

**AUTEUR****Andrea Giuntini**Università di Modena e Reggio  
Emilia**DATE DE PUBLICATION**

11/01/2024

**NUMÉRO DE LA REVUE**

JEHRHE #11

**RUBRIQUE**

varia

**MOTS-CLÉS**gaz ; logement ; cuisson ;  
consommation**DOI**

en cours

**POUR CITER CET ARTICLE**

Andrea Giuntini, « Le gaz dans la cuisine en Italie entre Belle Époque et Fascisme », Journal of Energy History/Revue d'Histoire de l'Énergie [En ligne], n°11, publié le 11 janvier 2024, URL : [energyhistory.eu/en/node/380](https://energyhistory.eu/en/node/380)

## Le gaz dans la cuisine en Italie entre Belle Époque et Fascisme

**Résumé**

La relation entre genre et énergies dans l'espace domestique est un sujet extrêmement intéressant d'un point de vue historiographique. L'article aborde ici le cas italien dans les années du Fascisme, période historique de grand changement tant d'un point de vue socio-économique que technologique. Il montre très clairement la lenteur de la modernisation et de l'émancipation féminine.

**Remerciements**

Cette recherche fait partie des résultats du projet de recherche R+D+I «Le gaz en Europe latine : une perspective comparative et globale (1818-1945)», PID2020-112844GB-I00, financé par le ministère de la science et de l'innovation du gouvernement espagnol et les fonds FEDER. L'auteur et la rédaction remercient Michèle Merger, qui a traduit les citations de l'italien au français, et qui a révisé l'intégralité du manuscrit en français, de même que Jean-Pierre Williot.

**Plan de l'article**

- Introduction
- La révolution des services
- L'industrie gazière entre les débuts de l'électricité et les nouveaux usages
- Les premiers pas du gaz dans la cuisine
- Après la Première Guerre mondiale
- Les années Trente
- Conclusion

## INTRODUCTION

- 1 Le cas italien montre que la relation entre genre et énergies dans l'espace domestique constitue un champ historiographique extrêmement fertile, mais encore peu exploité. La recherche historique s'est concentrée le plus souvent sur chacun des fronts, obtenant des résultats très intéressants, mais sans jamais se croiser. D'un côté, les travaux sur les services urbains et le gaz ne manquent pas. Ils sont désormais à maturité bien qu'ils soient limités à un petit cercle d'historiens spécialisés sur les sujets énergétiques, et encore plus précisément gaziers. De même, les études historiques sur l'espace domestique ont déjà atteint un large niveau de connaissances, en grande partie grâce aux historiens de l'architecture et aux sociologues. D'un autre côté, les études de genre ont connu un grand essor depuis plusieurs années, mais cela n'a pas engendré le croisement avec celles consacrées aux thèmes énergétiques. Il reste donc un espace considérable pour tenter de lancer de nouvelles pistes de recherche qui pourraient tendre à mettre l'accent sur le rôle des femmes et sur les distinctions de genre dans l'utilisation des services quotidiens tels que le gaz.
- 2 Au début du XX<sup>e</sup> siècle, du fait de grandes transformations économiques et sociales qui caractérisent le monde occidental, la maison privée devient l'endroit sur lequel sont concentrés les plus grands efforts d'innovation technique. La maison se transforme, permettant d'utiliser les ressources énergétiques et les flux d'informations distribués par des technologies de réseau de manière de plus en plus différenciée. Qu'il s'agisse des mentalités, des systèmes de représentation, des valeurs associées à la consommation et à la cuisine<sup>1</sup>, tous les aspects de l'espace

domestique sont profondément influencés par le cadre socio-technique et les systèmes que leurs utilisateurs ont mis en pratique. La diffusion de cultures matérielles liées aux énergies et à leurs nouvelles modalités d'usage est ainsi directement mobilisée dans la définition de rôles liés au genre. Le cas du gaz en Italie peut ouvrir des thématiques de grand intérêt pour une telle approche.

## LA RÉVOLUTION DES SERVICES

3 Les infrastructures et les services urbains italiens connaissent une phase de profond changement durant la période définie comme « Èta giolittiana » - allant du début du siècle jusqu'à la Première Guerre mondiale. La société de masse exprime une série de besoins nouveaux, en particulier dans le domaine urbain. Les villes commencent à changer de physionomie vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque les agrandissements et les rénovations modifient les espaces et les fonctions. Des consommations qui, quelques années auparavant étaient considérées comme des privilèges de quelques-uns, deviennent potentiellement accessibles à tous. L'amélioration progressive des conditions de vie profite réellement à une plus grande part de la population<sup>2</sup>.

*miti, modelli e tendenze della cucina domestica* (Milano: Electa Elemond, 1990); Luisella Ceretta, *Le donne e la cucina fra le due guerre. Assennatezza e risparmio, consigli di ieri utili anche oggi* (Torino: Susalibri, 2010); Imma Forino, *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico* (Torino: Einaudi, 2019); Anna Giannetti, *Storia della cucina. Architettura e pratiche sociali* (Milano: Jouvence, 2019).

<sup>2</sup> *La città che cambia. Infrastrutture urbane e servizi tecnici a rete in Italia fra '800 e '900*, Andrea Giuntini (dir.), «Ricerche storiche», 2000; Andrea Giuntini, *La modernizzazione delle infrastrutture e dei servizi urbani in Italia. Temi, risultati e obiettivi della ricerca*, in Carlo G. Lacaita (dir.), *Scienza tecnica e modernizzazione in Italia fra Otto e Novecento* (Milano: Franco Angeli, 2000); Andrea Giuntini, *I tecnici e il Municipio. Gli ingegneri e i servizi urbani a rete in Italia fra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo*, in Sergio Zaninelli-Mario Taccolini (dir.), *Società italiana degli storici dell'economia, Il lavoro come fattore produttivo e come risorsa nella storia economica italiana. Atti del convegno di studi, Roma 24 novembre 2000* (Milano: Vita e Pensiero, 2002), 371-383.

<sup>1</sup> Voir en particulier, *La casalinga riflessiva. La cucina razionale come mito domestico negli anni '20 e '30* (Roma: Multigrafica Editrice, 1983); Annalisa Avon, « "La casa all'italiana": moderno, ragione e tradizione nell'organizzazione dello spazio domestico dal 1927 al 1930 », in Giulio Ernesti (dir.), *La costruzione dell'utopia. Architetti e urbanisti nell'Italia fascista* (Roma: Edizioni Lavoro, 1988), 47-66; Marco Romanelli-Marta Laudani-Luca Vercelloni, *Gli spazi del cucinare. Appunti per una storia italiana 1928-1957. La cucina secondo Driade: case e sistemi,*

4 Au terme du processus amorcé dans les années 1880, un nouveau concept de service public apparaît au cours des quinze premières années du nouveau siècle, il couronne les profondes transformations que les villes ont subies au cours de cette longue période. L'urbanisation a en effet engendré de nouvelles questions hygiéniques et énergétiques. L'augmentation démographique a été un autre défi dont l'extension d'un réseau de transport urbain de plus en plus dense a caractérisé les effets. Pour y répondre, les municipalités conçoivent une nouvelle façon d'administrer. Elles doivent désormais considérer les intérêts très différents des citoyens pour assurer la gestion d'une complexité sociale croissante. Les innovations techniques nées de la deuxième révolution industrielle favorisent ainsi la prise en compte d'une nouvelle culture de l'hygiène.

