compilazione di numerosi *cookbooks*, libri di cucina e di memorie, scritti da autori italo-americani. I *cookbooks* presentano un interesse particolare per lo studio delle abitudini alimentari etniche che, nel passato, nel Vecchio Mondo, erano affidate alla tradizione orale e soprattutto alla consuetudine delle donne che si passavano a voce le ricette, di generazione in generazione. Negli Stati Uniti, negli anni Settanta, si cominciò ad affidare la memoria delle tradizioni culinarie alle pagine dei libri di cucina con il duplice scopo di riscoprire e celebrare il passato di un gruppo etnico e di trasmettere alle generazioni successive le tecniche culinarie che rischiavano di essere dimenticate. L'importanza dei *cookbooks* è fondamentale perché creano un legame fra "la famiglia, i ricordi e le ricette" (Gabaccia, *Food* 6).

Uno dei *cookbooks* italo-americani più famosi è probabilmente *Festa*, nel quale l'autrice Helen Barolini ha registrato le ricette, i ricordi e la narrazione di feste e tradizioni italiane dopo aver ammesso che l'accettazione delle sue radici etniche è stata rafforzata da una migliore conoscenza delle tradizioni culinarie dei suoi antenati. Di *Festa*, ci interessa soprattutto il *Prelude*, un'introduzione in cui l'autrice ci rende partecipi della riconquista della sua italianità, ostinatamente rifiutata quando viveva negli Stati Uniti ma recuperata e rivalutata durante il suo soggiorno in Italia. Il suo primo ricordo della terra dei suoi antenati è gastronomico e

consiste in un modesto panino alla mortadella, acquistato sporgendosi dal finestrino del treno alla stazione di Ventimiglia nell'estate del 1948. Mangiare quel panino rappresenta, per la giovane Helen, quasi un'esperienza religiosa, le dà un senso di comunione con le sue radici familiari, con la terra nativa dei suoi antenati. Una sensazione nuova per la Barolini, la quale era cresciuta in una famiglia di origine italiana ma che voleva diventare americana ad ogni costo e che - insolitamente per degli emigrati - considerava il cibo italiano come straniero. A Utica, in casa della nonna, Helen assaggia i suoi primi cibi "stranieri" (come lei li definisce): briciole, ravioli, verdure coltivate nell'orto della nonna, scarola, zucchini, tutti prodotti che non facevano mai la loro comparsa sulle tavole "americane". E Helen si considera americana: quando va a fare la spesa con la madre nel North Side, il quartiere italiano di Syracuse, Helen viene assalita dall'acre odore dei formaggi, odore italiano che lei odia, così come odia l'odore che proviene dalla pescheria italiana e come odia la padrona della pasticceria, una donna che si vede lontano un miglio essere straniera, e Helen proprio non vuole essere come lei: non vuole essere italiana¹. Ma nel momento in cui, molti anni dopo, si sporge dal finestrino del treno fermo alla stazione di Ventimiglia, Helen è pronta per scoprire, accettare, valorizzare quel cibo e quell'identità che per anni aveva rifiutato. Segue poi l'incontro fondamentale con lo scrittore Antonio Barolini, che sarebbe diventato suo marito nonostante i problemi iniziali dovuti alla difficoltà di comunicare tra di loro poiché lei non parla italiano e lui non parla inglese. Dopo vari tentativi di trovare una lingua franca giostrandosi tra spagnolo, francese e perfino latino, alla fine i due scoprono il loro linguaggio comune, cioè il cibo che li accompagnerà per tutta la loro vita e che verrà trasmesso anche alle tre figlie. È dunque grazie al cibo che Helen Barolini impara l'italiano e riconquista la sua italianità e, tornata negli Stati Uniti dopo il suo primo soggiorno in Italia, coinvolge la madre in questo suo recupero delle radici che comincia ad attivare la memoria alla ricerca di cibi preparati da sua madre come la pasta fatta a mano, le frittelle e soprattutto la magnifica giardiniera di ortaggi. Come altri italo-americani di quella generazione che hanno cercato di negare le proprie origini etniche a favore di una più facile americanizzazione, la madre di Helen Barolini ha recuperato le proprie radici ripartendo proprio dalla cucina.

"Mangiando ricordo" (13) afferma in italiano la Barolini alla fine della sua introduzione al libro *Festa*: i suoi ricordi sono sempre più legati

alla tavola, al buon cibo e alle celebrazioni rituali e per questo sente la necessità di trasmettere per iscritto tutte quelle abitudini alimentari che rischiano di andare perdute per le generazioni future.

