

La capitale si sprovincializza:
Roma fin de siècle
tra speculazione autoctona
e mondanità d'importazione
di Giorgio Fiocca

Il fatto è questo. L'11 gennaio 1894 si inaugurava a Roma il Grand Hotel con una cerimonia fastosa, culminata in una cena di gala di oltre 150 illustri invitati: dal sindaco di Roma, nobile Emanuele Ruspoli, ai membri del consiglio comunale, tra i quali gli assessori all'edilizia Giulio De Angelis e Marco Ceselli, dal prefetto Cavasola, a militari e diplomatici, dai banchieri Gattoni e Sgambati, all'orefice di piazza di Spagna Enrico Tombini e a tante altre importanti personalità e rispettive consorti. L'elemento femminile, anzi, sembrò essere, se non il più numeroso, certamente il più rumoroso. Aggirandosi per i corridoi, le camere e i saloni del nuovo albergo, nessuna gentildonna sembrava poter trattenere gridolini di ammirazione e d'invidia di fronte al lusso delle biancherie (Frette di Monza), alle carte da parati (Nantier di Roma, fornitrice della Real Casa), al vasellame in argento dei fratelli Broggi e al mobilio di vari ebanisti, tutti italiani, come pure all'allestimento dell'illuminazione e dei mosaici¹. Ugualmente italiani erano l'architetto del progetto e l'impresa costruttrice. Stranieri erano invece i servizi igienici, fatti appositamente venire dalla Gran Bretagna, e lo stile degli arredi: l'argenteria ricalcava quello di Luigi XV e i mobili si ispiravano alle linee anglosassoni dei Chippendale.

I capitali per l'acquisto dell'edificio e la sua ristrutturazione erano anch'essi esteri: l'equivalente in sterline di £ 2.050.000 fu il prezzo pagato dalla londinese *Grand Hotel Syndicate* a Filippo Cavallini, proprietario dell'immobile, membro della Camera dei deputati e figlio del senatore Gaspare, possidente di grandi appezzamenti nel pavese. Il rogito fu sottoscritto a Milano il 19 luglio 1893 dai legali rappresentanti della società inglese Hugh Weguelin e César Ritz e concerneva un grande fabbricato uso albergo con terreno circostante, posto in piazza San Bernardo alle Terme di Diocleziano, di circa 6.000 mq².

Dunque, sulla realizzazione di questo albergo, si incrociavano tre elementi: un grande edificio posto nella capitale; César Ritz, personalità conosciuta in Europa nel settore dell'ospitalità di lusso; un deputato

lombardo, molto attivo nel settore immobiliare-finanziario. A fare da suggeritore per l'intera operazione era stata una figura di spicco della storia politica italiana, l'on. Rudinì, proprio in quegli anni alle prese con il difficile progetto di rivitalizzare lo scompaginato schieramento liberale, nonché presidente del Consiglio e, *ad interim*, ministro degli Esteri. Egli accompagnava il principe di Napoli in una visita ufficiale a Londra nella primavera del 1891 (si stava discutendo il rinnovo della Triplice) quando incrociò, nell'atrio dell'hotel Savoy, César Ritz che ne era il proprietario e il gestore. Lo apostrofò magnificando le bellezze architettoniche e archeologiche, il clima mite e il forte afflusso di visitatori che ogni anno affollavano la capitale italiana. Tutto ciò offriva la ghiotta opportunità di aprire anche a Roma un albergo di lusso³. Per portare a termine un simile progetto Ritz era la persona adatta, come testimoniava tutta la sua biografia imprenditoriale, che si snodava tra Parigi, Vienna, Nizza, San Remo e Lucerna. In tutte queste località egli aveva diretto o amministrava tuttora, magari contemporaneamente, alberghi di prestigio frequentati dal principe di Galles (futuro Edoardo VII) che amava ripetere «Dove va Ritz, ci vado anch'io»⁴, al generale von Moltke, al capo di governo francese Thiers, a Mark Twain; dai Rothschild, al banchiere americano J. P. Morgan e poi alle grandi dame: la duchessa de la Rochefoucauld e quella del Devonshire, la contessa di Mirafiore di Casa Savoia; dalla numerosa nobiltà russa e austriaca. E ancora: il poeta Mallarmé, il compositore Strimberg e la divina Sarah Bernard. Nella *Recherche*, a un certo momento Proust fa dire al suo personaggio «non ho nulla da obiettare al gelato, Albertine cara, ma lasciate che ci pensi io, non so se da Poiré-Blanche, da Rebattet o al Ritz».

Ritz era un vero *self made man*, un uomo di successo tenace e combattivo e il colloquio con Rudinì avveniva nell'atrio dell'ultimo suo trofeo, quel Savoy di cui aveva evitato da poco il fallimento e subito rilanciato al vertice della mondanità internazionale. Un personaggio di questa tempra era poco propenso a farsi incantare da semplici lodi sulle bellezze climatiche e archeologiche di Roma. L'uomo politico italiano doveva avergli detto qualcos'altro per indurlo, in breve, a partire per osservare da vicino l'edificio che gli era stato segnalato, mentre transitava all'Esedra seduto in carrozza. L'immobile sorgeva in una posizione strategica, al crocevia tra la nuova stazione ferroviaria di Termini, la via xx Settembre che portava al Quirinale e l'imbocco di via Nazionale, sede di importanti edifici pubblici e residenziali di ceti benestanti. L'area compresa tra questa via e la stazione Termini aveva assunto le forme, secondo il piano regolatore del 1883, del nuovo ingresso monumentale di Roma capitale⁵. L'incontro con l'attuale proprietario gettò le basi della trattativa. Bisognava ora reperire i capitali necessari all'acquisto, che Ritz non possedeva per intero

ma che poté procurarsi facilmente grazie alla sua rete di conoscenze altolate e alla sua notorietà. In rapida successione, tornava a Londra, costituiva una società *ad hoc* (*Grand Hotel Syndicate*) e ripartiva per Roma insieme a Weguelin dove, come detto all'inizio, fu stipulato il contratto di acquisto con Cavallini⁶. A capo della gestione dell'albergo fu posto quell'Alphonse Pfyffer che Ritz conosceva assai bene per aver lavorato alle dipendenze del padre, inglese ma svizzero di nascita ed ex colonnello dell'esercito dei Borboni di Napoli, proprietario del lussuoso hotel Nazionale di Lucerna.