5 La croissance de la population urbaine, en changeant les modes de vie, ainsi que la manière dont se forment l'opinion et la perception du rôle des pouvoirs publics, ont fait évoluer la plupart des sensibilités politiques. Les citoyens ont manifesté des attentes plus fortes. C'est en particulier le cas de la demande collective de nouveaux services publics. Les municipalités se sont alors trouvées confrontées à des questions qu'elles n'avaient jamais eu à traiter à cette échelle. Le problème n'était pas seulement italien. Il était européen. De nombreux traits communs ont influencé une nouvelle définition du rôle des pouvoirs publics.

6 Dans ce contexte en mouvement, la figure féminine devient la protagoniste de l'espace familial et domestique, assumant un rôle complémentaire à celui de l'homme. Une nouvelle demande sociale stimule les techniciens et les administrateurs des entreprises énergétiques en particulier - parmi lesquels la présence féminine est rare. Elle suscite le développement de systèmes collectifs qui conduisent à un changement profond dans l'organisation quotidienne et des modes de consommation des services publics. Cela se traduit par un changement de tous les services, des plus anciens tels que l'approvisionnement en eau potable jusqu'aux

établissements plus avancés du point de vue technologique comme ceux des télécommunications. Du transport à l'eau potable, des égouts à l'évacuation des déchets, du gaz à la distribution d'électricité, l'étude des réseaux, dont dérive le concept de ville en réseau, trouve une application fondamentale. En définitive, les politiques liées aux services techniques des réseaux ont constitué des outils d'administration urbaine extrêmement importants, à tel point qu'elles ont longtemps remplacé les programmes d'urbanisme. Un défi similaire exigeait qu'une élite dirigeante mieux préparée aux responsabilités des municipalités s'appuie sur des compétences techniques accrues. Une sensibilité plus développée aux besoins des citoyens est ainsi devenue l'une des caractéristiques essentielles des nouveaux techniciens et des nouveaux administrateurs.

### **L'INDUSTRIE GAZIÈRE ENTRE LES DÉBUTS DE L'ÉLECTRICITÉ ET LES NOUVEAUX USAGES**

La phase de maturité de l'industrie du gaz - qui dans le cas italien coïncide avec le moment de l'unification politique - se traduit par une consolidation technologique et économique définitive, avec une accentuation des bénéfices pour les entreprises privées<sup>3</sup>. La demande d'éclairage public des villes, non seulement les grandes mais aussi les moyennes et même les petites, d'une part, et l'acceptation des particuliers pour se raccorder au gaz, d'autre part, se sont considérablement accrues à partir de la décennie 1860. Cela explique en premier lieu le formidable succès des sociétés gazières privées. En parallèle, le processus déjà amorcé précédemment et visant à la création d'oligopoles s'est intensifié. Partout les entreprises les moins robustes ont progressivement disparu au profit de l'entrée

<sup>3</sup> Giorgio Bigatti-Andrea, Giuntini-Amilcare, Mantegazza-Claudia Rotondi, *L'acqua e il gas in Italia. La storia dei servizi a rete, delle aziende pubbliche e della Federgasacqua* (Milano: Franco Angeli, 1997); Andrea Giuntini, « La parabola del gas in Italia dal carbone al metano dalle origini ottocentesche ad oggi. Aspetti economici, tecnologici e finanziari in chiave comparativa », *Transportes, Servicios y Telecomunicaciones*, n°16, 2009, 38-60.

sur la scène industrielle italienne de groupes financièrement plus forts, presque tous d'origine étrangère. Entre fusions, incorporations et augmentations de capital, les sociétés gazières de cette période gagnent clairement en puissance. Elles s'affirment vis-à-vis d'autres secteurs industriels. La conception de moyens de production adéquats face à la demande exprimée par le marché s'ajoute à une organisation économique de production et de distribution de plus en plus fonctionnelle. Associée à une baisse significative des coûts d'approvisionnement en charbon, elle a été à l'origine de l'énorme succès des entreprises gazières.

8 À partir des années 1880, l'industrie du gaz connut un profond changement. Le conflit avec l'électricité la poussait vers une réorientation massive des usages. En quittant progressivement la scène de l'éclairage, surtout public dans les moyennes et grandes villes, le gaz occupa les maisons des Européens et modifia leur vie quotidienne par de nombreuses expériences totalement innovantes. Cette phase coïncide avec l'entrée d'un redoutable concurrent comme l'électricité dans la compétition énergétique. En fait, l'un - le gaz- représentait déjà le passé et l'autre - l'électricité - définissait l'avenir des nouvelles formes d'énergie. Dans le cas de l'industrie gazière, la stratégie conservatrice de *quota* - selon laquelle une stratégie de réduction des coûts généraux et des investissements sélectifs visant à réduire les coûts directs plutôt qu'à accroître la part de marché devaient prendre forme - caractérise les deux dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. La structure des coûts, qui a longtemps pénalisé l'électricité, a permis au secteur du gaz de se maintenir à flot, freinant sa baisse qui autrement aurait été beaucoup plus rapide. La lutte entre les deux énergies trouva dans le contexte domestique un formidable nouveau champ de bataille, soutenu par des campagnes publicitaires commerciales innovantes souvent dirigées pour la première fois vers les femmes, le sujet central en cuisine et finalement le principal décideur.

9 Le défi de l'électricité poussait les entreprises gazières à soutenir la recherche dans ce secteur.

Cela devint un objectif commercial lorsque la hausse du prix des charbons les plus fins exigea une production à bon marché capable d'affronter la nouvelle concurrence. Il valait mieux abandonner la rivalité du point de vue du pouvoir éclairant et se concentrer sur la valeur calorifique, comme cela avait déjà été le cas lors de l'invention en 1885 par Karl Auer von Welsbach (1858-1929) du bec à incandescence.

