



Alberto Salarelli

## Il viaggio gastronomico di Paolo Monelli



### Abstract

*Il ghiottone errante* di Paolo Monelli, pubblicato nel 1935, rappresenta uno dei primi esempi di narrativa di viaggio in tema di enogastronomia, un genere destinato a grande successo nel secondo dopoguerra. In questo articolo, oltre a ripercorrere la vicenda biografica di Monelli, si sottolineano le relazioni tra *Il ghiottone* e la cultura gastronomica del regime fascista, e si evidenziano alcuni tratti caratteristici del suo stile di scrittura.

Paolo Monelli's *Il ghiottone errante* (*The Wandering Glutton*), published in 1935, is one of the first examples of food and travel writing, a genre destined to great success after the Second World War. This article traces the life of Monelli, and it points out the relationship between *Il ghiottone* and fascist gastronomy; some characteristics of Monelli's writing style are also highlighted.



### Premessa

Secondo un'indagine di Coldiretti condotta nel 2011, il turismo enogastronomico italiano valeva oltre cinque miliardi di euro, ponendosi come l'unico settore in costante crescita nel panorama nazionale. Dall'analisi emergeva che più di un italiano su tre (35%) considerava la buona tavola come uno degli elementi fondamentali per il successo di una vacanza, un dato decisamente superiore all'interesse verso i musei e le mostre (29%), lo shopping (16%), la ricerca di nuove amicizie (12%), lo sport (6%)<sup>1</sup>.

Ora, pur con le inevitabili e certo non lievi limature che, presumibilmente, la crisi economica ha imposto su queste cifre, è del tutto evidente che siamo un popolo incuriosito da ciò che si mangia e si beve in un determinato luogo. Con questo non si vuol sostenere che siamo un popolo di *gastronauti*, perlomeno non nel senso dato a questo termine dal critico Davide Paolini, richiamando un viaggiatore che coltiva l'amore per la scoperta dei profumi e dei sapori, un viaggiatore sensibile all'armonia, alla lentezza, alla bellezza, un viaggiatore per il quale «un piatto, una ricetta, un

---

<sup>1</sup> <<http://www2.coldiretti.it/News/Pagine/571---19-Luglio-2012.aspx>>.

formaggio, un salume, un dolce, un frutto, un pesce, un ortaggio, un vino sono il punto di partenza, non lo striscione d'arrivo» (Paolini 2005, pp. 3-4). Di fatto è impensabile che quei cinque miliardi di fatturato prodotto dai viaggi ghiotti siano riconducibili unicamente ad un novero di poeti del culatello di Zibello, di filologi dell'asparago di Santena o di storici del vincisgrassi di Foligno: l'esibizionismo televisivo del cibo, stigmatizzato da Carlo Petrini come una forma perversa di pornografia alimentare, è – fuor di discussione – un volano di notevole effetto per la crescita del settore nel suo complesso. Perciò la mia personale convinzione è che la maggioranza delle persone che viaggiano per assaporare questa o quella specialità non sia composta da enogastronomi esperti (anche se molti sono i sedicenti tali) quanto piuttosto da curiosi della buona cucina, ove *curioso* sia da intendere nel senso etimologico del termine, indicante colui che si cura di qualche cosa, senza necessariamente costruirci attorno un castello di scienza o di poesia. Rimane quindi aperta la questione se tale curiosità possa essere derubricata come una mera ricerca delle condizioni ideali di soddisfacimento della sfera sensoriale o se, invece, non possa configurarsi come un impegno, ancorché tenue, verso la scoperta di quella dimensione culturale che unisce un prodotto al territorio. Ogni curioso, in altre parole, declina in modo personale il rapporto tra il piacere di ciò che assapora e il piacere di conoscere la storia di ciò che viene assaporato; tuttavia mi pare che anche negli aspetti più massificati del turismo enogastronomico sia da scorgere un elemento positivo, vale a dire l'interesse, flebile magari ma non del tutto esausto, nei confronti dell'insolito, del diverso, dello sconosciuto. Certo, si obietterà, gli stereotipi alimentari veicolati dai mezzi di comunicazione di massa si pongono come una potentissima e devastante livella che tende ad appiattare la complessità del cibo in quanto prodotto dell'organismo agrario di un territorio, e cioè di quel fenomeno che, come scriveva Stefano Jacini alla fine dell'Ottocento, più di ogni altro si presta a «mistificare chiunque abbia la pretesa di scoprirne i segreti, senza iniziazione sufficiente» (Jacini 1976, p. 12). Nondimeno, anche nel gaudente che è partito solo per farsi una bella mangiata, si può ravvisare un fondamentale che, medesimo, si rinviene dietro ben più approfondite ed intellettualmente raffinate esplorazioni, vale a dire che per conoscere il territorio dal punto di vista delle produzioni tipiche e delle trasformazioni culinarie bisogna necessariamente percorrerlo. Questo, si badi, non implica né che il gusto sia superiore agli altri sensi (anche se Buffon lo ha fatto, considerandolo inferiore solo al tatto<sup>2</sup>), né che esso sia scollegato dal patrimonio culturale delle diverse comunità in cui è stato elaborato: qui importa rilevare il fatto che se un viaggio fino a Venezia per vedere piazza San Marco può essere surrogato da una fotografia di quel luogo, tale surroga vale incomparabilmente meno per un

---

<sup>2</sup> Buffon 1802, p. 333.

piatto di *poenta e schie*, di cui si può leggere la ricetta e contemplarne l'immagine, senza per questo avvicinarsi un briciolo alla sensazione gustativa provocata dal suddetto. Ed allora, a patto di non volersi arrangiare da sé cucinandosi il piatto in proprio (ammesso e non concesso che si recuperino gli ingredienti e che la mano sia felice nel trattarli) a Venezia bisogna andare.