Era fondamentale aprire un albergo a cinque stelle (per usare una terminologia attuale) nella Roma *fin de siècle*? La capitale contava, in quegli anni, 18 alberghi di prima categoria con una spiccata tendenza a definirsi lussuosi, gestiti spesso da società estere e destinati a un turismo internazionale di *élite*⁷. Alcuni di loro esercitavano già all'indomani del 1870, come il Minerva nell'omonima piazza, Di Russia a piazza di Spagna o D'Inghilterra a Trinità dei Monti. Successivamente erano stati aperti l'Hassler e il Quirinale⁸, tutti luoghi dove si tenevano raffinati ricevimenti, alloggiavano gli addetti diplomatici presso le ambasciate o illustri personalità di passaggio. La concorrenza dunque non mancava e per batterla bisognava dare al Grand Hotel qualcosa di più di ambienti sfarzosi e un ottimo servizio. Né sarebbe bastato dotare le sale da bagno di moderne vasche e acqua corrente, radiatori per il riscaldamento e luce elettrica ovunque per attirare il bel mondo. Ritz puntò sulla sua carta vincente, come aveva già fatto in altre circostanze, quell'Auguste Escoffier, da lui conosciuto dieci anni prima quando lo aveva assunto come *chef de cuisine* al Grand Hotel di Montecarlo. Escoffier era stato allievo di Urbain Dubois, grande cuoco francese di cui si diceva a Parigi avesse prolungato l'opera del sommo Carême, e per giunta autore di una sorta di bibbia della gastronomia, *L'art de la cuisine au XIX^e*. Alla cena inaugurale del Grand Hotel romano i giornalisti presenti scrissero di un "miracolo" dell'arte culinaria⁹.

L'albergo di Ritz ed Escoffier sembrava testimoniare l'ulteriore passo sulla strada dell'omologazione di Roma tra le capitali europee. I segni di questa tendenza si potevano cogliere non solo nelle espressioni vistose degli interventi urbanistici, con la moltiplicazione dell'edilizia monumentale, l'ampliamento delle strade, la costruzione di vie larghe e luminose o la destinazione a verde pubblico di oltre 200 ettari di terreni, ma anche nelle minuzie degli intrattenimenti come il moltiplicarsi dei *café chantant* e dei teatri. Nel 1880, affacciato su via Nazionale, si edificava il Costanzi e il Teatro drammatico nazionale su via IV Novembre, che si aggiungevano al Rossini a piazza Santa Chiara e all'Adriano di piazza Cavour¹⁰. Il Grand Hotel non aveva un proprio caffè concerto ma rimandava ad uno prospi-

cente, Il Diocleziano nella contigua piazza Termini¹¹. L'afflusso incessante di tante persone portava al diffondersi di contaminazioni culturali, di mode e sensibilità d'Oltralpe tali da rendere Roma finalmente una città vivace, dinamica ed effervescente¹².

Tutto questo costituiva però solo un piccolo segmento di una realtà molto più complessa e contraddittoria. Il direttore della banda municipale Alessandro Vessella faticò molti anni per aver ragione dei fischi che disturbavano immancabilmente i suoi concerti a piazza Colonna perché giudicati troppo avveniristici. Eppure il maestro si limitava a eseguire brani di Beethoven, Wagner e Schubert¹³. Quel fine osservatore di Emile Zola scriveva nel suo *Diario romano* una frase che sintetizzava il suo giudizio sulla società capitolina: «C'è dunque un'aristocrazia morente, una borghesia che non esiste ancora [...] e un popolo tornato bambino, povero, sporco, ignorante e ozioso»¹⁴. E appunta queste notazioni durante il suo soggiorno nella capitale, alloggiando con la moglie Alexandrine proprio al Grand Hotel, aperto da pochi mesi. Un'opinione così poco lusinghiera non era poi tanto infrequente. Giacomo Leopardi aveva comunicato al padre, in una lettera degli anni Venti dell'Ottocento, quanto Roma fosse un luogo pieno di nullità e insulsaggine¹⁵. A distanza di un secolo, lo scrittore Corrado Alvaro descriverà la vita romana come tutta esteriore e di comparsa: «Pareva una città di paccottiglia [...] Una lunga domenica della provincia italiana»¹⁶. Ancora Zola parlerà della nostra capitale come dell'emblema del fallimento di chi, nonostante gli sforzi, aveva tentato di destarla dal sonno invincibile che l'avvolgeva¹⁷.

Sembra, dunque, che si possa parlare di "effervesienza" e "dinamismo" soltanto se si ha ben chiaro come i due termini siano espressione di una modernità ai primi passi, più intravista che vissuta¹⁸, sostanzialmente superficiale, che annoverava tra le sue manifestazioni, appunto, i teatri, i *café chantant* e gli alberghi lussuosi. E la raffinata cucina d'Oltralpe. Non si tratta di individuare l'esistenza di palati esperti nostrani in grado di valutare il *consommé Régence* o la *crème d'ecrévisses* oppure la *mousse des foie-gras*, piatti preparati da Escoffier per l'inaugurazione del Grand Hotel e che tante meraviglie avevano destato. Importa invece valutare se l'*élite* della capitale abbia aderito a quelle manifestazioni gastronomiche nella consapevolezza del loro significato pedagogico e perciò andasse attrezzandosi per riproporle secondo la propria storia e la propria sensibilità. Si trattava, in altre parole, di imitare la politica portata avanti dal cuoco francese (e tanti altri cuochi come lui), le cui tracce si ritrovano anche in quel menu inaugurale dove era scritto «Timbale de filets de soles à la italienne», «Punch à la romaine» e vini nostrani (ovviamente *champagne* a parte). L'uso della terminologia francese è un dato trascurabile se si pensa alla clientela internazionale del Grand Hotel, poco avvezza all'italiano.

Sotto questo profilo erano ingiustificate le invettive di coloro che erano mossi da interessi corporativi e si scagliavano contro un tale «servilismo» e condannavano il «sacrificio del nostro idioma», come, ad esempio, la maggioranza dei membri della Società italiana albergatori, oppure le varie correnti del nazionalismo prima e del fascismo poi¹⁹, dimentiche di come ciò agevolasse la buona accoglienza per un paese che beneficiava non poco dell'apporto turistico. Gli ospiti che già alloggiavano al Grand Hotel fin dalle prime settimane dall'apertura si chiamavano, infatti, principessa Vittoria di Baden, conte e contessa Andrassy, contessa di Santander e altri nomi di svariati paesi²⁰.

Al nazionalismo *à la carte* non mancavano certo i pretesti per polemizzare, a cominciare, volendo, dai pranzi di gala al palazzo del Quirinale dove gli illustri convitati conversavano amabilmente destreggiandosi tra un *filet de boeuf à la d'Orsay*, una *suprême de volaille à la Conty* e un *médaillon de lièvre à la Périgord*. Ma si sa, la terra originaria dei Savoia, la stirpe reale, la cultura di questa casa regnante erano profondamente intrise di francesismi²¹. Colpisce di più il menu stabilito per il banchetto tenuto nella prefettura della capitale italiana: *potage à la St. Germain*, *côtelettes de caille à la Bellevue*, *poisson à la sauce Béarnaise*²². Le stesse associazioni di categoria o i festeggiamenti di corpo non erano da meno, quando volevano darsi un tono e fare bella figura, magari incorrendo in qualche feroce presa in giro²³.