L'avenir du gaz, comme on le disait encore avec espoir et confiance à l'époque, ne pouvait résider que dans l'administration d'un gaz plus pauvre, obtenu par un mélange en ajoutant du gaz d'eau ou en le carburant avec des vapeurs de benzène, ne dérivant pas entièrement de la distillation du charbon, plus chère. Produit selon les critères les plus stricts possibles en termes de coût et donc de prix final, ce gaz ouvrait de nouveaux marchés. C'est à ce moment-là, au cours des années 1890, que les recherches et les expériences se multiplièrent avec succès, tant dans le secteur du chauffage que dans celui de la cuisine. La politique commerciale fut orientée vers une pénétration généralisée de l'espace domestique à la recherche de nouveaux clients capables de garantir des débouchés adéquats à la production. La connaissance détaillée de la structure du marché et l'utilisation de la publicité devinrent des facteurs fondamentaux dans la tentative des gaziers d'arrêter leur inexorable déclin.

### **LES PREMIERS PAS DU GAZ DANS LA CUISINE**

L'habitude de cuisiner au gaz, la diffusion du réchaud, de la réfrigération à gaz - le premier réfrigérateur à gaz a été mis en vente en 1926 aux États-Unis - et du fer ont lieu plus lentement en Italie que dans d'autres pays européens. Au début du XX<sup>e</sup> siècle les logements privés des classes moyennes et plus aisées deviennent l'objectif sur lequel se concentrent les plus grands efforts d'innovation. La cuisine en particulier, où la femme règne de plus en plus souveraine en raison d'une baisse notable du personnel domestique, agit comme un aimant

sur l'innovation technologique, à commencer par la cuisson des aliments<sup>4</sup>.

12 L'adoption du gaz en cuisine n'a été ni rapide ni linéaire car elle devait surmonter une certaine réticence de l'opinion publique par rapport à l'abandon des vieilles habitudes. Selon de nombreux consommateurs, le goût des plats cuisinés au gaz n'était pas satisfaisant. La peur d'explosions constituait un autre frein à son usage. Les difficultés de l'introduction du gaz dans la cuisine étaient également dues à la croyance selon laquelle la chaleur pour cuisiner ne pouvait être obtenue qu'à partir de combustibles solides. Jusqu'au début de la période fasciste dans les années Vingt, les concurrents du gaz restaient le charbon et le bois. Ce n'est que plus tard que l'électricité a concurrencé le gaz. La difficulté de régler la flamme a été un autre obstacle, plus tard surmonté avec la création de nouveaux brûleurs dans lesquels la quantité de gaz sortant variait selon l'ouverture ou la fermeture des orifices.

13 L'introduction d'une nouvelle technologie dans l'espace quotidien représente toujours un moment délicat, car elle influe sur les habitudes, les valeurs et les pratiques établies comme une sorte d'identité culturelle. Les poêles et les cuisines ont été parmi les premiers outils techniques de l'ère moderne à fonctionner à l'aide de boutons, de leviers et d'interrupteurs. Les nouveaux équilibres qui découlent de l'utilisation de cet appareil comme les nouvelles limites spatiales et temporelles que la technologie définit, ne sont pas toujours accueillis positivement, car ils déstabilisent l'ordre social. La mentalité de l'époque, les systèmes de représentation, de croyances et de pensées, mais aussi les aspects corporels et les besoins, sont profondément influencés par le cadre socio-technique nouveau.

14 Durant cette première phase, qui couvre essentiellement les vingt premières années du siècle,

certains avantages décisifs ont été tout de même reconnus pour l'usage domestique du gaz. Des campagnes publicitaires, qui touchaient en fait des franges de plus en plus larges de la population, l'exposaient. Outre la baisse des coûts, le discours soulignait que l'utilisation de gaz polluait beaucoup moins que le charbon. Ainsi, à l'ère de la diffusion de l'hygiène, la plus grande propreté des locaux garantie par l'utilisation du gaz représentait un avantage significatif. Un influent vulgarisateur scientifique comme Paolo Mantegazza, qui a introduit les questions liées à l'hygiène en Italie, a joué un rôle déterminant avec ses publications très diffusées. Le gaz exigeait moins d'espace, là où le charbon avait besoin d'une accumulation volumineuse dans la cuisine ou d'autres pièces de la maison et il offrait une plus grande continuité d'utilisation. Les anciennes cuisines économiques étaient construites en terre réfractaire et très encombrantes. Les appareils devaient être placés près d'un mur et ne plus être amovibles ou mobiles une fois installés. Ils émettaient de la suie et des cendres qui se déposaient sur les murs et les planchers. Lors de l'utilisation, ils produisaient une forte perte de chaleur qui, pendant l'hiver, transformait la cuisine - généralement une grande pièce dans laquelle la préparation des repas n'était pas la seule activité - en un lieu où toute la famille se réunissait pour passer de nombreuses heures, économisant ainsi les coûts de chauffage.

Malgré les difficultés indiquées, avec les premières années du XX<sup>e</sup> siècle, les utilisations domestiques du gaz se sont considérablement développées dans toute l'Europe, y compris en Italie. Progressivement, une métamorphose machiniste de la maison familiale s'est produite. Les recherches et les expériences se multipliaient avec succès et l'habitude de cuisiner au gaz a eu lieu d'abord dans les communautés - hôpitaux, écoles, casernes, établissements pénitentiaires - puis dans les logements. A partir d'une loi de 1903, la municipalisation des services publics, phénomène qui a concerné principalement le centre-nord de l'Italie, a influencé la diffusion

<sup>4</sup> Maristella Casciato, «L'abitazione e gli spazi domestici», in Piero Melograni (dir.), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi* (Roma-Bari: Editori Laterza, 1988), 525-587.

de l'usage du gaz<sup>5</sup>. Destinée à réglementer tous les services potentiellement municipaux et à les placer sous gestion municipale, la municipalisation, résultat d'un processus politique très complexe, a été déterminante dans le secteur du gaz, et a entraîné une consommation plus large grâce à une offre progressivement surabondante et une différenciation des usages grâce à des tarifs plus bas.

16 Outre les débuts de stratégies commerciales visant à une pénétration capillaire à la recherche de nouveaux clients avec un usage moderne de la publicité, le système de production a dû également s'adapter rapidement. De ce point de vue, l'Italie sortait d'une situation arriérée. Pendant longtemps, compte tenu de l'incapacité des producteurs nationaux à répondre aux nouveaux besoins en cuisinières à gaz, les importations en provenance notamment de Grande-Bretagne étaient prédominantes. Ce n'est que plus tard que l'industrie italienne pourra mettre à disposition du marché d'une manière suffisante des produits de qualité pour couvrir la demande croissante.