Operata questa debita distinzione è pur vero che il viaggio gastronomico, alla stregua di tutti gli altri viaggi, può essere preparato a tavolino grazie agli strumenti informativi di cui oggi si può disporre in larga copia, con tutte le avvertenze che dovrebbero essere tenute in conto relativamente alle finalità da cui sono animati tali sussidi alla ristorazione. Infatti, così come le immagini dei luoghi, grazie alla forza dell'industria turistica che le impone nell'immaginario collettivo, tendono a ridurre la capacità di un'esperienza diretta delle cose viste durante il viaggio (Aime & Papotti 2012), allo stesso modo anche la gastronomia, comunicata attraverso i linguaggi di massa, tende a iconizzare piatti e protagonisti dei fornelli. Ciò vale per le più eminenti guide gastronomiche che, sulla base della linea editoriale della testata, impongono veri e propri modelli culturali della ristorazione stimolando con le loro classifiche l'incremento o il mantenimento della qualità complessiva dell'offerta culinaria di un territorio commisurata alle forme del loro specifico *Zeitgeist* (Chossat & Gergaud 2003). Ma vale anche per i social network che ormai rappresentano uno strumento fondamentale di incontro tra domanda e offerta i quali, tuttavia, a causa della loro logica bottom-up, tendono a premiare quegli esercizi che incamerano i giudizi quantitativamente più rilevanti e sui quali, in un perverso effetto retroattivo, si incanaleranno ulteriormente le attenzioni degli utenti futuri (Antinucci 2011, pp. 9-17).

Per questo è importante che nel bagaglio del viaggiatore gastronomo compaiano strumenti atti a indicare il cammino secondo una differente prospettiva. La terza via, in tal senso, è data da quei resoconti di viaggio vergati da singoli autori i quali, mettendoci la loro faccia e prendendosi le dovute responsabilità, si assumono il compito di guidare il gourmet lungo percorsi non sempre noti, narrando la loro esperienza senza intenti tassonomici e senza l'ossessivo bisogno di stilare classifiche distribuendo stelle, cappelli o altre benemerenze. Il valore di queste scritture consiste allora nell'esempio che esse offrono al lettore di come si possa imbastire un itinerario personale alla scoperta della complessità del gusto in quanto fenomeno culturale. Oppure, senza complicarsi troppo la vita, per pregustare future emozioni palatali. Insomma, come ha scritto Lewis Mumford,

'information retrieving,' however swift, is no substitute for discovering by direct personal inspection knowledge whose very existence one had possibly never

been aware of, and following it at one's own pace through the further ramification of relevant literature (Mumford 1970, p. 182).

Alla luce di queste considerazioni, l'opera di Paolo Monelli, al di là di una rimarchevole singolarità di tratti compositivi, spicca come uno degli esempi più precoci della narrativa odepórica finalizzata alla descrizione dei piaceri, e talora dei dispiaceri, della tavola.

### **Paolo Monelli: cenni biografici<sup>3</sup>**

Nato il 15 luglio 1891 a Fiorano Modenese, dopo gli studi liceali conseguì la laurea in giurisprudenza presso l'Università di Bologna. Contemporaneamente coltivò la precocissima passione per il giornalismo frequentando la redazione de *Il resto del Carlino*, testata sulla quale pubblicò i suoi primi pezzi di argomento sportivo, in particolare di alpinismo.

Allo scoppio della prima guerra mondiale, Monelli si arruolò come volontario nel corpo degli Alpini; combattè in Valsugana (ottenendo la prima medaglia di bronzo al valor militare), sull'Ortigara (seconda medaglia di bronzo) e infine, dopo Caporetto, sul Tondarecar (terza medaglia di bronzo). Fatto prigioniero dagli austriaci, fu rinchiuso nel castello di Salisburgo. In Austria rimase anche alla fine della guerra, con le forze di occupazione italiane, partecipando nel gennaio del 1919 ai lavori della sottocommissione d'armistizio della Galizia.

Rientrato in Italia e congedato dal servizio militare, Monelli riprese a lavorare per il *Carlino* con l'incarico di inviato speciale e di corrispondente all'estero, in particolare dalla Germania. Nel 1921 diede alle stampe un libro di ricordi delle sue esperienze militari (*Le scarpe al sole. Cronache di gaie e di tristi avventure di alpini di muli e di vino*), pubblicato prima da Cappelli e poi dai Treves, volume che ebbe notevole fortuna editoriale anche all'estero.

A partire dal 1921 Monelli iniziò a collaborare con *La Stampa* e con *l'Illustrazione italiana* con pezzi relativi alla situazione politica e sociale della Germania, poi raccolti in *Io e i tedeschi* (Treves, 1927).

Alla fine del 1926 Monelli lasciò *La Stampa* per approdare al *Corriere della Sera*, allora diretto da Ugo Ojetti. A Milano, nel novembre del 1926, partecipò – con Riccardo Bacchelli, Mario Alessandrini, Luigi Bonelli, Adolfo Franci, Antonio Nicodemi, Antonio Scarpa, Ottavio Steffenini, Mario Vellani Marchi, Antonio Veretti

---

<sup>3</sup> Per la redazione di questa parte ci si è avvalsi principalmente di Trevi 1993 e Zanetti 2011.

e Orio Vergani – alla riunione conviviale da cui nacque l'idea del Premio Bagutta. Sempre a Milano, nella redazione dell'*Alpino* (quindicinale dell'Associazione Nazionale Alpini) Monelli conobbe l'illustratore Giuseppe Novello: la comune esperienza bellica vissuta dai due sulle montagne cementò una solida amicizia che vide, come primo esito editoriale, il volume *La guerra è bella ma scomoda. 46 tavole di Giuseppe Novello con un commento di Paolo Monelli* (Treves, 1929).

Licenziato dal *Corriere* nel 1929, Monelli fu assunto dalla *Gazzetta del Popolo* di Torino, quotidiano apertamente schierato con il regime (ne era direttore politico Ermanno Amicucci, deputato e segretario del Sindacato nazionale fascista dei giornalisti). Al di là dell'orientamento politico, che comunque solleticava in Monelli il proprio spirito patriottico e nazionalista, questa testata introdusse un modo nuovo di concepire la comunicazione giornalistica: fu infatti il primo quotidiano italiano ad essere stampato a colori e a prevedere un'impaginazione a settori (cronaca, spettacoli, letteratura, sport). Tale impostazione, verosimilmente, convinse Monelli alla collaborazione con un organo di stampa che, meglio di altri, poteva essere sensibile al proprio approccio al mestiere: «moderno, vero, aderente alla vita», per riprendere l'espressione usata dall'autore medesimo in una monografia (*Questo mestieraccio*, Treves, 1930) dedicata all'esposizione e alla disamina della propria concezione giornalistica. Sulla *Gazzetta del Popolo* egli pubblicò le proprie corrispondenze dall'estero (fra le quali quella da New York nel 1933 per celebrare la trasvolata oceanica di Italo Balbo e quelle della guerra di Etiopia fra il 1935 e il 1936), oltre a una rubrica a salvaguardia dell'italiano, poi confluita in *Barbaro dominio. Cinquecento esotismi esaminati, combattuti e banditi dalla lingua con antichi e nuovi argomenti, storia ed etimologia delle parole e aneddoti per svagare il lettore* (Hoepli 1933). Alla *Gazzetta* Monelli ritrovò Novello che, in terza pagina, accompagnò tre celebri reportage: quello del 1932 alla ricerca dei «monumenti più brutti d'Italia», il tour enogastronomico del 1934 di cui tratteremo successivamente e, infine, un viaggio nelle località turistiche del Settentrione nel 1936. Al ruolo della terza pagina e alla collocazione dei suoi articoli in essa, Monelli fu sempre molto legato, al punto che in tarda età ebbe a lamentarsi dell'usurpazione della medesima da parte dei letterati, «augurandosi che questi ultimi fossero presto spodestati dall'ingiusto e detestato dominio lasciando finalmente ai giornalisti uno spazio di loro stretta pertinenza» (Cattaneo 1984, p. 25).