Questa egemonia francese (meglio dire, parigina) veniva da lontano. Faceva perno sulla *haute cuisine* della nobiltà d'Antico Regime e su una normazione delle procedure rivelatrice di un codice in via di compimento. Non a caso Brillat Savarin, primo esempio di intellettuale gastronomo e autore di quella *Fisiologia del gusto* del 1826 assunta ad archetipo della cucina borghese, considerava la gastronomia una scienza, al pari delle lettere e della matematica²⁴. Già molto prima di lui c'era stato chi aveva assimilato l'arte culinaria alla chimica:

La scienza del cuoco consiste nello scomporre, far assorbire e quintessenzializzare i cibi; nel trarne i succhi, nutritivi e pur leggeri, nel mescolarli e nel fonderli insieme, in modo che nessuno domini e tutti si avvertano²⁵.

Da allora in poi era stato tutto un catalogare aromi, uno stabilire professioni e un codificare disciplinari. Al grande cuoco si affiancavano i vari *saucier*, *entremetier*, *rôtisseur*, *du garde-manger*, *pâtissier*, *glacier*. Il già citato Dubois dedicò un capitolo della sua monumentale opera (*L'école des cuisiniers*) agli utensili della cucina e della sala da pranzo, specificando forma e modalità d'uso di attrezzi quali le pinze per gli asparagi, gli spiedini ornamentali, i portaposate e tanti altri oggetti²⁶. Nel lessico della buona società era diventato da decenni di uso corrente

il termine *gastronomie* con tutte le sue declinazioni, termine comparso nel *Dictionnaire de l'Académie française* già nel 1835. Il “buongustaio” era diventato una figura sociale nel senso di componente di un gruppo riconoscibile e rispettato, in costante crescita, insieme a quello dei cuochi, non più confinati nei celati ambienti delle cucine ma membri di corporazioni autorevoli e combattive volte a ottenere protezioni e privilegi pubblici. Furono pubblicati e diffusi in numero crescente, dalla prima metà dell’Ottocento alla fine del secolo, periodici che si intitolavano “Art culinaire”, “Almanach de gourmet”, “Cuisine française”, “Le gourmet”, “La gastronomie”, “La salle à manger”, “Le Cordon bleu” ecc., insieme a monografie di cultori della materia o di grandi cuochi. E poi le scuole, le Accademie del gusto, le esposizioni universali e i concorsi gastronomici per certificare e trasmettere un sapere che costituiva per la Francia un valore aggiunto agli occhi del mondo²⁷.

Dunque, dietro quei menu in francese poggiati sulle tavole dei grandi ristoranti romani o menzionati nelle cronache dei quotidiani c’era una formidabile “macchina da guerra”, specchio e simbolo di una cultura e di una élite che faceva dell’arte culinaria una vincente arma imperialista, diretta da un manipolo di generali cui si tributavano gli onori della patria: per fare solo due nomi, Dubois ed Escoffier furono insigniti della Legion d’onore. Carême e dopo di lui Dubois e tanti altri erano andati a organizzare le cucine delle grandi corti europee, da quella moscovita a quella prussiana, o della ricca borghesia americana plasmando, al loro passaggio, schiere di apprendisti. «Durante tutta la mia carriera – scrive Escoffier nelle sue *Mémoires* – ho “seminato” circa duemila cuochi in tutto il mondo. La maggior parte di loro ha avuto degli emuli in quei paesi»²⁸.

Tra questi emuli, certamente anche alcuni italiani, impegnati a elaborare pietanze per la loro raffinata clientela. *Haute cuisine* ed élite costituiscono un binomio inscindibile poiché attraverso la prima fu possibile individuare una vera e propria categoria sociale fatta di ricchi finanzieri, di borghesi benestanti, di artisti di grido e di nobili, magari di seconda fila²⁹. Praticare una gastronomia ricercata fu anche un potente fattore di acquisizione di *status* per tutti quegli individui ansiosi di entrare a far parte delle classi elevate³⁰. Ciò fu (ed è) vero sotto ogni latitudine: in Gran Bretagna, la vedova Lizzie Eustace era riuscita a far sedere alla non nobilissima tavola del suo castello in Scozia un lord, membro del Parlamento, grazie alla sua notevole conoscenza del cibo e dei vini³¹. Nel commentare la sua raccolta di ricette, il fondatore riconosciuto della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi, sebbene alquanto lontano dal mondo raffinato ed esclusivo degli snob buongustai, ci tenne a sottolineare come egli parlasse alle classi agiate³².

Dunque, si parla di cucina per parlare di classi dirigenti. Un tema carico della storiografia che riaffiora ogni qualvolta si attraversa un periodo turbolento e si smarrisce la rotta, il che avviene abbastanza spesso. Le *élites* residenti a Roma davano vita ad un agglomerato composito fatto dai tradizionali gruppi sociali dell'ex Stato pontificio (nobili papalini e mercanti di campagna, commercianti e professionisti) ai quali si era aggiunta una nutrita schiera di funzionari e burocrati piemontesi, di imprenditori settentrionali, di politici da tutta Italia e, non da ultimo, di addetti alla corte dei Savoia. Difficile dire se tutti costoro percepissero la capitale come «la città degli italiani»³³ ma è quasi impossibile credere che la considerassero di livello europeo. Si cercò, anzi, di oscurare questa “minorità” esaltando al massimo le vestigia della Roma classica e barocca, contrapponendo alla grandiosità altrui (del presente) una propria grandiosità (del passato). Una strategia messa in campo da tempo di cui si era ampiamente servita l’ideologia risorgimentale, quando al classicismo era stato assegnato il compito di porsi come incontrovertibile elemento unificante degli italiani e testimonianza di un primato glorioso che permetesse di mascherare l’arretratezza del paese in tanti settori³⁴. Sembrava all’*élite* nazionale di allora che si potesse allo stesso modo definire “metropoli” pure la Roma ottocentesca in virtù del suo ruolo passato di grande concentrazione urbana cosmopolita, rendendone l’uso equivalente a quello applicato a “metropoli” contemporanee per indicare città finanziariamente ricche e dotate di un dinamismo particolarmente acuto³⁵.

Tuttavia, erano troppe le carenze che impedivano di qualificare la capitale italiana come tale. Chi ha utilizzato degli indici quali l’andamento demografico, l’urbanizzazione, l’alfabetismo, le infrastrutture, l’associazionismo ecc. per renderne comparabile il *trend* con quello di altre grandi città, ne ha dedotto che lo sviluppo di Roma fu rilevante ma parziale, a cominciare dal suo ruolo economico, rimasto in gran parte parassitario, impiegatizio e di commercio locale. La rete delle strade subì aggiustamenti marginali e gli interventi urbanistici di grande respiro per creare infrastrutture e spazi residenziali procedettero tra molti tentennamenti e battute d’arresto³⁶. Quel che fu fatto alimentò l’espandersi del debito ipotecario che nel 1890 (alla vigilia dell’impresa del Grand Hotel), ammontava alla considerevole cifra di 130 milioni, circa un decimo dell’intero valore nazionale³⁷. Nessuna delle leggi speciali varate per risanare la situazione finanziaria della capitale e per fornire di mezzi i piani di sviluppo e di risanamento urbano riuscì a soddisfare tutti gli interventi progettati o necessari. Mancarono di centrare tutti gli obiettivi sia quelle iniziali del 1881 e del 1883 che assicuravano un contributo da parte dello Stato per un piano di costruzione di opere pubbliche e dovevano garantire il lancio di un prestito nazionale, sia quella finale del 1891, pensata per alleggerire le

conseguenze drammatiche della crisi economica esplosa nel frattempo. Tra queste date si estese un periodo di massiccia speculazione edilizia in cui si gettarono società grandi e piccole, molte del nord Italia. Fu proprio grazie alle prime leggi speciali che il mercato dei terreni edificabili balzò all'attenzione dei grandi circoli finanziari determinando un afflusso massiccio di capitali non soltanto italiani. «Tutto ciò che vi [era] di meno sano, meno interessato alla produzione vera e propria, più grettamente speculativo nel mondo degli affari italiani, si rovescia[va] ormai sulle imprese d'ingrandimento della capitale»³⁸.