17 Parallèlement, l'information scientifique s'est développée grâce à la publication de livres et de magazines spécialisés, et la divulgation d'informations populaires qui ont notamment abordé l'élément féminin. Le livre du directeur de l'atelier du gaz à Pise et Bologne - Goffredo Wobbe, auteur de l'indice d'interchangeabilité des gaz - offrait déjà en 1890 un panorama complet des opportunités dans les cuisines des Italiens: Wobbe présentait des nouvelles du monde allemand auquel il appartenait. Si son œuvre était clairement destinée aux opérateurs du secteur, l'exemple du livret, une traduction de l'ouvrage de Franz Schaefer, (représentant de l'industrie gazière allemande), publié en 1897, puis réimprimé en 1913, avait clairement pour objectif de

s'adresser à un vaste public comprenant également les classes les moins aisées<sup>6</sup>. En pratique, il inaugurerait la propagande en faveur de l'usage domestique du gaz, illustrant en détail et avec enthousiasme, ses bienfaits. Avec un langage typique emprunté aux manuels de vulgarisation scientifique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le livre s'adressait à un public féminin, objet des premières publicités en faveur de l'introduction du gaz déjà avant la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Le rôle de Giulia Ferraris Tamburini est apparu également très tôt. En 1898, elle a publié un manuel d'entretien ménager pour les femmes: elle y défendait l'application du gaz dans la cuisine en raison de ses caractéristiques de modernité, d'efficacité et d'hygiène, tout en ne cachant pas les risques éventuels que la nouveauté comportait:

« Se la cucina è a gas, si curi che esista un forte tiraggio, giacché il dottore Arnozan ha provato, essere le cucine a gas spesso dannose alla salute delle cuoche, le quali, a cagione dei prodotti della combustione del gas non aspirati dal camino, vanno soggette a mal di capo, a sete inestinguibile; all'anemia e ad altri gravissimi disturbi »<sup>7</sup>.

Le premier magazine spécialisé consacré au gaz a été publié en 1902. Dirigé par Vittorio Calzavara, «Il Gaz» était une publication plutôt technique, mais qui comprenait également une première communication publicitaire. Ce magazine est devenu le précurseur d'une vision innovante,

5 Aldo Berselli-Franco Della Peruta-Angelo Varni (dir.), *La municipalizzazione nell'area padana. Storia ed esperienze a confronto* (Milano: Franco Angeli, 1988); Andrea Giuntini, « Il cammino della municipalizzazione dei servizi pubblici locali dalla legge del 1903 alle Multiutilities », *La finanza locale in Italia. Rapporto 2010* (Milano: Franco Angeli, 2010), 205-226.

6 Goffredo Wobbe, *Nessuna casa senza gas. L'uso del gaz a scopi di cucina, di riscaldamento ed industriali. Con 56 disegni di apparecchi provati ed una istruzione concernente il modo di adoperarli. Come altresì l'indicazione del rispettivo consumo di gaz* (Pisa: Enrico Spoerri, 1890).

7 « Si la cuisinière est au gaz , il faut s'assurer qu'il existe beaucoup de tirage car, comme l'a démontré le docteur Arnozan les appareils de ce type provoquent souvent des dégradations de la santé des cuisinières: à cause des produits de la combustion du gaz non aspirés par la cheminée, celles-ci sont sujettes à des maux de tête, à une soif insatiable, à de l'anémie et à d'autres troubles très graves » (Giulia Ferraris Tamburini, *Come devo governare la Mia casa? Libro per la famiglia* (Milano: Ulrico Hoepli, 1898), 112).

dans laquelle figurait l'utilisation du gaz dans la cuisine. En général, la nouveauté du gaz dans la cuisine était présentée comme un bien de consommation durable qui représentait une modernité domestique indispensable. Dans la première phase, l'information ne pouvait qu'être adressée aux milieux sociaux les plus riches du centre-nord de la péninsule, capables de comprendre le sens du changement et de supporter économiquement les dépenses nécessaires. Cependant, lentement, l'audience potentielle s'est élargie.

### APRÈS LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE

20 La situation a évolué radicalement après 1918 et avec l'arrivée au pouvoir du fascisme en 1922. Le nouveau régime plaçait la famille au centre de la société. Il amplifiait le rôle domestique de la femme par la propagande. Ses tâches changent cependant de niveau. Bien que subordonnée dans la construction familiale du régime, la femme joue un rôle innovant. Elle gère le bilan budgétaire du ménage, avec les choix quotidiens de vérification des approvisionnements, et la gestion de la mécanisation progressive de la maison, donc de la technologie. La femme, chargée de nouvelles responsabilités, devient la vestale de la consommation<sup>8</sup>.

21 En dépit de ses indéniables caractéristiques machistes, le mouvement futuriste subversif jusque dans sa philosophie quotidienne, a ouvert au genre féminin de nouvelles perspectives expressives et existentielles en termes d'originalité, d'authenticité, d'impulsivité et de confiance en soi. Entre les années 1910 et 1930,

<sup>8</sup> Victoria de Grazia, *Le donne nel regime fascista* (Venezia: Marsilio, 1993); Helga Dittrich-Johansen, « La «donna nuova» di Mussolini tra evasione e consumismo », *Studi storici*, 3, 1995, 811-843; Mariuccia Salvati, «Tra pubblico e privato: gli spazi delle donne negli anni Trenta», *Studi storici*, 3, 1997, 3, 669-692; Fiorenza Tarozzi, « Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione tra pubblico e privato », in Alberto Capatti-Alberto De Bernardi-Angelo Varni (dir.), *L'alimentazione* (Torino: Giulio Einaudi editore, 1998), 647-679; Katrin Cosseta, *Ragione e sentimento dell'abitare. La casa e l'architettura nel pensiero femminile tra le due guerre* (Milano: Franco Angeli, 2000).

sont apparues certaines expériences d'émancipation féminine concernant principalement les classes urbaines et les membres de la bourgeoisie. C'était donc ainsi un pas en avant pour les femmes qui passaient d'une obligation ancestrale disqualifiante à une responsabilité totale de la gestion d'une pièce cruciale de la maison. La représentation de genre changeait: le savoir-faire féminin ne se référait plus seulement à la capacité de cuisiner, mais recouvrait de nouvelles fonctions plus progressistes, qui s'exprimaient dans le cadre d'un environnement technologique innovant. Les femmes, en particulier celles des milieux sociaux les plus aisés, assumaient le rôle de consommatrices et, en tant que telles, intégraient l'objet des campagnes de marketing des entreprises du secteur.