Nel 1937 Monelli rientrò al *Corriere della Sera*, allora sotto la guida di Aldo Borelli, per dirigere l'ufficio di corrispondenza da Parigi. Si infittiscono in questo periodo i rapporti con le alte sfere del potere che iniettano nell'opera dello scrittore il triste veleno dell'antisemitismo.

Sotto l'egida di Bottai, dal 1941, Monelli inizia a collaborare con il periodico *Primato*, grazie alla sua posizione, ormai riconosciuta, di esperto epuratore dei barbarismi linguistici. Del resto tale sorvegliato controllo della forma si esercitava, innanzitutto, su sé stesso: com'ebbe a rammentare Montanelli, «raramente ho visto un giornalista soffrire tanto sui tasti della "Lettera 22" e tanto tormentare la pagina prima di dettarla al giornale, ed anche dopo, quando, accortosi che un punto e virgola era stato mal posto, la richiamava per correggerla facendo bestemmiare tutta la redazione» (Montanelli 1997, p. 41).

All'inizio della seconda guerra mondiale, Monelli – nonostante l'appartenenza al corpo degli Alpini – viene richiamato e assegnato ai ruoli del ministero della Marina con l'incarico di corrispondente di guerra dalla Dalmazia e dal Montenegro. Fino al congedo definitivo nel 1943 con il grado di tenente colonnello.

In questo periodo Monelli matura un sempre più forte sentimento di avversione nei confronti del regime che lo porta - dopo aver vissuto da testimone, nel luglio del 1943, la votazione al Gran Consiglio del Fascismo dell'ordine del giorno Grandi al quale seguì la caduta del governo di Mussolini e il suo arresto - a militare sul fronte opposto, proseguendo cioè la sua opera di giornalista di guerra al seguito del Corpo italiano di liberazione. A questi avvenimenti, e più in generale a una rilettura di tutta l'esperienza del regime, della guerra e della liberazione egli dedicherà *Roma 1943* (Migliaresi, 1945): un «callido, diplomatico *autodafé* che consente a Monelli di riaccreditarsi senza troppi danni, mantenendo intatte le qualità dell'ingegno e della scrittura, come interprete fededeigno di una difficile fase di transizione politico-istituzionale» (Contorbia 2009, p. XVII).

Stabilitosi ormai definitivamente a Roma dove, tra l'altro, si era unito in matrimonio a Palma Bucarelli, sovrintendente della Galleria Nazionale d'Arte Moderna, Monelli svolse un ruolo di primo piano nella vita culturale della capitale: partecipò, alla nascita del gruppo degli «Amici della Domenica» che presiedette alla fondazione del Premio Strega; collaborò alla rivista *Mercurio*, mensile di politica, arte e scienze diretto da Alba de Céspedes; riesaminò criticamente l'adesione di massa degli italiani al fascismo nella biografia del Duce *Mussolini piccolo borghese* (Garzanti 1950). Fu anche attore nella commedia cinematografica di Renato Castellani, *Mio figlio professore* (1946) e ne *La primula bianca* di Carlo Ludovico Bragaglia (1949). Si colloca in questo periodo un interesse sempre più spiccato per Monelli verso la narrativa di cui sono testimonianza le raccolte di racconti *Sessanta donne* (Garzanti 1947), *Morte del diplomatico* (Mondadori 1952), *Nessuna nuvola in cielo* (Mondadori 1957), e il romanzo storico *Avventura nel primo secolo* (Mondadori 1958).



Fig. 1: Paolo Monelli: un ritratto fotografico in mezz'età con il suo inseparabile monocolo. Courtesy: Biblioteca Statale Antonio Baldini – Roma.

Nel frattempo Monelli riprese la carriera giornalistica dapprima alla *Stampa* (di nuovo con Novello), e poi dal 1967 al *Corriere della Sera*. Non mancarono collaborazioni anche con i nuovi rotocalchi *L'Europeo*, *Il Mondo* e *Epoca*. Suoi argomenti preferiti rimasero le corrispondenze di guerra, le polemiche di costume (sui nuovi stili di vita importati dall'estero, sulla televisione), e l'enogastronomia, ambito al quale appartiene il volume *O.P. ossia il vero bevitore* (Longanesi, 1963).

Una lunga malattia lo costrinse, infine, all'inattività e poi alla morte, sopraggiunta a Roma il 19 novembre 1984.

## Paolo Monelli viaggiatore e gastronomo

Come si può arguire da queste note biografiche, Monelli, prima di essere gastronomo, fu viaggiatore. In questo caso l'ordine dei fattori ha la sua importanza, vale a dire che Monelli pubblicò *Il ghiottone errante* all'età di quarantaquattro anni, quando era già una penna celebre e rifinita<sup>4</sup>. L'esperienza di uomo di mondo e lo stile ricercato rappresentano il solido punto di appoggio su cui si fonda l'esperienza di Monelli gastronomo, unitamente ad un altro punto chiave, ovvero la generale motivazione che spinge il nostro ad occuparsi di cronache di viaggio. Tale motivazione è da ravvisarsi in un intento eminentemente pedagogico: Monelli vuole «contribuire all'educazione dei viaggiatori» (Capatti 119), e questo sia che si tratti di storia dell'arte (come nel viaggio già menzionato alla ricerca dei monumenti più brutti d'Italia) sia che si tratti di gastronomia. Questa tendenza formativa nei confronti del lettore sarà dagli anni Trenta in avanti una costante del nostro, sempre più prono, con l'avanzare dell'età, ad usare la frusta contro l'aberrazione incalzante dei costumi moderni da un lato e dall'altro ad indicare la via smarrita del buon gusto e del buon senso. Dietro la lente del suo monocolo Monelli osserva, annota, approva, deplora e, contestualmente, crea con la sua scrittura il mito di se stesso, autoinnalzandosi a vertici di inarrivabile dandismo<sup>5</sup>, come a marcare una distanza comunque incolmabile tra il maestro, anzi l'*arbiter elegantiarum*, e il resto del mondo.