Una raccolta di ricette e ricordi particolarmente piacevole pubblicata nel 1998, dieci anni dopo l'opera della Barolini, è il volume *Bruculinu, America - Remebrances of Sicilian-American Brooklyn, Told in Stories and Recipes* scritto con stile sorprendentemente scorrevole e con umorismo dall'attore siculo-americano Vincent Schiavelli, nipote di un "monsù", cioè un capo *chef* del paese di Polizzi Generosa, un cuoco dalla leggendaria abilità culinaria. L'infanzia dell'autore a Brooklyn è stata caratterizzata dall'importanza primaria del cibo nei rapporti fra generazioni e dal tenace legame con la terra d'origine. Cresciuto in una famiglia affollata di parenti, nonni, zii, zie... tutti con una storia talmente interessante da essere degna di essere raccontata, Vincent aveva un legame particolare con il nonno, Papa Andrea, che privilegiava il nipote ammettendolo in cucina mentre preparava i suoi manicaretti e gli affidava anche qualche compito, come pulire gli asparagi e privare i carciofi delle foglie esterne.

Se il piccolo Vincent era un ospite privilegiato nella cucina di Papa Andrea, alla mensa familiare trovava posto chiunque volesse gustare le specialità dello chef: trenta e più persone potevano accomodarsi intorno a tavoli allungati proprio per dare la possibilità di "favorire" a un maggior numero di commensali. L'ospitalità era particolarmente generosa in occasione della festa di San Giuseppe, giorno in cui l'antica tradizione siciliana della Tavola di San Giuseppe prescriveva che, in cambio di preghiere esaudite, si offrisse un pranzo ad alcuni orfanelli in onore del Santo. Schiavelli ricorda le mitiche tavolate di una certa Maria Roccaforte, sarta siciliana trapiantata a Brooklyn che aveva puntualmente rispettato la tradizione fino all'età di 96 anni. In una stanza della sua casa venivano alloggiate le statue della Madonna e di San Giuseppe e nelle altre si sistemavano i tavoli traboccanti di cibo:

The dishes were all meatless –appropriate for a Sicilian holy day. Mountains of stuffed artichokes and bell peppers and cords of fried asparagus and zucchini were but a few of the vegetables represented. There were schools of fried fish, and a harvest of pasta tossed with garlic and olive oil, or with fava beans or green peas or with chickpeas. The pasta was prepared in batches to keep it hot because no self-respecting Sicilian would ever eat cold pasta, not even for St. Joseph. One room

was filled with bread, made for the occasion and donated by the Giangrasso Bakery, the best in the neighborhood. [...] Pastries abounded, because St. Joseph is also the patron saint of pastry cooks. Oranges, pineapples and bananas filled in any empty spaces that could be found. (187-188)

Non solo la tavola di Maria Roccaforte era così opulenta, anche quella di Papa Andrea era eccezionale come d'altronde tutti i pranzi preparati dal monsù per le festività, religiose e non, osservate a casa Schiavelli. Inutile dire che le festività americane non venivano neanche prese in considerazione, sia perché l'antica cultura siciliana per loro era quella dominante, sia perché alle feste americane, indubbiamente importanti, non era associato alcun cibo: sì, il Giorno del Ringraziamento voleva dire mangiare tacchino ma il 4 di luglio implicava solamente rumorosi fuochi d'artificio, smodato consumo di alcol da parte degli "Americani" e soprattutto assenza totale di cibo tradizionale.

Vincent Schiavelli ha custodito il ricordo dei sapori e degli odori siciliani che avevano caratterizzato la sua infanzia anche dopo aver lasciato Brooklyn per inserirsi nella "vera" America e, quando da adulto ha finalmente visitato Polizzi Generosa, ha potuto ritrovare e riconoscere le chiese, le strade, i balconi proprio come li aveva descritti Papa Andrea. A Polizzi, Schiavelli raccoglie alla fonte le ricette che il nonno monsù aveva portato con sé fino a Bruculinu e che egli, a sua volta, ha riportato dalla Sicilia in America, raccolte in un altro libro di ricette e ricordi, *Many Beautiful Things - Stories and Recipes from Polizzi Generosa*².

"Food, is after all, edible culture" afferma l'autore all'inizio di *Bruculinu, America* (10); cultura siciliana, naturalmente, coniugata però con l'abbondanza americana. Perché, anche se Schiavelli non si lamenta della miseria siciliana contrapposta alla "grascia" americana, è chiaro che il fenomeno dell'emigrazione dal Sud impoverito è causato anche dalla scarsità di nutrimento. Carlo Levi nel suo *Cristo si è fermato a Eboli*, descrive in poche righe l'estrema frugalità, al limite dell'indigenza, che accomuna i "ricchi" e i "poveri" del Sud:

di solito non si fa fuoco, la sera, neppure nelle case dei ricchi, dove bastano gli avanzi del mattino, un po' di pane e formaggio, qualche oliva, e i soliti fichi secchi. Quanto ai poveri, essi mangiano pan solo, tutto l'anno, condito qualche volta con un pomodoro crudo spacciato con cura, o con un po' d'aglio e olio, o con un peperone spagnolo di quelli che bruciano, un *diavolesco*. (28)

Una fame atavica, che spinge i meridionali ad attraversare l'oceano in cerca di pane e fortuna.