La création en 1926 de l'*Ente Nazionale per l'Organizzazione Scientifica del Lavoro* (ENIOS) a permis aux premières expériences de *scientific management* d'être appliquées également dans la cuisine. Il s'agit du *scientific housekeeping*, évoqué pour la première fois dans les livres de Maria Gasca Diez, auteure qui a traduit le texte écrit par la journaliste américaine Christine Frederick, un texte précurseur et fondateur qui a été publié en 1913 et qui a inauguré une nouvelle ère<sup>9</sup>. Ces publications étaient destinées exclusivement à un public féminin. Le gouvernement de la cuisine, perçu comme étant la source d'une rationalité efficace, est devenu une composante du terme féministe et s'est développé progressivement et tardivement à travers la Péninsule:

« Incombe ancora, come peso morto, sulla azienda domestica, l'imperfetto, l'irrazionale, il perditempo, incatenando al piede la donna che oggi potrebbe pure spiccare il proprio volo nella vita moderna senza snaturare la sua femminilità, e, mantenendosi donna, portare il più ampio contributo all'economia nazionale, alla

<sup>9</sup> Maria Gasca Diez, *Cucine di ieri e cucine di domani* (Roma: Enios, 1927); Christine Frederick, *La donna e la casa. Il taylorismo nella vita domestica. Libro destinato a tutte le donne d'Italia, per facilitar loro i lavori della casa* (Torino: Sit, 1927).

prosperità del popolo, solo che riesca a perfezionare la famiglia »<sup>10</sup>.

- 23 Portée par le concept de rationalisme, l'organisation scientifique du travail passa des domaines de la production industrielle à la sphère domestique du travail quotidien, dictant les schémas de la vie domestique et redéfinissant le rôle et l'image de la femme dans une perspective de réconciliation entre modernité et praticité. Un des principaux magazines d'architecture italiens de l'époque a très bien décrit ce changement:

« La donna moderna, che ha pure interessi spirituali, che coltiva lo sport, che cura la propria persona e in molti casi deve assumersi da sola o con un mezzo servizio tutti i valori casalinghi, deve in primo luogo attrezzare la cucina in modo da risparmiare tempo e fatica, che finora si sprecavano, come se ciò fosse la cosa più naturale del mondo. (...) La cucina non deve contenere che quegli oggetti, che servono al suo vero scopo; questi oggetti devono essere disposti in modo da poterli sfruttare senza sforzo superfluo »<sup>11</sup>.

- 24 Réduire l'espace entre les deux côtés de la cuisine lors des étapes de préparation des repas, concentrer les équipements les plus utilisés afin de les avoir toujours à portée de main, ajuster commodément la hauteur des plans de travail

<sup>10</sup> « Dans l'espace domestique, règnent encore comme poids morts l'imperfection, l'irrationnel, la perte de temps et ils enchaînent au pied la femme qui pourrait aujourd'hui prendre son envol sans dénaturer sa féminité et, en tant de femme, elle pourrait apporter sa plus grande contribution à l'économie nationale, à la prospérité du peuple si elle réussit à perfectionner la famille» (Maria Gasca Diez « Introduzione » à Paulette Bernège, *Come debbo organizzare la mia casa* (Torino: SIT, 1928), VII.

<sup>11</sup> « La femme moderne qui a aussi des intérêts d'ordre spirituel, qui fait du sport, qui prend soin de sa propre personne et qui, dans de nombreux cas, à elle seule ou en demi-service, doit assumer toutes les tâches du ménage, doit d'abord équiper la cuisine de manière à économiser du temps et des efforts jusque-là gaspillés, comme si c'était la chose la plus naturelle du monde. (...) La cuisine ne doit avoir que les ustensiles et appareils qui servent à sa véritable fonction; ils doivent être placés de manière à être utilisés sans faire d'efforts. » (*Domus*, Agosto 1937, 30).

en fonction de la tâche à effectuer, éclairage constant et ventilation de l'environnement sont quelques-unes des idées proposées par Frederick, qui compara la cuisine à l'usine. De plus petite taille, avec une plus grande facilité de gestion, la cuisine permet l'émancipation progressive de la femme de son rôle historique, qui veut qu'elle s'en tienne à ce qui, pendant des siècles, a représenté l'espace de référence de toute la maison, introduisant une compartimentation différente des rythmes et des besoins de la vie quotidienne. Le gaz permettait aux femmes d'avoir plus de temps libre pendant la journée et d'avoir ainsi d'autres activités plus satisfaisantes, pas nécessairement liées aux efforts domestiques. Une telle évolution explique également la faveur avec laquelle l'utilisation du gaz dans la cuisine a été accueillie par l'élément féminin. Un type de confort inconnu auparavant semblait profiter surtout aux femmes. L'espace domestique modifiait la place du genre féminin, surtout celui des classes moyennes où l'empirisme transmis depuis des générations était remplacé pour la première fois par un mode de cuisson qui faisait appel aux connaissances technologiques induites par l'utilisation du gaz.

Entre 1927 et 1930, des projets de rationalisation des comportements domestiques et de définition d'un style national sont apparus. La transformation a débuté par l'amélioration des conditions d'hygiène, que l'utilisation du gaz déterminait grâce à l'élimination des suies et des déperditions de chaleur produites par la combustion de matières solides. Des critères de fonctionnalité et de répartition du travail permettaient les nouveaux systèmes de cuisson, l'élimination non seulement du stockage, de la division des combustibles, du transport, de l'allumage, de l'alimentation, mais aussi du nettoyage du poêle et des cendres. La propagande s'appuyait sur la moindre dispersion de la chaleur, le plus grand goût des aliments et leurs propriétés nutritionnelles, grâce à une régulation plus précise de la flamme. La cuisine à gaz a favorisé la naissance de nouvelles habitudes alimentaires diététiques, qui se traduisaient également du point de vue du corps, induisant un nouvel idéal de beauté pour une femme qui voulait se sentir



agile, élancée et légère. La cuisine est devenue un espace spécialisé pour la seule préparation des repas: l'ordre et la propreté dominaient, le cuivre des objets de cuisine a été remplacé par de l'acier inoxydable, du nickel et de l'aluminium; la balance et l'horloge pour vérifier les temps de cuisson sont devenus les symboles d'une nouvelle ère, dans laquelle la femme a abandonné l'empirisme du passé pour adopter des habitudes basées sur le plus haut niveau organisationnel, exactement comme un lieu de travail à l'extérieur de la maison. Tout cela a été particulièrement apprécié par les femmes des classes moyennes et des milieux les plus riches.

26 Une certaine réduction des coûts a été obtenue également grâce à la production standardisée de poêles et de cuisines dotées de structures en fer émaillé avec des dessus lisses et des volumes linéaires. Nettoyée de la suie, la cuisine passait du noir au blanc et prenait une ampleur et un souffle jusqu'alors inconnus. Alors que l'adoption de matériaux de revêtement donnait de la luminosité à la pièce, la présence de cuisinière et d'appareils émaillés a conduit à la création de nouvelles surfaces de travail. Avec l'avènement du gaz, la cuisine changeait de position spatiale au sein de la maison: de lieu de rencontre pour toute la famille, elle s'est transformée en un lieu de passage. La cuisine devenait un simple assemblage d'aliments avec une vision innovante de rationalisation des opérations et du travail domestique. La fourniture d'une source de chaleur constante commandait méthodiquement et, étape par étape, les opérations culinaires.