Ciò detto: perché la gastronomia? Vale a dire come mai un reporter di razza come Monelli, dopo essersi occupato di storia, politica arte e linguistica, decide di affrontare il tema del rapporto tra gli italiani e il cibo?

Per rispondere a questa domanda bisogna considerare come, nell'ottica del rinnovamento degli italiani propugnata dal regime fascista, l'alimentazione fosse uno dei punti chiave del discorso. La prospettiva autarchica dell'economia del Ventennio, alla quale fecero da catalizzatori la grande depressione del 1929 con il crollo del commercio internazionale e le "inique sanzioni" del 1935 comminate all'Italia a seguito della guerra etiopica, si rivela come la chiave di lettura più interessante con la quale devono essere interpretate le iniziative di quel tempo volte a favorire usi culinari basati sull'economia domestica (una tendenza, peraltro, rilevante fin dai primi anni del Novecento) e sulla propaganda delle virtù nutritive e gustative dei prodotti

---

<sup>4</sup> La prima edizione de *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia* è pubblicata a Milano nel 1935 dai Fratelli Treves. Seguono nel 1935 e nel 1936 rispettivamente una "Seconda edizione riveduta" e una "Terza edizione": di fatto si tratta di mere ristampe. Una effettiva "Seconda edizione riveduta" è pubblicata a Milano da Garzanti nel 1947, con l'aggiunta di un *Dialogo fra l'autore e Novello* e di diverse note. Infine due sono le edizioni recenti: una del 1992 (Biblioteca del Vascello, Roma) e una del 2005 (Touring Club Editore, Milano), a cura e con un saggio introduttivo di Luca Clerici intitolato *L'espressionismo gastronomico di un "vecchio soldato"* (pp. 7-18).

<sup>5</sup> Pare, ad esempio, che arrivasse in via Solferino su una Rolls Royce a noleggiare con grande scandalo dell'amministratore delegato del *Corriere* (Marcucci 2005, p. 324).

del territorio italiano. Tali prodotti vanno perciò identificati e propagandati al fine di poter stilare un nuovo canone alimentare identificativo della nazione nella sua interezza, ben al di là dunque dell'originaria dimensione locale nel quale gli usi e i costumi alimentari sono stati in un certo qual modo confinati. Ecco allora porsi la necessità di strumenti in grado di divulgare tale patrimonio, a cominciare dalla pubblicazione nel 1931 della *Guida gastronomica d'Italia* da parte del Touring Club, a seguito di un'indagine approfondita sugli usi e i costumi delle cucine italice basata su dettagliati questionari spediti ai soci del sodalizio in tutto il Paese<sup>6</sup>. Nella prefazione, ad opera di Arturo Marescalchi, deputato e sottosegretario all'Agricoltura, ci si chiede cosa mangia e come beve l'Italiano:

L'argomento è tutt'altro che prosaico e volgare; è del massimo interesse. Non solo perché, come fu notato, le gioie della mensa sono fra le più schiette, sane, naturali ed atte ad accomunare gli uomini, a renderli miti, a fare più intimi i dolci vincoli attorno al desco familiare; ma anche perché, nella varietà grandissima di cibi e di maniere di prepararli, da paese a paese sta, fra noi, una delle caratteristiche tradizionali delle popolazioni così da costituire un elemento del costume, forse anche a relazioni etniche e psicologiche.

Conoscere tutte queste specialità, non è facile. Corre la fama da tempo di alcune di esse fra il popolo, ma sono una quantità trascurabile rispetto alla grande massa di cui è ricco il nostro Paese (Marescalchi 1931, p. 4).

È proprio in questo turno di tempo, quindi, che la gastronomia assume una propria autonomia quale soggetto di una pubblicistica di viaggio ad essa specificamente dedicata e non più quale complemento di informazione inserito all'interno delle guide per i viaggiatori in visita nel nostro Paese. Indubbiamente la grande rivoluzione dei trasporti – l'espansione della rete ferroviaria, in primo luogo; a cui c'è da aggiungere la sempre maggiore disponibilità di mezzi di locomozione autonomi: bicicletta, motocicletta, automobile – aveva acquito la necessità, avvertita soprattutto al termine del primo conflitto mondiale, di strumenti in grado di indirizzare il viaggiatore verso alloggi confortevoli e ristoranti ove perlomeno non si attendesse in modo smaccato alla salute. Ora però l'ambizione è un'altra e consiste, come si evince dalle parole di Marescalchi, nell'identificazione delle ricchezze alimentari o, meglio, delle tipicità le quali, come ha notato Alberto Capatti (2003, p. 17), sono da considerarsi beni di consumo di un mercato nazionale.

Perciò, mentre la maggioranza della popolazione rafforzava *i dolci vincoli* riunendosi *attorno al desco familiare*, cercando di fare il possibile per sbarcare il

---

<sup>6</sup> Sulla genesi della *Guida* si veda Capatti 1998, pp. 787-788 e soprattutto Portincasa 2008.

lunario a fronte delle sempre più pressanti ristrettezze economiche (e non si contano manuali e opuscoli che insegnano alle massaie a far di necessità virtù ingegnandosi a recuperare gli scarti e a camuffare i piatti con le più fantasiose surroghe), quella élite borghese<sup>7</sup> che poteva permettersi di viaggiare era stimolata a ricercare i piatti che maggiormente fossero legati alla ruralità territoriale, secondo un piano ideologico ben preciso di recupero delle tradizioni locali e di valorizzazione delle produzioni autoctone. Come ha scritto John Dickie:

La guida del Touring club colmava le lacune dell'incompleta mappa culinaria tracciata dall'Artusi, allargandola fino a includere ogni angolo del paese: tanti tasselli, sempre più numerosi, del grandioso mosaico gastronomico italiano diventavano accessibili a chi aveva i mezzi per andarli a scovare. Per questa casta di fortunati, la cucina divenne un elemento integrante dell'esperienza del viaggio: paesaggi insoliti, dialetti esotici, vini rustici e inebrianti, tutto contribuiva a evocare un senso del luogo inimitabile, che si ritrovava concentrato al meglio nelle specialità locali. Conoscere l'Italia voleva dire conoscere la sua cucina (2009, p. 321).