Il fenomeno è già stato molto studiato per supporre di poter aggiungere qualcosa alle conseguenze che ciò ebbe sui destini futuri della città. Qui importa sottolineare il giudizio secondo cui lo sviluppo urbano fu la materializzazione sul territorio di un groviglio di rapporti politico-economici e flussi finanziari anziché l'applicazione di un progetto architettonico e urbanistico compiuto. Le imprese intervenute sul campo avevano nei propri consigli di amministrazione finanziari o esponenti politici, talvolta le due funzioni nella stessa persona, oppure godevano di protezione e sostegno economico da parte di uomini politici e finanziari³⁹. Ad esempio, tra i beneficiari dei mutui edilizi concessi dal Credito fondiario della Banca nazionale⁴⁰ comparivano la Società veneta per imprese e costruzioni, con dentro Vincenzo Stefano Breda, Alessandro Casalini, Cesare Levi, Riccardo Rocca; il Credito mobiliare con i fratelli Balduino, Giovanni Bastogi, Andrea Corsini, Giacomo Parodi; la Banca subalpina amministrata da Alberto Amman, Emilio Noseda, Carlo Vanzetti. Dietro all'Impresa Esquilino stavano la Banca di Torino e la Società fondiaria milanese con Luigi Canzi, Cesare Mangili, Enrico Rava, Achille Viglezzi. Sono tutti nomi che dicono molto a chi si occupa di imprenditoria e finanza italiana. Basti ricordare che a questi uomini facevano capo molte tra le maggiori aziende industriali del paese: citando a caso, la Breda, le Manifatture lane Borgosesia, la Edison, la Società metallurgica di Piombino, la Società ferrovie meridionali, la Navigazione generale italiana, la Terni e molte altre.

Poi c'erano le imprese minori, di media grandezza o minuscole, una falange di piccoli costruttori, intermediari e usurai, più difficilmente individuabili e con un regime societario in accomandita: i Maraini, i Marotti, i Frontini e tanti altri e con loro Filippo Cavallini. Maraini e Cavallini furono i due *brasseurs d'affaires* le cui attività determinarono i passaggi che portarono la sede di un'opera di carità a diventare un hotel di lusso.

Emilio Maraini era uno dei tanti settentrionali scesi a Roma in cerca di buoni affari. Svizzero di origine, già affermato imprenditore nel settore zuccheriero (aveva fondato una fabbrica a Rieti), si era stabilito nella capitale solo nel 1886 ma vi aveva fondato l'omonima banca l'anno

prima insieme al cugino Clemente e alla banca Lomellina, la quale aveva sottoscritto i due terzi del capitale sociale. Nominato legale rappresentante della Banca svizzera di Lugano e di quella Subalpina fin dall'anno prima⁴¹, Maraini entrò da subito nel promettente mercato immobiliare, comprando e rivendendo beni compresi nell'area via xx Settembre-via Nomentana-Porta Salaria, in un vorticoso giro che gli permise rapidi realizzati e gli facilitò l'accesso a crediti cospicui su pegno⁴². Di tutte le sue operazioni ne interessa qui una: l'acquisto fatto nel 1889 quando la banca Maraini otteneva (in permuta con un villino posto sulla via Nomentana) aree e fabbricati di 6.000 mq situati tra piazza delle Terme di Diocleziano e via xx Settembre. L'immobile e relative pertinenze si trovavano affittati, dietro pagamento di un canone annuo, all'ente pubblico Istituto per i sordomuti, subentrato alla precedente gestione dei Padri Somaschi dopo le leggi eversive sull'asse ecclesiastico⁴³. L'azionista di maggioranza della Banca Maraini era la Lomellina, fondata nel 1882 a Vigevano dalla famiglia Cavallini, anno in cui Filippo entrava per la prima volta in Parlamento come deputato e si apprestava a svolgere ruoli su più piani: dalle battaglie protezionistiche di Depretis all'autoritarismo crispino, per approdare al liberalismo zanardelliano, dalle collaborazioni al periodico "La Rassegna" al sostegno finanziario de "Il Secolo" di Sonzogno. E poi le attività bancarie, immobiliari, agrarie (possedimenti in America Latina), alcune delle quali poco trasparenti. Era abile nel gioco in borsa e non si peritava di speculare al ribasso anche sui titoli di Stato italiani⁴⁴.

Queste sue abilità affaristiche (e quelle di molti altri) furono genitrici della speculazione edilizia che investì la capitale, tanto frenetica quanto di breve durata. In poco più di un quinquennio vennero bruciati centinaia di milioni, si lasciarono senza lavoro migliaia di muratori, fallirono decine di imprese e si aggravarono le condizioni finanziarie del municipio. In molte zone regnava l'abbandono e lo squallore: in Prati come al Gianicolino, a Porta Pia come all'Esquilino si vedevano grandi case non finite o non abitate oppure abitate abusivamente ma sulla via del degrado⁴⁵. La svalutazione del patrimonio immobiliare e delle società che operavano nel settore fu enorme. La Banca Maraini, alla fine degli anni Novanta dell'Ottocento, fu costretta a ridurre di due terzi il capitale sociale con conseguente diminuzione degli azionisti. Negli stessi mesi, altri istituti finanziari nel giro di Maraini e Cavallini furono posti in liquidazione: la Banca depositi e conti correnti e la Banca subalpina⁴⁶.

Fu in questa tempesta che si materializzò il legame tra Rudinì, Ritz e Cavallini. Del pluri-presidente del Consiglio si conosce assai poco, a parte la sua intensa vita politica. Non sono state redatte biografie né egli ha lasciato memorie o un epistolario in grado di chiarire l'eventuale nesso tra la sua attenzione verso i problemi di sviluppo della capitale e i propri

interessi materiali nelle vicende economiche romane. Certamente si diede molto da fare, sia come parlamentare sia come capo del governo, per favorire una sistemazione positiva della situazione tanto da istituire una commissione incaricata di formulare l'ennesima legge speciale, cercando di aggirare la crescente ostilità che si stava manifestando da parte di altre importanti città italiane per gli eccessivi favori elargiti alla capitale e contribuendo al varo della normativa per la sistemazione dell'Esedra di Termini⁴⁷. Rimane il fatto che a Londra, in quella primavera di cui si diceva all'inizio, Rudinì apostrofò César Ritz suggerendogli l'affare del Grand Hotel (e iniziando forse da allora una frequentazione che si ripeterà in avvenire⁴⁸). Questa sollecitazione si spiega meglio come episodio della più ampia necessità di riportare investitori stranieri sulla piazza immobiliare di Roma, da cui stavano precipitosamente fuggendo, piuttosto che come azione mirata a migliorarne la classifica tra le città più raffinate in Europa.