27 Le prototype de la cuisine moderne, rationnellement conçue dans ses dimensions et dans la disposition des outils disponibles, est originaire d'Allemagne. Dans le cadre d'un programme de logement populaire, l'architecte Grete Lihotzky avait créé en 1926 un modèle de cuisine qui deviendra célèbre dans le monde entier sous le nom de « la cuisine de Francfort ». Cette cuisine mesurait environ six mètres carrés et demi, contre les treize des cuisines bourgeoises normales de l'époque. Les considérations esthétiques se mêlaient aux deux thèmes principaux, hygiène et économie :

« La cucina altro non è che un laboratorio e sarebbe molto più facile lavorarci se fosse considerata e attrezzata come tale. Deve assomigliare ad una farmacia (...) gli armadi a muro devono avere ante di vetro, e tutte le spezie (...) dovrebbero stare in vasi di vetro, ognuno con la sua etichetta, proprio come in una farmacia (...). La cucina soggiorno era ai nostri occhi un modello di vita deterioro perché (...) le bucce, i resti, tutto finiva nel soggiorno »<sup>12</sup>.

Les revues d'architecture de l'époque, ainsi que les magazines de mode, sont devenus des observateurs attentifs de l'évolution technique et esthétique en cours: ils soulignaient que la protagoniste de la phase de transition était la femme. Le magazine «Domus» a publié en août 1928, année du baptême du plus prestigieux magazine d'architecture italien, le premier article en Italie décrivant l'aspect idéal qu'une cuisine moderne devait avoir. La modernité du scénario contrastait encore avec l'effet des vieux murs noircis: 28

« La cucina deve essere luminosa e chiara: quando si adoperavano per la cottura delle vivande il carbone e la legna ciò era assai difficile perché il soffitto e le pareti si annerivano facilmente e si preferiva allora tenere tutte le tinte di un tono un po' basso. Ora il gas e l'elettricità che sono entrati nell'uso comune fanno sì che la cucina può essere tenuta pulitissima: le pareti sino ad una certa altezza, circa due metri, saranno coperte di piastrelle bianche facilmente lavabili, la parte superiore e il soffitto intonacati o meglio dipinti con colori ad olio:

<sup>12</sup> « La cuisine n'est qu'un laboratoire et rien d'autre et ce serait plus facile d'y travailler si elle était considérée et aménagée en tant que tel. Elle doit ressembler à une pharmacie (...). Les placards au mur doivent avoir des portes en verre et toutes les épices (...) doivent être mises dans des bocaux en verre, chacun ayant son étiquette, comme dans une pharmacie (...). La cuisine en tant que salle de séjour correspondait, selon nous, à un style de vie médiocre parce que les épaves, les restes finissaient là. » (Marco Romanelli-Marta Laudani-Luca Vercelloni, *Gli spazi del cucinare. Appunti per una storia italiana 1928-1957. La cucina secondo Triade: case e sistemi, miti, modelli e tendenze della cucina domestica* (Milano: Electa Elemond, 1990), 108).

inutile dire que i pochi mobili saranno verniciati in bianco, e i loro piani in marmo. Il pavimento dovrà essere in piastrelle o in linoleum. Avremo così una cucina che sarà ben lungi dalle grandi, nere e nomadi cucine dei nostri bisnonni e sarà invece per la sua nettezza ed il suo candore un locale igienico ed estetico (...) »<sup>13</sup>.

29 L'année suivante, la même revue fournissait également des conseils pour les matériaux à adopter :

« Il pavimento della cucina è in piastrelle esagonali di grès rosso: le pareti sono rivestite fino a 1.60 dal pavimento con piastrelle di ceramica color avorio, la parte superiore delle pareti è liscia a gesso e verniciata a smalto grigio perla. Il soffitto è bianco (...) L'apparecchio della cucina è elettrico. La sovrastante cappa per l'aspirazione dei vapori, in alluminio e vetro inalterabili. (...) La fontanella e la vaschetta per il lavaggio delle verdure, sono in porcellana. Il tavolo è disposto davanti alla finestra in modo da godere la massima luce: il piano è in pietra verde di Val Roya levigata non intaccabile dagli acidi; i piani inferiori per deposito utensili della cucina sono chiusi da sportelli scorrevoli; pure le mensole di servizio sono scorrevoli. La struttura di questi mobili consiste in una armatura di legno dolce e rivestimenti in compensato verniciato a smalto grigio perla »<sup>14</sup>.

13 « La cuisine doit être lumineuse et claire: quand on utilisait pour la cuisson des aliments le charbon et le bois, cela était très difficile parce que le plafond et les murs se noircissaient facilement et on préférait alors avoir des peintures un peu plus sombres. Maintenant que le gaz et l'électricité sont utilisés communément, la cuisine peut être très propre: jusqu'à une certaine hauteur - deux mètres environ - les murs seront recouverts de carreaux blancs facilement lavables; la partie supérieure et le plafond seront plâtrés ou mieux encore peints avec une peinture à l'huile: inutile de dire que les quelques meubles seront peints en blanc et leurs plateaux en marbre. Le sol devra être recouvert de carrelages ou de linoléum. Nous aurons ainsi une cuisine très différente des grandes et noires cuisines de nos arrières grands-parents et, grâce à sa propreté et sa blancheur, ce sera au contraire une pièce hygiénique et esthétique. » (« Una cucina moderna », *Domus*, agosto 1928, 38-39).

32

14 « Le sol de la cuisine est recouvert de carreaux hexagonaux en grès rose: les murs sont revêtus jusqu'à

Le nouveau contexte accueillait la femme plutôt 30  
que de la forcer à travailler, créant des conditions qui réduisent la fatigue et augmentent la satisfaction. La femme devint la figure intermédiaire entre la nouvelle technologie et la maison, en supposant qu'elle détenait un bagage culturel adéquat. Le gaz est devenu un véhicule de modernité et de changement, une fois les vieilles habitudes du passé surmontées. À la femme revenait la tâche de diriger la transition esthétique et culturelle de la maison. Ce n'était pas réservé qu'aux plus riches. Des changements importants ont eu lieu également dans les grandes communautés, les hôtels, les écoles, où de grandes cuisinières à gaz étaient testées<sup>15</sup>. Ils ont eu lieu dans le nord et le centre du pays, mais selon des différences considérables entre ville et campagne et plaine et montagne.