### ***Il ghiottone errante***

Stabilito, quindi, che il tema gastronomico merita rispetto, si tratta di capire come affrontarlo e cioè come il viaggio debba essere organizzato. Il contesto di pubblicazione, la terza pagina di un quotidiano, impone una successione di puntate che – in un arco di tempo relativamente breve – fungano da campione esemplificativo dell'intero Paese: a differenza del taglio repertoriale della *Guida* del TCI, quello di Monelli è solo uno fra i tanti possibili viaggi nella cucina italiana, perciò il primo problema consiste nella scelta dell'itinerario. Scorriamo l'elenco delle località da cui vengono inviate le sedici corrispondenze: Barbaresco, Barolo, Caluso, Pescarenico, Conegliano, Sorbara, Bertinoro, Sestri Levante, Montepulciano, Roma, Sabaudia, Pescara, Ravello, Palermo, Bari, Montecatini. Se ne ricava una geografia dove il settentrione prevale sul meridione e nella quale la provincia gioca – e vince – la sua partita contro la cucina dei capoluoghi. Essi, di fatto, non mancano: a parte quelli esplicitamente elencati, altri spesso vengono menzionati all'interno degli articoli, tuttavia ciò che va notato, come ha fatto Alberto Capatti, è la collocazione del punto di vista dell'autore che sceglie di osservare ciascuna realtà regionale «con un'ottica angolare, da un piccolo punto di osservazione» (Capatti 2000, p. 118). Tale

---

<sup>7</sup> Sui rapporti tra borghesia e TCI, si veda Bardelli 2004.

atteggiamento, come abbiamo detto, si confà alle direttive del regime ma, contemporaneamente, si rivela quello più consono allo stile narrativo di Monelli, che privilegia il bozzetto all'affresco e che fa della digressione, apparentemente causata dall'imbattersi in un vino, in un piatto o in un oste dai tratti inconsueti, un vero leitmotiv di tutto il percorso, collocandosi più e più volte con dignità autonoma nello spazio paratestuale delle note al fondo di ogni capitolo<sup>8</sup>.



Fig. 2: La copertina della prima edizione de *Il ghiottone errante*.

La digressione linguistica è, di fatto, figlia della digressione odeporica e cioè della apparente facilità di scelta che Monelli si dà nelle preferenze del suo percorso: in altre parole, la prospettiva del mondo piccolo consente allo scrittore di muoversi

<sup>8</sup> Per dirla con Genette (1989, p. 321), le note offrono a Monelli un secondo livello del discorso nel quale, oltre alle citazioni erudite e agli aneddoti salaci, si ritrovano perfino – allo scopo di approfondire i temi della narrazione principale – le riproduzioni di interi articoli già pubblicati altrove dall'autore, come nel caso della *Storia naturale del merluzzo* o de *L'oste dai sette volti*. Su questo aspetto cfr. Clerici 2005, p. 14.

con un'agilità di passo e una freschezza di tratto difficilmente tollerabili nella monumentalità cittadina: «vituperammo nel cuore il metropolitano» (p. 126), come scrive sdegnato per un ingorgo del traffico di Roma. Ecco allora l'elezione, per il titolo del volume, dell'aggettivo *errante*, che sa di cavalieri medievali e che risuona di echi petrarcheschi: anche in questo si conferma lo stile del nostro. Purtuttavia, sulla scorta del Tommaseo, dovremmo considerare come l'erranza rappresenti un moto che «non sia o non paia diretto ad un punto». La libertà che Monelli si prende nello stabilire dove andare e che Capatti definisce un andirivieni ozioso-curioso, un «fare del turismo senza Baedeker [sic] e senza soste obbligate» (p. 119) è, in effetti, una libertà vigilata. Le apparenti divagazioni di Monelli, condite dalla sua *allure* di perdigiorno estivo, stagione durante la quale si snoda l'itinerario, si appoggiano su un'imbastitura che ha, eccome, le sue mete obbligate: si pensi al ruolo di primo piano rivestito dal Piemonte e dai suoi vini (si rammenti che la *Gazzetta del Popolo* era di Torino); si considerino le visite a trattorie celeberrime e citatissime come *Alfredo* a Roma o il *Pappagallo* a Bologna; si notino le descrizioni, certo non di passaggio, di cibi ormai entrati nel circuito turistico come la pizza napoletana o la bistecca fiorentina. Da tutto questo si ricava che Monelli sapeva benissimo dove sarebbe andato a parare e dove anche no, come si può notare dalla mancanza di riferimenti a intere regioni come la Sardegna e la Calabria, per le quali la visita poteva ancora consistere in un'avventura, ma anche come le Marche le quali, al contrario, già il Baedeker del 1909 indicava come imprescindibili per la conoscenza dell'Italia. Ancora una volta, quindi, il classico percorso del Grand Tour rappresenta la matrice eletta per disegnare un viaggio lungo lo stivale, ovviamente con tutte le avvertenze di cui si è fatto cenno: trattasi questo di un percorso di massima che Monelli reinterpreta e integra a modo suo, preferendo deviare dalla strada principale senza però allontanarsene troppo.

In ogni caso la libertà che Monelli si prende è sufficiente per consentirgli di entrare in contatto con un patrimonio di prodotti e di preparazioni che risulta ancora pressoché sconosciuto agli italiani intesi come nazione, non come una somma di particolarismi locali. Da questo punto di vista la ripartizione della materia su base regionale, adottata dalla *Guida* del TCI ma inaugurata da Vittorio Agnetti con *La nuova cucina delle specialità regionali* del 1909, è la medesima matrice seguita da Monelli che contribuisce, in tal modo, a rafforzare un'ambiguità tutt'oggi perdurante tra il concetto di "regione" intesa come ripartizione amministrativa dello Stato e "regione" in quanto entità culturale storicamente fondata. Come ha osservato Massimo Montanari:

La 'cucina delle regioni' è un'invenzione che risponde a esigenze politiche, commerciali, turistiche. Non culturali. In un'ottica più propriamente culturale sarebbe opportuno riferirsi a cucine 'locali', 'territoriali', 'cittadine'. E poi al circuito nazionale che le integra, secondo il modello più volte evocato della *rete*. La dimensione intermedia della regione ingabbia la realtà storica entro confini artificiali, creando equivoci e fraintendimenti. Ma è stata quella la linea vincente, perché più semplice da gestire, più facile da comunicare (Montanari 2010, p. 80).