Segni di questa fame da “lupi” si trovano nel romanzo di Tony Ardizzone *In the Garden of Papa Santuzzu*, una storia amara di emigrazione dalla Sicilia, sospesa tra favola, mito e folklore. Uno dei protagonisti, Luigi Girgenti, la cui famiglia vittima di soprusi in terra siciliana versa in condizioni di estrema miseria, una notte si trasforma in lupo e solo quando si trova nel branco potrà soddisfare l'atavica fame che lo tormenta:

And how we ate! Let me tell you, we ate good! Look at my belly and you know I mean what I say! We had something to eat every night: eggplant, peppers, zucchini, *braciola*, partridge, [...]. Sometimes eel, anchovies, tuna, *calamari*, mussels, and on special occasions my favorite: sardine and macaroni pie. (77)

Lo scialo che i Girgenti non avevano mai potuto permettersi in Sicilia, se lo godono in America, mantenendo vivi i sapori e gli odori della terra d'origine. A Chicago, la casa delle gemelle Rosaria e Livicedda è sempre aperta per chiunque vada a bussare, affamato, alla loro porta. E i fratelli Girgenti, dispersi nel continente dalle vicende della vita, si trovano riuniti attorno a una ricca tavola di San Giuseppe imbandita, come tradizione vuole, con ogni ben di dio mentre le sorelle preparano il pranzo insieme, nella stessa cucina; mescolate “come le spezie nel sugo” (292), si intrecciano come le trame di un tessuto. In fondo, come dice Cassandra Vivian nel suo *cookbook*, *Immigrant's Kitchen Italian*, “food is the fabric that holds our traditions together”! (141)



- 1 Un atteggiamento completamente differente rispetto a quello di Catherine Tripalin Murray, altra compilatrice di *cookbooks* italo-americani: cresciuta nel Greenbush, il quartiere italiano di Madison, nel Wisconsin, la Tripalin ha solo ricordi felici del sue “incursioni” nei negozi italiani: amava le facce che vedeva, la lingua che sentiva, i profumi che aspirava, anche quello acre del pecorino. Sentiva di appartenere a quel mondo, e questa era una sensazione indescrivibile per una bambina (Tripalin Murray 133)
- 2 www.globalgourmet.com/food/special/2003/many



Opere citate, Works Cited



Zitierte Literatur

- Ardizzone, Tony. *In the Garden of Papa Santuzzu*. New York: Picador, 1999.
- Barolini, Helen. *Festa - Recipes and Recollections of Italian Holidays*. Backinprint.com, 2000.
- Gabaccia, Donna R. *We are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1998.
- , "Food, Recipes, Cookbooks, and Italian-American Life." *Italian Americana* (Winter 1998) 5-7.
- Giordano, Joseph, ed. *The Italian-American Catalog*. Garden City, N.Y.: Doubleday & Co., 1986.
- Levenstein, Harvey. "The American Response to Italian Food: 1880-1930." *Food and Foodways* 1 (1985): 1-24.
- Levi, Carlo. *Cristo si è fermato a Eboli*. Milano: Mondadori, 1968.
- Malpezzi, Frances M. & William M. Clements. *Italian-American Folklore*. Little Rock: August House Publisher, 1992.
- Mangione, Jerre. *Mount Allegro - A Memoir of Italian American Life*. Syracuse, N.Y.: Syracuse University Press, 1998.
- Murray, Catherine Tripalin. "A taste of Memories." *Italian Americana* (Summer 1998): 132-139.
- Schiavelli, Vincent. *Bruculinu, America. Remembrances of Sicilian-American Brooklyn, Told in Stories and Recipes*. New York: Houghton Mifflin, 1998.
- , *Many Beautiful Things: Stories and Recipes from Polizzi Generosa*. New York: Simon & Schuster, 2002.
- Vergara, Joe. *Love and Pasta*. New York, Evanston and London: Harper & Row Publishers, 1968.
- Vivian, Cassandra. "The Italian Immigrant Kitchen: A Journey into Identity." *Italian Americana* (Summer 1998): 140-145.

Siti Internet

www.globalgourmet.com/food/special/2003/many