### LES ANNÉES TRENTE

Durant les années Trente, les canons de la société 31  
italienne ont été modifiés, y compris au sujet du rôle des femmes. Le consentement au régime fasciste passait par l'amélioration des conditions de vie des citoyens. Les nouveautés en cuisine y contribuaient. Au cours de cette décennie, une forte concurrence entre le gaz et l'électricité a eu lieu dans les logements des Italiens et en particulier dans les cuisines. La diffusion des cuisinières électriques a posé de sérieuses difficultés au concurrent gazier. Sur un nouveau front, le défi

une hauteur d'1m60 avec des carreaux en céramique couleur ivoire, la partie supérieure des murs est recouverte d'un enduit et d'une peinture laquée gris perle. Le plafond est blanc (...). La cuisinière est électrique. La hotte pour aspirer les vapeurs est en aluminium et en verre inaltérables. La fontaine et le bac pour laver les légumes sont en porcelaine. La table est installée devant la fenêtre pour avoir le maximum de lumière: le dessus de table en pierre verte de la vallée de Roya, est poli et résistant aux acides; en-dessous, les rangements pour les ustensiles de cuisine sont fermés avec des portes coulissantes; de même les placards avec étagères ont des portes coulissantes. Tous ces éléments ont une structure en bois tendre et sont revêtus avec du contreplaqué couleur gris perle» (« Cucina di oggi e cucina di domani », *Domus*, dicembre 1929, 53).

15 « Osservazioni sulle grandi cucine a gas », *L'industria del gas e degli acquedotti*, 2, 1928, 13-16; « La grande cucina a gas », *Acqua e gas*, 9, 1929, 194-199.

entre le gaz et l'électricité qui s'était déjà produit dans les dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle dans le secteur de l'éclairage, se profila à nouveau cette fois à propos des usages domestiques. La cuisine est devenue ainsi un champ de bataille au nom d'une nouvelle modernité. L'enjeu avait également une portée politique: le régime fasciste voyait favorablement le remplacement du gaz par l'électricité en raison des bonnes relations nouées, dès le début, entre les industriels du secteur électrique et Mussolini. L'électricité possédait la marque du produit italien, dans une époque caractérisée par une forte restriction de la consommation et un nationalisme exaspéré jusqu'à l'autarcie, tandis que le gaz nécessitait l'importation du charbon. L'évolution politique et économique du pays dans les années 1930 trouvait là un contrepoint ponctuel au rôle joué par une source d'énergie jugée fonctionnelle à l'idéologie autarcique-nationaliste. Les institutions publiques et privées encourageaient l'industrie gazière dans son ensemble, mais elles sensibilisaient aussi la population à l'utilisation de la nouvelle technologie électrique disponible. Pendant l'autarcie, le choix de la nourriture à acheter est devenu un fait politique car, pour la première fois, les femmes ont été appelées à jouer un rôle national, en soutenant les politiques économiques du régime, un rôle innovant dans un contexte traditionaliste. Des modèles sociaux sans précédent et plus avancés émergeaient pour les femmes de la petite bourgeoisie et du monde ouvrier urbains. Une femme émancipée comme Amalia Moretti Foggia (1872-1947) est devenue célèbre dans les années 1930 et 1940, avec le nom de plume Petronilla, grâce à la publication de livres de recettes, conçus pour permettre aux Italiens de cuisiner en faisant des économies par ces temps de crise économique.

32 Au fil des ces années, une réponse efficace du monde du gaz, incapable de se placer dans une condition de parité d'un point de vue technologique vis-à-vis de l'électricité, arriva avec la recherche de gaz naturel et de sa première utilisation. Mise en œuvre surtout après la Seconde Guerre Mondiale, l'utilisation du gaz naturel n'en suscitait pas moins durant la deuxième moitié des années 1930 l'espoir du régime fasciste

d'atteindre le rêve de l'autonomie énergétique. Le moment le plus important fut la création de l'*Agenzia generale italiana petroli* (Agip) en 1926 pour que cette entreprise conduise les explorations entre l'Émilie et la Toscane et dans la vallée du Pô. Le premier méthane produit a été comprimé en cylindres. L'usage domestique comptait parmi les usages envisagés.

La concurrence entre le gaz et l'électricité se tra- 33  
duisit non seulement par une baisse progressive des tarifs du gaz, mais aussi par des campagnes de publicité destinées aux femmes, qui étaient considérées comme les sujets qui décidaient finalement du choix entre gaz et électricité. De nouveaux types de cuisinières à gaz de plus en plus élégantes furent fabriquées au cours de la décennie – jusqu'au début des années 1930, la cuisinière à gaz était un appareil hybride entre une armoire basse et une cuisinière: elles étaient fonctionnelles et pas chères pour attirer le regard féminin. L'industrie italienne du secteur acquit un *savoir-faire* grandissant: la célèbre entreprise *Triplex* a présenté quatre modèles de cuisinières mixtes gaz et charbon « pour la cuisson et le chauffage des locaux » dans son catalogue de 1934. De nouveaux produits apparaissaient régulièrement dans les dernières années au travers des colonnes des magazines spécialisés sur le gaz. Les polémiques entre les deux groupes industriels y étaient reproduites.

L'usage rationnel du gaz est devenu prépondé- 34  
rant dans le contexte de l'autarcie. Il fut également discuté à l'échelle territoriale avec la diffusion d'initiatives de diffusion et de propagande – souvent organisées conjointement avec les grands fabricants d'appareils, la *Triplex* et la *Fargas* – allant des conférences aux concours de cuisine au gaz réservés aux femmes. Conçus pour expliquer le fonctionnement technique des appareils, les appels d'offres visaient à démontrer comment, en utilisant le gaz dans la cuisine avec des appareils très modernes, il était possible d'obtenir un excellent rendement en termes de consommation. Jusqu'à cinquante femmes participaient à ces initiatives et se disputaient les mêmes appareils, sur lesquels, en cas de victoire, elles laissaient des commentaires :

« Vincitrici saranno le concorrenti che avranno consumato il minor quantitativo di gas, mentre il periodo di tempo impiegato per la cottura non verrà preso in nessuna considerazione »<sup>16</sup>.

35 La publicité commerciale a joué un rôle essentiel dans le secteur des cuisinières à gaz par rapport aux techniques adoptées: les messages promotionnels dans les journaux et magazines, les campagnes de propagande, les initiatives locales contribuaient à mettre le gaz au premier plan, protagoniste de l'appel patriotique de plus en plus intense de Mussolini. Avec les cuisinières à gaz, un style de vie était vendu, dans des brochures, dans des magazines professionnels, dans des magazines de décoration et dans des publications destinées aux femmes. Le ton des commentaires était toujours le suivant :

« L'ingegnosa costruzione dei forni riduce il lavoro della massaia al semplice spostamento di un bottone di comando posto sotto la portina del forno. Secondo che si sposti questo bottone sulla posizione 'Pasticceria' o 'Rosticceria', i becchi vengono a trovarsi orizzontali oppure verticali »<sup>17</sup>.