Tanto forzata è la tassonomia regionale quanto artificiosa la sua sintesi in quell'immagine sciovinistica del nazionalismo italico così cara al regime. Nemmeno a questa operazione si sottrae Monelli dedicandole, lungo il suo viaggio, un emblematico capitolo intitolato "Riposo dalla cucina regionale" ove, nell'ambientazione di una delle città nuove volute dal Duce, Sabaudia - «un manifesto pubblicitario che era però costato un mucchio di soldi» (Pennacchi 2009, p. 202) - il nostro autore riferisce di un pranzo nel quale, come in un'adunata, si passa in rassegna il meglio del Bel Paese: tagliatelle alla bolognese, pesce alla veneta, pollastrino alla romana, gelati siciliani; servizio a cura di un garzone napoletano e accompagnamento di vini piemontesi. Siamo, in pratica, alle prove generali di quel "villaggio rustico" che verrà allestito al Circo Massimo nel maggio del 1938 in occasione della *Prima mostra nazionale del dopolavoro*<sup>9</sup> e nel quale saranno ospitate sette trattorie tipiche regionali, configurandosi come «uno dei primi esempi di kitsch gastronomico pastorale» (Dickie 2009, p. 308). Eppure, malgrado questo devoto allineamento su una politica gastronomica che cerca di conciliare forzatamente ruralismo e statalismo, Monelli indovina alla fine del suo libro una pagina lucidissima sulle prospettive della cucina italiana, destinata ad un grande successo a patto di credere un poco di più in sé stessa:

Ma è necessario che di quest'arte abbiamo più orgoglio e più coraggio. E per cominciare sarebbe ora che si bandisse dai lussuosi alberghi italiani quella cosiddetta cucina francese che v'intristisce; che non ha nulla dell'eccellente cucina regionale francese, e non fa che presentare sotto nomi francesi un'insipida e monotona internazionalità. Nulla è più sconcertante, scorrendo la lista dei pasti fissi dei nostri grandi alberghi, del vedere sei volte la settimana offerto un pollo arrosto, sempre quello pur sotto mutati nomi, e una sogliola frita, sempre quella, con tanta varietà di carni e di pesci e di confezioni che abbiamo; l'uno e l'altra immancabilmente preceduti da una brodaglietta senza sapore e

---

<sup>9</sup> Al proposito cfr. il *Giornale Luce* B1311 del 25/05/1938, nel quale si vede Mussolini che inaugura e passa in rassegna la mostra soffermandosi anche nella zona dei ristoranti tipici: <http://www.youtube.com/watch?v=oRkFhStt4yg>.

senza vigore, vacua, languida, anemica. Tutta la nostra cucina regionale è degna di salire le scale dei grandi ostelli, se rivestita e adornata un po' da un bravo cuoco, orgoglioso del suo mestiere (Monelli 1935, pp. 219-220).

Bisognerà attendere la fine degli anni Cinquanta per vedere crescere in Italia una grande cucina in grado di contrastare la *Grande Cuisine* internazionale di Escoffier e Pellaprat. E, guardacaso, saranno proprio due ristoratori di provincia, bravi e orgogliosi del proprio mestiere, i Cantarelli di Samboseto in provincia di Parma, a porre le basi della moderna cucina regionale in grado di conciliare tradizione e innovazione (Salarelli 2011).

Tuttavia, al di là di un'illuminazione improvvisa come questa, il volume di Monelli, nella sua continua polemica antimoderna, nell'ostentato nazionalismo, nella sua contrarietà al turismo di massa si inserisce in pieno nella dimensione culturale della letteratura gastronomica degli anni Trenta «il cui *background* culturale è schiettamente piccolo borghese» (Meldini 1988, p. 455).

Ma allora, se non è nella scelta dell'argomento gastronomico e nemmeno nel suo modo di intenderlo in forma geografica – entrambi parte di un disegno politico sfortunatamente ben più ambizioso – dove sta la novità dell'errabondo ghiottone? La novità è tutta nel significante, nella penna impareggiabile che Monelli mette a disposizione della causa delineando, non per primo, ma con lui in modo definitivo, i caratteri di un vero genere letterario: il “reportage culinario”, a cui si accosteranno nel dopoguerra nomi illustri: Mario Soldati, Luigi Veronelli, Gianni Brera, Vincenzo Buonassisi, così per citare i più noti. La ricerca di una forma narrativa adeguata al suo ruolo di viaggiatore e mentore, una forma nuova che non fosse succube dell'accademia delle belle lettere, fu un obiettivo costantemente perseguito da Monelli, senza esserne mai appieno soddisfatto. L'esponente di questo nuovo genere doveva essere uno

scrittore con fantasia, ma non d'invenzione; devoto alla lingua e allo stile, ma non schiavo delle tradizioni, dei modelli, dei luoghi comuni; curioso non di sé o delle sue reazioni, ma delle folle, dei luoghi, dei cieli; [...] che non inventa casi eleganti, ma scopre la realtà; che scrive magari in prima persona, ma pensa in terza; tutt'al contrario del romanziere che scrive in terza persona ma pensa e opina e argomenta soltanto egocentricamente (Monelli, 1930, p. 349).

Ebbene, uno degli esiti migliori di questa ricerca stilistica si rivela proprio // *ghiottone errante* nel quale la ricchezza di spunti offerti dalla materia gastronomica è sempre ricondotta nell'alveo di una prodigiosa abilità descrittiva intonata su un

registro di eleganza che raramente scade nel lezioso, semmai talora, come avvertiva Montanelli, nel forbito (Montanelli, 1967, p. 594).

Tanto per capirci, facciamo un esempio.