Dunque si trattò di un incontro tra convenienze finalizzate al guadagno, come tante. *In primis*, quelle di Cavallini, che aveva ottenuto da poco quella proprietà passata più volte di mano. Nel 1884, l'Istituto sordomuti aveva suddiviso l'intera unità immobiliare in lotti, vendendone in seguito uno alla banca Maraini che, a sua volta, lo aveva passato a due impresari, Martinelli e Cremonesi, che avevano iniziato a progettare un albergo ma per via della crisi economica non avevano potuto soddisfare i pagamenti. Di qui una causa civile che li vide soccombere a favore di Cavallini, nelle cui mani era finito il loro debito. La vittoria fu subito messa a frutto: appena tre giorni dopo la sentenza si perfezionava la vendita al *Grand Hotel Syndicate*. Cavallini continuerà in seguito a utilizzare questo immobile per ottenere prestiti su pegno, giustificandosi che non erano state rispettate le scadenze di pagamento⁴⁹.

E le convenienze di Ritz? Una persona meno dotata di lui di *animal spirit* in senso keynesiano avrebbe tentennato di fronte alla presenza di certi aspetti negativi della realtà che facevano da cornice all'affare. Era vero che la zona di Termini-Esedra era una di quelle che si andava valorizzando, come si è detto, a norma del piano regolatore, ma bisognava comunque ignorarne con disinvolta alcune degradanti caratteristiche ancora visibili. Tra le rovine delle Terme si annidavano molte piccole povere botteghe artigianali e di rivendita intorno alle quali formicolava il popolino. Le antiche mura fungevano da orinatoi e quant'altro⁵⁰. Infine, al momento di stringere l'accordo di acquisto, ancora non era stata superata l'opposizione dell'amministrazione comunale a che si elevassero costruzioni superiori ai 1.000 mq e per questa ragione si era finiti in tribunale⁵¹. Ovviamente non è qui in discussione la lungimiranza di Ritz, visto poi il successo finale dell'impresa testimoniato dal posto conquistato, anche in Italia, dal mito

del Grand Hotel nell'immaginario collettivo, alimentato prima da una letteratura minore, poi dal cinema e, infine, dai popolarissimi fotoromanzi⁵². La convenienza di Ritz fu, ricorrendo a un termine purtroppo oggi assai noto, una “bustarella”. Nella biografia della moglie l'episodio increscioso scompare, anzi *madame* Ritz fa dire al marito frasi di nostalgia struggente per Roma⁵³. È certo però che fu aperta un'inchiesta che vide Ritz imputato di aver intascato la cospicua somma di 2.000 sterline all'insaputa degli azionisti della società londinese, pur facendosi da loro pagare un lauto compenso per i servizi resi nel concludere l'affare⁵⁴. Stupisce meno che il “benefattore” fosse Cavallini, vista la stoffa del personaggio che, per successivi maneggi, sarà costretto di lì a poco a riparare in Svizzera⁵⁵.

Il Grand Hotel, che in Europa era considerato ormai un affermato simbolo di ricchezza, eleganza e raffinata gastronomia, aveva trovato a Roma motivazioni affatto diverse dalle esigenze proprie a una capitale che dichiarava di volersi dare un assetto di progredita civiltà materiale. L'operazione che portò alla realizzazione dell'albergo fu propria di un affarismo a corto raggio anziché il frutto di una strategia modernizzatrice ampia e coerente, consapevole che costruire “quel” lusso, praticare “quella” eleganza, allestire “quella” raffinata gastronomia erano altrettanti passi sulla strada della omologazione europea. Sotto questo profilo, l'impresa di Rudini-Cavallini, così come si era realizzata, lasciava indifferenti coloro che, come Crispì, consideravano impietosamente Roma una «locanda»⁵⁶, comunque lontana dallo scintillio della capitale europea per eccellenza: Parigi. Qui la *haute cuisine* non solo non era espressione solitaria di un singolo personaggio ma poggiava su una nutrita schiera di pubblicazioni periodiche, alcune delle quali già menzionate. Esse sollecitavano contributi e vivaci dibattiti nell'opinione pubblica, aiutando ad ingrossare la schiera degli adepti. A Roma, lasciando i tavoli del Grand Hotel, dove si celebrava la gastronomia di Escoffier, per entrare nelle rivendite di pubblicazioni periodiche, si sarebbe rimasti colpiti dalla vistosa assenza di riviste italiane più o meno specializzate sui temi dell'alta cucina. Nell'insieme, la pratica dell'*haute cuisine* rivelava un vistoso strabismo: da un lato, la frequentazione del Grand Hotel da parte di una cospicua fetta dell'*élite* sociale e, dall'altro, il suo mutismo nell'elaborare un codice gastronomico allo stesso tempo autoctono ma anche fattore propulsivo e partecipe della modernizzazione europea.

Perciò l'inesistenza di pubblicazioni specializzate sui *gourmands* e sulla *gourmetise* nostrana si deve leggere non solo come un ritardo rilevante nella “produzione” di un proprio buon gusto e una rassegnazione al “consumo” di un buon gusto altrui ma piuttosto come disinteresse a mettere in campo un processo culturale tale da accelerare la modernizzazione delle classi elevate italiane, omologandole nella sostanza a quelle europee. In

altre parole, era da noi impensabile che un personaggio di spicco della nostra cultura, al pari del poeta e grande letterato Mallarmè in Francia, potesse dirigere una rivista sul tipo de “*La dernière mode*” rivolta ai temi della mondanità (anche gastronomica), degli abiti e dei viaggi⁵⁷. In questo orizzonte, la definizione di “buon gusto” data da Pierre Bourdieu, che lo ha inteso come risultante della maggiore disponibilità di risorse economiche e culturali a disposizione di un circoscritto gruppo sociale, ci fa dire, nella fattispecie qui considerata, che tutti coloro che entreranno successivamente a farne parte potranno mettere in campo solo comportamenti imitativi⁵⁸. Ciò vale senz’altro per lo stile di vita dei cosiddetti *nuovi ricchi* ma vale anche per la condotta di nuove *élites* nazionali desiderose di vestire i panni della modernizzazione di stampo europeo senza riuscire a cucirne di propri. Questo travestimento è ricco di numerosi esempi. Lo si ritrova nei tentativi di riforma istituzionale messi in campo da noi negli ultimi decenni del XIX secolo quando si tentò l’ossimoro di trovare un’alternativa “italiana” al modello statuale “inglese” adottando però quello “tedesco”⁵⁹. La si nota leggendo i giudizi sulla società romana fine Ottocento di un viaggiatore assai impietoso sul suo buon gusto⁶⁰.

Dunque, mentre esisteva già da tempo in Francia un numero cospicuo di periodici, una bibliografia gastronomica redatta nel 1993 segnala, a fine Ottocento, solo due titoli in italiano⁶¹. A riprova, è sufficiente scorrere l’apparato delle fonti che corredda le ormai numerose monografie a tutt’oggi edite sul cibo e la cucina per rendersi conto di quante siano state le pubblicazioni periodiche francesi che trattavano di *gourmet* o *société gourmande* rispetto a quelle italiane che parlavano di *buongustaio* o *circolo gastronomico*. Un difetto duro a morire se, nel primo dopoguerra, si sottolineava ancora la disattenzione della stampa periodica nei confronti della gastronomia⁶². Quel tipo di pubblicazioni sull’arte culinaria, in quanto strumenti per “annusare” le novità e proporre sperimentazioni, erano cosa ben diversa dalle semplici raccolte di ricettari, della cui abbondanza andiamo fieri fin dal Rinascimento⁶³. Esse erano la codificazione di modalità specificatamente locali che segnano un po’ il carattere di fondo della cucina italiana rendendola, fin dentro all’“Artusi”, sempre più provinciale in quanto legata alle tradizioni territoriali ed espressione di gusti e preferenze di un pubblico rinchiuso in confini ristretti⁶⁴.

Altre vistose assenze o ritardi riguardavano le scuole di alta cucina, le accademie gastronomiche e i circoli privati di buongustai, fatta salva qualche rara eccezione di poco conto, tra cui, bisogna fare attenzione a non includere associazioni come quella romana denominata “*La Forchetta*”, ma in realtà società per delinquere⁶⁵. Tutte cose che, Oltralpe, erano espressione matura di un *humus* culturale diffuso tale da introiettare nel popolo parigino il senso della sacralità verso il cibo raffinato. Ne parla

Jean-Paul Aron quando si meraviglia nello scoprire come, durante l'assedio prussiano di Parigi nel 1870, erano comunque esposte nelle vetrine dei negozi di prelibatezze carni e condimenti che nessuno osò depredare in una città affamata, dove pure accadeva di non poter sostituire una carota per il sugo, riutilizzata più volte e mangiata per sbaglio, perché non se ne trovavano⁶⁶. Era un tipo di interiorizzazione che si può interpretare certo secondo il paradigma dello scambio ineguale tra le culture delle classi dominanti e di quelle subalterne ma che può essere ugualmente applicato ai comportamenti delle altrettanto subalterne élites romane (e più in generale italiane) nei confronti della *haute cuisine* di Parigi, dell'uso imperante di termini come *hors d'oeuvre, mousse, omelette, pâté, potage, blanquette* ecc. stampati su menu raffinati⁶⁷. Si guardava alla Francia come modello del comportamento appropriato nella buona società, tanto nei rapporti personali quanto a tavola. Non vale sostenere, *a contrario*, che le classi dirigenti italiane non erano le sole a subire quel tipo di imperialismo gastronomico. I rapporti psicologici che stavano, ad esempio, dietro alla moda di menu in francese o di vivande parigine in Gran Bretagna o in Germania erano caratterizzati infatti da un tratto di convinta superiorità certificata dall'avere realizzato imperi economici e politici anche a seguito delle sconfitte (economiche, politiche e militari) procurate alla Francia, percepita dunque come subalterna. Questa supremazia da noi sarebbe stata difficilmente sostenibile, visto il contributo determinante che il paese d'Oltralpe aveva dato al processo risorgimentale, a cui fa da contrappunto la sospirata proclamazione di Roma capitale solo grazie alla sconfitta dei francesi a Sedan da parte dei prussiani.

Se bastava dire «comme il faut»⁶⁸ per richiamare il comportamento appropriato, da noi questa “dipendenza” appariva tanto più straordinaria nella sua forza cogente quanto più insofferente si stava dimostrando, proprio in quegli anni, l’opinione pubblica italiana nei rapporti con la nazione d’Oltralpe. Questi si erano fortemente deteriorati per l’opposizione francese all’annessione di Roma capitale; per la trasformazione della Tunisia in protettorato francese nel 1881, giudicata uno “scippo” per via della vicinanza con le coste siciliane e per la storica presenza lì di una numerosa comunità nostrana; per l’adesione nel 1882 dell’Italia alla Triplice alleanza con la Germania in funzione antifrancese, rinnovata più volte; per l’esplosione di una micidiale guerra doganale tra i due paesi con pesanti conseguenze sul piano economico e sociale.

Nonostante questo, si continuava a dire «comme il faut»; vi rientravano i tè pomeridiani e i ricevimenti serali al Grand Hotel come pure i pranzi raffinati di Escoffier. I fruitori di queste manifestazioni, ossia nobili, ricchi borghesi, alti funzionari e artisti di vario genere, squadernavano, in quelle sale e di fronte a quei piatti, un “buon gusto” assunto a patente

della loro iscrizione alle classi elevate. In questo, com’è stato scritto, sta il significato sociale del cibo e delle bevande, al di là delle alchimie dei sapori e delle cotture. Le vivande e i vini codificano dei messaggi che provengono dal modello di relazioni sociali a cui rimandano. Il messaggio riguarda i diversi gradi della gerarchia, l’inclusione e l’esclusione, i confini e la transizione attraverso i confini⁶⁹. Quel conglomerato di personaggi, dalle biografie sociali talvolta assai differenti tra loro, trovava nella pratica egualitaria dell’accesso ai medesimi piatti un modo di attenuare le discriminazioni di rango che pure il ventaglio dei cibi fruibili ricalca per ciascuno⁷⁰. Quegli uomini e quelle donne replicavano un comportamento che non divergeva di molto da quelli che si potevano trovare nei maggiori centri europei, frutto di un rimescolamento dei ceti elitari che si era andato sempre più precisando nei decenni successivi all’unificazione. E tuttavia, oltrepassato lo strato sottile delle parvenze, la polpa delle loro affinità alle classi dirigenti di riferimento si rivelava di scarso peso sotto molti aspetti sostanziali della vita nazionale: quello di non essere riuscita a configurarsi come classe dirigente “unificata”; quello di dover giocare sempre di rimessa sulle questioni che si affacciavano via via sulla scena internazionale; quello di mostrarsi incapace di superare l’alibi del vincolo sacrale verso la cultura “classica”, con tutte le sue implicazioni; e via dicendo. Non da ultimo, lo ricordiamo, quello di non aver prodotto una semantica nazionale della gastronomia e una scuola e un associazionismo diffuso a supporto. Ciò che avveniva nei grandi saloni dell’albergo era perciò una mimesi della modernità; era l’allestimento di un rito della modernizzazione che si poteva finalmente assaporare ma della quale sfuggivano ancora le radici e i processi.