Tra le tappe del percorso di Monelli una è legata alla propria geografia sentimentale: si tratta del ritorno alle colline modenesi che lo hanno visto nascere. L'occasione è buona per magnificare un cibo tipico di quelle parti ma diffuso e conosciuto con diversi nomi in tutta l'Emilia, vale a dire la *crescenta* che i modenesi di città chiamano gnocco fritto. Scorrendo la *Guida* del TCI, si può notare come questa preparazione venga menzionata di sfuggita con un cenno relativo al territorio bolognese<sup>10</sup> e un altro, simile, per la provincia reggiana. Nulla per Modena. Ecco invece come Monelli presenta tale prelibatezza:

Qui l'arzdora con mani nocchierute, use al rastrello e alla falce, castiga la poltiglia d'acqua e fior di farina, le dà di gran manate con la parte inferiore della palma, spampana e raccoglie a volta a volta il gnocco sulla spianadora; e dice: «*La crescenta se non si lavora con i man an l'è brisa bona*». Ci ha messo il sale; niente burro per non farla troppo delicata. Il marito intanto ha acceso un fuoco di sterpi, frizzante e strepitante; e la ragazza ha versato nella padella olio e strutto. Ora l'arzdora ha diviso il gnocco in pezzi più piccoli, ciascuno lo ha spianato con la cannella fino a farne una pagina – lo ha già detto il poeta – grande come la luna. Ma qui nel Modenese non la si colloca sulla pietra arroventata; si frigge; e con molta arte la vecchia fa scivolare il disco nella padella; e subito il disco è invaso dall'olio cotto e dallo strutto, s'inturgida di vesciche che la donna sgonfia con una forchetta, tenendo con una manopola il manico della padella (Monelli 1935, pp. 70, 72).

Siamo di fronte a una vera e propria scena di genere, degna di essere paragonata a un quadro del Longhi o del Traversi. Ha osservato Capatti che la tendenza di Monelli è quella di creare un vero e proprio “teatro gastronomico” nel quale i sapori dei cibi e delle bevande diventano parte di una sinestesia molto più complessa, fatta di ambienti, di commensali, di conversazioni ma, soprattutto, animata dai veri protagonisti del viaggio: una popolazione di osti, ristoratori, cuochi, massaie, vignaiuoli che traducono qualsiasi digressione metafisica sulla gastronomia in parole sapide, sostanziose. Di questo approccio Monelli è debitore dichiarato verso Hans Barth<sup>11</sup> il quale, nella sua opera *Osteria: guida spirituale alle osterie*

---

<sup>10</sup> «Le *crescenti*, fritto di pasta preparata con farina ed acqua, cui si uniscono un po' di latte e un po' di strutto od olio», p. 209.

<sup>11</sup> Hans Barth (1862-1928) fu uno scrittore e giornalista tedesco, nativo di Stoccarda, che conobbe l'Italia stabilendosi a Roma come corrispondente del *Berliner Tageblatt*. Pubblicò una serie di saggi

*italiane da Verona a Capri*, per primo offre una serie di spaccati di vita vissuta ai tavoli delle taverne e delle trattorie, locali che il giornalista tedesco visita sempre prestando occhio e orecchio ai gestori, vero spirito dei rispettivi palcoscenici.



Fig. 3: Una delle vignette di Novello contenute nel libro (particolare).

Ma, a differenza del periodare a tratti pomposo del suo predecessore, la mano di Monelli scorre via più rapida e sorridente, più furba – in una parola – nel solleticare il lettore verso la prossima tappa, la prossima pietanza e, certamente, verso il prossimo incontro. Nella congrega dei personaggi monelliani emergono, com'è ovvio, alcuni primattori: come il Troja, oste fiorentino dagli avambracci a tenaglia che spacca in un sol colpo il pollo davanti ai commensali allibiti, o come Pavlòn, una specie di orco modenese che, dopo uno svenimento dovuto a un'abbuffata pantagruelica si risveglia d'improvviso e chiede: «*ajè quèl da*

---

biografici su personaggi del suo tempo (da papa Leone XIII a Crispi) e poi, nel 1908 in versione tedesca (J. Hoffmann, Stuttgart) e nel 1909 in quella italiana (E. Voghera, Roma), il volume *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, con prefazione di Gabriele D'Annunzio. Monelli scrive: «viaggiamo solo con l'eccellente *Guida gastronomica* del Touring, e con *Osteria* di Hans Barth: il bibace tedesco, cui convertirono alla latinità non i monumenti, non il clima, non le donne, ma le osterie» (Monelli, 1935, p. 138).

*magnèr?»<sup>12</sup>. Al di là di questi vertici, il viaggio è tutto un susseguirsi di scene che animano in modo incessante le pagine del libro, immortalate di quando in quando dalla matita nervosa dell'inappetente Novello – «un Sancio Pancia magro e dispeptico, che odia il vino e il pasto» (Monelli 2005, p. 73) – mentre al contrario Monelli è vero *ghiotto*, si diverte e si compiace di ciò che assaggia e, quindi, ne scrive con gusto: la sua, come osserva Luca Clerici, è “prosa saporita”, o meglio ancora «prosa piena di sughi e degli odori di una buona cucina, e insieme capricciosa, paradossale, umoristica e dotta» (Piovene 1999, p. 265).*

Per il lettore che desideri approfondire l'aspetto linguistico dell'opera di Monelli rimandiamo senz'altro all'ottimo saggio di Clerici; ci basti, in questa sede, riprendere una sua osservazione riguardo un aspetto paratestuale de *Il ghiottone errante* null'affatto secondario, vale a dire la presenza, fin dalla prima edizione, di un *Indice dei luoghi, dei cibi, delle bevande, delle osterie e dei ghiottoni notabili* che rende il libro consultabile in modo puntuale e analitico per chi voglia ritrovare un passo specifico in alternativa al percorso di lettura lineare; uno strumento che Monelli utilizzerà anche nella sua guida ai vini (Monelli 1963), un testo con intenti ancor più palesemente pedagogici rispetto a *Il ghiottone*. In virtù di questo indice, osserva Clerici, il volume «assimila molte caratteristiche proprie delle guide» (Clerici 2005, p. 14) e tuttavia, aggiungiamo noi, *Il ghiottone* non è e non ambisce a essere una guida nel senso tradizionale del termine: l'unico modo con cui Monelli sa prendere per mano il viaggiatore non consiste nel fornirgli recapiti di ristoranti o nel dispensare patenti d'eccellenza ai cuochi ma, invece, nel suggerire al lettore un'interpretazione del territorio attraverso quella specifica forma di cultura materiale che è la gastronomia. Insomma: non una guida, ma una *moral guidance*.

## L'autore

È ricercatore presso il Dipartimento dei Beni Culturali e dello Spettacolo dell'Università di Parma ove insegna “Sistemi di elaborazione dell'informazione” presso il Corso di laurea in Beni Artistici, Teatrali, Cinematografici e dei Nuovi Media.

Ha svolto attività di ricerca presso il Dipartimento di Fisica “A. Volta” dell'Università di Pavia e il CERN (Organisation Européenne pour la Recherche Nucléaire - Genève, CH).