La permanenza a Roma del tandem Ritz-Escoffier non durò a lungo. Dopo qualche anno lasciarono la capitale, separandosi. Nella città eterna si continuò a vagheggiare una modernità futura e a rimpiangere una classicità tramontata; a imitare le raffinatezze di una élite europea e a manifestare i tratti di una classe dirigente aperta a tutto senza fare niente di profondamente suo; a raffigurarsi in eterna sospensione tra primato e decadenza⁷¹.

Note

1. *Grand Hotel*, in “Il Messaggero”, 8.1.1894; *Grand Hotel*, in “Il popolo romano”, 11.1. e 28.1.1894; *Il Grand Hotel*, in “La Tribuna”, 12.1.1894; *Grand Hotel*, in “L’Aurora”, 13.1.1894.

2. Archivio notarile Milano (d’ora in poi AnMi), notaio C. Bianchi.

3. A. Augustin, *St. Regis*, s.e., Rome 2008, p. 21.

4. H. M. Bien, U. Giersch, *Le etichette sulle valigie*, EdiCart, Milano 1998, p. 21.

5. M. Casciato, *Lo sviluppo urbano e il disegno della città*, in V. Vidotto (a cura di), *Roma capitale*, Laterza, Roma-Bari 2002, p. 148.

6. Archivio notarile Roma (AnRm), notaio A. Bacchetti, rogito 6.9.1894. I soci erano, oltre a Ritz, Escoffier, Echenard, D'Oly Carte, Gunn e Sullivan. Cfr. Augustin, *St. Regis*, cit., pp. 31-2.
7. G. Mentonelli, *I luoghi dell'ospitalità a Roma. Tradizione e modernità delle strutture ricettive turistiche tra Otto e Novecento*, in "Roma moderna e contemporanea", 2004, n. 3, pp. 418-9.
8. *Alberghi di Roma*, s.l., s.d., p. 9; E. Guagnini, C. Guagnini, *Guida ai locali storici italiani*, Mondadori, Milano 1992, pp. 133, 201.
9. *Al Grand Hotel*, in "Il popolo romano", 12.1.1894.
10. S. Matarazzo, *Teatri a Roma tra storia e contemporaneità*, Intra Moenia, Napoli 2004, p. 296; S. Polci, *Roma in scena*, Soc. tipografica romana, Pomezia 2000, p. 46.
11. *Al Diocleziano*, in "L'Aurora", 6.1.1894.
12. C. Novelli Dau, *La città nazionale*, Carocci, Roma 2011, p. 23.
13. M. P. Lemme, *I salotti di cultura a Roma tra Ottocento e Novecento*, M.T. Cicerone, Roma 1995, p. 54.
14. E. Zola, *Diario romano*, SugarCo, Milano 1989, p. 116.
15. E. Ponti, *Visioni storiche di un secolo fa*, Maglione & Strini, Roma 1925, p. 68.
16. C. Alvaro, *Itinerario italiano*, Bompiani, Roma 1995, pp. 10-1.
17. E. Zola, *Roma*, Sten, Torino 1923, p. 316.
18. E. Bartoccini, *Roma nell'Ottocento*, Cappelli, Bologna 1985, vol. II, p. 757.
19. N. Spada, *Italianizziamo gli alberghi*, De L'italiana, Roma 1918, p. 2; *L'uso della lingua italiana nelle liste dei pasti*, in "Bollettino della Federazione nazionale fascista alberghi e turismo", 1931, n. 12, p. 211. Sul tema cfr. A. Capatti, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla Seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia. Annali. Alimentazione*, Einaudi, Torino 1998, pp. 796-7.
20. *Al Grand Hotel*, in "Il popolo romano", 30.1.1894; *Ospiti illustri*, in "La Tribuna", 5.2.1894.
21. Questa regola aurea viaggiava per l'Italia insieme ai sovrani. Il menu del pranzo che le autorità bolognesi offrirono al re nel 1878 era scritto interamente in francese; cfr. R. Passeri, *Storia della gastronomia bolognese nell'Ottocento*, Bargigiani, Bologna 1983, p. 7.
22. *Il pranzo a corte*, in "La Tribuna", 3.1.1891; *Banchetto in Prefettura*, in "La Tribuna", 28.4.1891.
23. Descrizione di un pranzo tenuto all'hotel Britannia da parte di un gruppo di ufficiali: «Tutti leggono il menu con aria interrogativa. Soupe à la Reine... I camerieri servono la Soupe à la Reine: un cucchiaio di brodo nel fondo della scodella. È una cena curiosa. Le Dieci spade del Reggimento si scambiano sguardi desolati [...]. [Si] guarda al cameriere come per domandargli se si tratta di uno scherzo [...]. Pizzari pensa a quei bei piatti di maccheroni dove la forchetta rimane in piedi». Il menu porta ancora: «Filet de bouf à la Financière – Artichauts à la Bernoise – Petits pois à l'Anglaise – Saumon à la Mayonnaise – Punch à la Romaine [...]»; cfr. *Un pranzo di corpo*, Cronaca bizantina 1895.
24. «A suo tempo la gastronomia si è presentata fra le scienze e tutte le sue sorelle si sono strette tra loro per farle posto»; cfr. J. A. Brillat Savarin, *Fisiologia del gusto*, edizioni Seb 27, Torino 2002, p. 33.
25. P. Meldini, *Aromi*, in A. Polarini (a cura di), *La cucina bricconcella (1891-1991)*, Grafis, Casalecchio 1991, p. 51.
26. M. Alberini, M. Schiaffino, *La tavola ieri e oggi*, Acanthus, Milano 1993, p. 37.
27. A. Dronard, *Histoire des cuisiniers en France (XIX^e-XX^e siècle)*, CNRS, Paris 2004, pp. 61-9.
28. J. R. Pitte, *Nascita e diffusione dei ristoranti*, in J. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997, p. 608.
29. C. Guy, *La vie quotidienne et la société gourmande au XIX^e siècle*, Hachette, Paris 1971, p. 202.