Le sue aree principali di ricerca sono:

- a) la documentazione in formato digitale e il rapporto tra biblioteconomia, società e nuove tecnologie;
- b) la storia della cultura e della gastronomia della valle del Po.

---

<sup>12</sup> «C'è qualcosa da mangiare?».

Commenta Barbolini: «Nella devozione rablesiana al cibo di Pavlòn c'è qualcosa di grandioso e allo stesso tempo di spaventoso. Gli eccessi maccheronici, ma anche zamponici e cotechinici, del grandissimo desco padano sembrano proclamare attraverso il trionfo del ventre un disperato attaccamento alla vita, con tutti i suoi piaceri (compresi quelli del sesso, così spesso legati ai rituali del cibo). Eppure c'è un feroce controcanto d'autodistruzione in questo vivere per mangiare che diventa, alla lunga, un mangiare per morire, quasi a voler dare scacco alla morte giocandola d'anticipo, sostituendone le scheletriche fattezze con un'immagine obesa di materna abbondanza» (Barbolini 2004, p. 201).

È membro dei comitati scientifici dei periodici "Culture del testo e del documento", "Ricerche di S/Confine", "JLIS.it – Italian Journal of Library and Information Science", "AIB Studi".  
Già collaboratore dei quotidiani "Il Tempo" e "Italia oggi", scrive per il periodico "MenSA - Culture e piaceri della tavola".

Web: <http://salarelli.altervista.org/>  
e-mail: [alberto.salarelli@unipr.it](mailto:alberto.salarelli@unipr.it)

### Riferimenti bibliografici

- Agnetti, V 1910, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Soc. Ed. Milanese, Milano.
- Aime, M & Papotti, D 2012, *L'altro e l'altrove. Antropologia, geografia e turismo*, Einaudi, Torino.
- Antinucci, F 2011, *L'algoritmo al potere. Vita quotidiana ai tempi di Google*, Laterza, Roma-Bari.
- Barbolini, R 2004, *Magical Mystery Tour. Da Pico della Mirandola a Ligabue*, Aliberti, Reggio Emilia.
- Bardelli, D 2004, *L'Italia viaggia: il Touring club, la nazione e la modernità*, Bulzoni, Roma.
- Barth, H 1909, *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, E. Voghera, Roma.
- Buffon, G-L 1802, *Histoire naturelle: classée par ordres, genres et espèces, d'après le système de Linnée*, vol. 3, Deterville, Paris.
- Campanini, A 2011, 'De l'hymne au territoire à l'apologie des terroirs. Une brève histoire des inventaires culinaires italiens depuis l'Unification (1861)', *Food and History*, vol. 9, n. 2, pp. 153-172.
- Capatti, A 1998, 'Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale', in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino, pp. 753-801.
- Capatti, A 2000, *L'osteria nuova: una storia italiana del XX secolo*, Slow food, Bra.
- Capatti, A 2003, 'Il Buon Paese', in *Guida gastronomica d'Italia*, fascicolo allegato alla copia anastatica dell'edizione del 1931, Touring Club Italiano, Milano, pp. 6-31.
- Cattaneo, G 1984, 'L'inviato col monocolo', *La Repubblica*, 20 novembre, p. 25.
- Chossat, V & Gergaud, O 2003, 'Expert opinion and gastronomy: the recipe for success', *Journal of Cultural Economics*, vol. 27, pp. 127-141.
- Clerici, L 2005, 'L'espressionismo gastronomico di un "vecchio soldato"', in P. Monelli, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, a cura di L. Clerici, Touring Club Italiano, Milano, pp. 7-18.
- Contorbias, F 2009, 'Introduzione', in *Giornalismo italiano*, III (1939-1968), a cura di F. Contorbias, Milano, Mondadori, Milano, pp. XI-LXVII.
- Dickie, J 2009, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Genette, G 1989, *Soglie: i dintorni del testo*, a cura di C. M. Cederna, Einaudi, Torino.
- Guida gastronomica d'Italia* 1931, Touring Club Italiano, Milano.
- Jacini, S 1976, *I risultati della Inchiesta Agraria. Relazione pubblicata negli Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria (1884)*, Einaudi, Torino.

- Marescalchi, A 1931, 'Prefazione', in *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano, pp. 3-8.
- Marcucci, E 2005, *Giornalisti grandi firme: l'età del mito*, Rubbettino, Soveria Mannelli.
- Meldini, P 1988, 'A tavola e in cucina', in *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, a cura di P. Melograni, Laterza, Roma-Bari, pp. 417-463.
- Monelli, P 1930, *Questo mestieraccio*, Treves, Milano.
- Monelli, P 1935, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Treves, Milano
- Monelli, P 1963, *O.P. ossia il vero bevitore*, Longanesi, Milano.
- Monelli, P 2005, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, a cura di L. Clerici, Touring Club Italiano, Milano.
- Montanari, M 2010, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanelli, I 1967, *Gli incontri*, Rizzoli, Milano.
- Montanelli, I 1997, 'Ricordare Paolo Monelli, cronista galantuomo', *Corriere della sera*, 13 settembre, p. 41.
- Mumford, L 1970, *The pentagon of power*, Harcourt Brace Jovanovich, New York.
- Paolini, D 2005, *Il mestiere del gastronomo*, Sperling & Kupfer, Milano.
- Pennacchi, A 2009, *Fascio e martello. Viaggio per le città del Duce*, Laterza, Roma-Bari.
- Piovene, G 1999, *Viaggio in Italia*, Baldini&Castoldi, Milano.
- Portincasa, A 2008, 'Il Touring Club Italiano e la Guida Gastronomica d'Italia. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984)', *Food and History*, vol. 6, n. 1, pp. 83-116.
- Salarelli, A 2011, 'Là nella valle c'è un'osteria: ripartire dalla lezione di Peppino Cantarelli', in *Cosa intendiamo per Food Valley?*, atti del convegno "First Parma Food Valley Symposium" a cura di C. Quintelli, Festival Architettura Edizioni, Parma, pp. 43-47.
- Trevi, E 1993, 'Paolo Monelli' in *Enciclopedia italiana di scienze lettere ed arti: 1979-1992*, Istituto della Enciclopedia italiana fondata da Giovanni Treccani, Roma, vol. 4 (It-O), p. 534.
- Zanetti, G 2011, 'Paolo Monelli' in *Dizionario biografico degli italiani*, Istituto della Enciclopedia italiana fondata da Giovanni Treccani, Roma, vol. 75 (Miranda-Montano), pp. 619-625.