30. P. Camporesi, *Il brodo indiano*, Garzanti, Milano 1990, p. 146.
31. Episodio citato in M. Douglas, B. Isherwood, *Il mondo delle cose*, Il Mulino, Bologna 1984, p. 91.
32. M. Montanari, *Leggere il cibo: un viaggio nella letteratura gastronomica*, in Pollarini (a cura di), *La cucina bricconcella*, cit., p. 33; P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione di P. Camporesi, Einaudi, Torino 1970, p. LX.
33. Novelli Dau, *La città nazionale*, cit., p. 25.
34. P. Treves, *L'idea di Roma e la cultura italiana del secolo XIX*, Ricciardi, Milano 1962, p. 343; A. Giardina, A. Vauchez, *Il mito di Roma*, Laterza, Roma-Bari 2000, p. 189.
35. G. Zucconi, *La città dell'Ottocento*, Laterza, Roma-Bari 2001, pp. 5-6.
36. M. Scattareggia, *Roma capitale: arretratezza e modernizzazione (1870-1915)*, in "Storia urbana", n. 42, 1988, pp. 40, 48; Bartoccini, *Roma nell'Ottocento*, cit., pp. 426, 492, 495.
37. F. Clementi, *Roma accattona?*, Voghera, Roma 1902, p. 56.
38. A. Caracciolo, *Roma capitale*, Editori Riuniti, Roma 1974, p. 175.
39. M. Bocci, *Costruttori di città: le società per azioni immobiliari nell'Italia post-unitaria (1861-1894)*, in "Studi storici Luigi Simeoni", vol. 48, 1998, pp. 170, 177-8.
40. S. Masi, *Il Credito fondiario della Banca nazionale del Regno d'Italia ed il finanziamento dell'edilizia romana (1885-1893)*, in "Roma moderna e contemporanea", n. 3, 2002, p. 490.
41. AnRm, notaio G. Zerboglio, rogiti del 17.4.1885 e 6.5.1886.
42. AnRm, vedi i rogiti del notaio T. Firrao di Roma dal 1886 al 1889.
43. AnRm, notaio T. Firrao, rogito del 14.3.1889.
44. V. Castronovo, voce *Filippo Cavallini*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, Istituto della Encyclopædia italiana, Roma 1979, vol. 22, pp. 768-9; F. Cordova, *Alle radici del Malpaese. Una storia italiana*, Bulzoni, Roma 1994, p. 125.
45. F. Cusani, *Roma una capitale in cerca d'autore*, Marsilio, Venezia 1990, pp. 44-5; Zola, *Diario*, cit., p. 15.
46. AnRm, notaio G. Zerboglio, rogiti del 15.3.1888, del 15.2.1890 e del 23.9.1890.
47. M. De Nicòlò, *Città multipla, città dimezzata: la capitale tra Stato e amministrazione locale (1870-1944)*, in "Roma moderna e contemporanea", 1999, n. 1-2, p. 67; M. Caravale, *Le leggi speciali per Roma dell'Ottocento*, in M. De Nicòlò (a cura di), *L'amministrazione comunale di Roma*, Il Mulino, Bologna 1996, pp. 150 ss.; Clementi, *Roma accattona?*, cit., p. 76.
48. M. Ritz, *César Ritz*, Éditions J. Tallandier, Paris 1948, p. 177.
49. AnRm, notaio G. Zerboglio, rogito del 7.12.1894.
50. C. De Mouy, *Rome: carnet d'un voyageur*, Ollendorff, Paris 1890, pp. 196-7; *Gli agguati di piazza Termini*, in "Il Messaggero", 17.2.1893.
51. AnRm, notaio C. Bianchi.
52. Ad esempio, E. Castelnuovo, *I Moncalvo*, Treves, Milano 1908; Zola, *Roma*, cit.; il film *Grand Hotel* con Greta Garbo del 1932; il fotoromanzo settimanale *Grand Hotel* pubblicato a Milano dal 1946; E. Talarico, *Scandalo nel mondo delle lettere*, Bietti, Milano 1972. La frequentazione di personalità illustri dava forza al mito: dai sovrani d'Italia (*I sovrani al Grand Hotel e il ballo di beneficenza di stasera*, in "Il Messaggero", 3.1.1895) a Mussolini che vi installò il proprio quartier generale nei giorni della marcia su Roma e per incontrarsi con Margherita Sarfatti (Augustin, *St. Regis*, cit., pp. 74-5), alla diva del cinema Francesca Bertini, che lo elesse a *buen retiro* a fine carriera; Centro sperimentale di cinematografia e cineteca nazionale, *Francesca Bertini (1892-1985)*, Centro Sperimentale di Cinematografia, Roma 1985, p. 10.
53. «Rome, la ville la plus belle et la plus passionnante que j'aie jamais connue»; Ritz, *César Ritz*, cit., p. 178.
54. Augustin, *St. Regis*, cit., p. 55.
55. Cordova, *Alle radici del Malpaese*, cit., p. 126.
56. Bartoccini, *Roma nell'Ottocento*, cit., p. 759.

57. Y. Kawamura, *La moda*, Il Mulino, Bologna 2006, p. 16.
58. R. Sassatelli, *Consumo, cultura e società*, Il Mulino, Bologna 2004, p. 124.
59. R. Romanelli, *Ottocento*, Il Mulino, Bologna 2011, p. 321.
60. «L'existence de la société de Rome ne ressemble donc que fort peu à celles des autres capitales de l'Europe [...]. Les Italiennes s'habillent assez fréquemment avec une grande richesse, mais assez mal. Elles font venir de Paris des robes qui ne leur jamais été essayées, qui ne leur vont pas, quelles mettent comme un harnais»; P. V. Comte, *La société de Rome*, Nouvelle Revue, Paris 1887, pp. 546-7.
61. G. Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Slatkine reprints, Paris 1993.
62. M. Alberini, *Storia del pranzo all'italiana*, Rizzoli, Milano 1966, p. 244.
63. L. Vanossi, *Bibliografia gastronomica d'Italia*, Editrice tecnica molitoria, Pinerolo 1964; A. Toaff, *Mangiare alla giudia*, Il Mulino, Bologna 2000, p. 17.
64. C. Bemborat, *Il cuoco. Mestiere d'arte*, Il Saggiatore, Milano 1999, pp. 78, 80.
65. In tutta Roma esisteva nel 1890 un solo circolo denominato "gastronomico" a piazza Mignanelli e con finalità di mutuo soccorso, cfr. AnRm, notaio G. Zerboglio, atto rogato il 22.3.1895. Non diversamente l'Università di cuochi e camerieri che il comune di Roma classificava ovviamente tra le opere pie; cfr. Archivio di Stato di Roma, Prefettura generale, Università dei cuochi e pasticceri 1889, b. 2276, f. 71. A Milano nel 1887 fu fondato un circolo gastronomico allo scopo «di procurare ai suoi addetti un ritrovo geniale [...] tendente specialmente a promuovere l'arte gastronomica»; cfr. *Statuto sociale del circolo gastronomico milanese*, Tip. Bonardi-Poglianì, Milano 1890; *L'associazione della Forchetta*, in "La Capitale", 19-20.7.1894.
66. J.-P. Aron, *La Francia a tavola, dall'Ottocento alla Belle Epoque*, Einaudi, Torino 1978, pp. 68-9; N. Vinella, *A tavola con De Nittis*, Poligrafica Marciante, Barletta 1984, p. 41.
67. L'Accademia degli albergatori, cuochi, pasticceri di Roma teneva regolarmente corsi di lingua francese; cfr. *Comunicati*, in "La Capitale", 8-9.3.1894.
68. E. Scarpellini, *L'Italia dei consumi*, Laterza, Roma-Bari 2008, p. 45.
69. J. Finkelstein, *Andare a pranzo fuori*, Il Mulino, Bologna 1992, p. 55.
70. Douglas, Isherwood, *Il mondo delle cose*, cit., pp. 74, 80.
71. A. Schiavone, *Italiani senza Italia*, Einaudi, Torino 1998, p. 6.