36 Des réductions et des incitations - telles que la pose gratuite de tuyaux - caractérisaient la décennie précédant l'entrée en guerre. Des formulaires innovants ont été mis à disposition des familles. Ils mettaient en valeur les tarifs spéciaux avec des photographies et des descriptions techniques détaillées des différents modèles, qui donnaient non seulement des explications sur le fonctionnement technique, mais aussi des conseils sur les nouvelles recettes et les temps de cuisson. «Fiammetta la Triplex per

tutti», Fiammetta, la Triplex pour tous, une cuisinière à gaz à trois feux avec four, est devenue une habituée des cuisines italiennes, grâce aussi à son prix, 390 liras en 1935, une somme qui correspondait à plus de 50% du salaire mensuel d'un ouvrier. Dans le livret fourni par *Triplex*, les nombreux avantages ont été énumérés au paragraphe intitulé: *Le placement exact des récipients, les procédures pour une cuisson plus efficace et économique des ingrédients*.

La disposition des composants de la cuisine revêtait la plus haute importance au nom de la nécessité de réduire les déchets de toutes sortes, ainsi que les pertes de temps, y compris les mouvements et les gestes de la femme insérée dans un environnement de plus en plus ordonné :

« La cucina presenta le più ingegnose risorse per la razionale e ordinata disposizione degli alimenti e per la massima utilizzazione dello spazio (...) il tutto studiato con la massima cura per le svariate esigenze del servizio e la massima praticità, condizioni necessarie per la voluta economia di lavoro e di tempo »<sup>18</sup>.

Tout cela réduisait évidemment l'engagement de la femme envers la cuisine: la fourniture d'une source de chaleur constante permettait de cuisiner rapidement et sans contrôle constant. La cuisson est devenue un processus qui pouvait être divisé en plusieurs phases: organiser les outils à utiliser, préparer les aliments, servir puis nettoyer. Un modèle de cuisine était donc établi dans lequel la séquence linéaire armoire-évier-cuisinière-table a été compactée au même niveau:

<sup>16</sup> « Les victorieuses seront les concurrentes qui auront consommé la plus petite quantité de gaz, le temps de la cuisson ne sera pas pris en compte ». [note d'édition: source non renseignée par l'auteur].

<sup>17</sup> « L'ingénieuse fabrication des fours réduit le travail de la femme au foyer à une simple manipulation du bouton de commande placé sous la petite porte du four. Selon la façon dont ce bouton est déplacé sur l'indication "Pâtisserie" ou "Rôtisserie", les becs utilisés sont horizontaux ou verticaux. » (*La fortuna in casa. Triplex. Fornelli, cucine, scaldabagni a gas*, Milano: Stabilimento grafico Ripalta, 1937, 3).

<sup>18</sup> « La cuisinière offre le plus ingénieux avantage pour une disposition rationnelle et ordonnée des aliments et pour l'utilisation maximale de l'espace (...), tout est étudié avec une précision maximale tenant compte des diverses exigences du service et avec le maximum de commodité, conditions nécessaires pour les gains du temps de travail exigés. » Enrico A. Griffini, *Costruzione razionale della casa. La teoria dell'abitazione. Nuovi sistemi costruttivi* (Milano: Hoepli, 1933, 42).

«Da un punto di vista generale è opportuno considerare la cucina come un locale dove la massaia, durante il suo lavoro, non abbia preoccupazione di sporcare, dove cioè la pulizia possa essere fatta frequentemente, radicalmente e con la massima facilità»<sup>19</sup>.

39 Cela dénotait aussi une évolution globale des modèles architecturaux de référence, qui prendra une forme définitive à partir des années 1950, mais qui a connu un grand engouement dès cette décennie:

«Nel problema estetico e tecnico, o più semplicemente architettonico, dell'organizzazione di un alloggio, grande o piccolo che sia, la parte destinata ai servizi entra con un suo peso, estetico e tecnico (...) anche per i servizi, come per tutti gli altri elementi dell'abitazione, il raggiungere un certo 'grado' di praticità, una perfezione tecnica e funzionale, è condizione necessaria, ma non sufficiente, se con essa non si raggiunge anche un valore estetico, a creare un'abitazione

che sia veramente coerente al mondo spirituale e morale dell'uomo moderno»<sup>20</sup>.

---

## CONCLUSION

---

L'union entre énergie et genre trouve un point d'observation intéressant dans les cuisines des Italiens pendant une période historique de grand changement tant d'un point de vue socio-économique que technologique. Cette brève étude permet de montrer le rôle émancipateur de l'usage du gaz dans la cuisine en faveur de la condition féminine, à une époque où le rôle de la femme change de manière significative dans la société et ce, malgré la présence d'une logique politique qui la désigne comme un ange au foyer. La suite de cette histoire, l'ère du *boom* économique, de la modernisation définitive et d'une nouvelle prospérité pour le pays, représente un intéressant champ de recherche qui promet d'être d'une grande importance par ses nombreuses et diverses implications. 40

---

<sup>19</sup> « D'un point de vue général, il convient de considérer la cuisine comme un endroit où la femme au foyer, durant son travail, n'a pas le souci de salir, autrement dit où le nettoyage peut être fait souvent, à fond et très facilement » (« Non dimentichiamo la cucina », *Domus*, maggio 1944, 185-188).

---

<sup>20</sup> « À propos du problème esthétique et technique, ou plus simplement architectural, de l'organisation d'une habitation, quelle soit grande ou petite, la partie réservée aux services occupe une place de poids du point de vue esthétique et technique (...) pour les services, comme tous les autres endroits de l'habitation, obtenir un certain "degré" de commodité, une perfection technique et fonctionnelle, est une condition nécessaire, - mais pas suffisante si l'on obtient pas un aspect esthétique - pour créer une habitation qui soit vraiment cohérente avec le mode spirituel et moral de l'homme moderne. » (« I servizi della casa. La cucina », *Domus*, gennaio 1939, 56-59).

## Bibliographie

### Sources imprimées

*Acqua e gas*, 1930-1940

*Almanacco della cucina. L'amico della massaia*, 1934

*Almanacco della donna italiana*, 1920-1922, 1933-1935

*Almanacco igienico popolare*, 1921-1922

### Baldassarre Emilia

*Economie in tempo di guerra. Consigli di cucina e di economia domestica* (Udine: Casa editrice Idea, 1941)

### Bernège Paulette

*Come debbo organizzare la mia casa* (Torino: SIT, 1928)  
*Casa e lavoro*, 1929  
*Casabella*, 1933-1937

### De Benedetti Erminia

*Il nostro nido. Consigli sul buon governo della casa. Nozioni di economia domestica* (Palermo: R. Sandron, 1929)

*Domus*, 1928-1940

## Bibliographie

### Adorni Daniela-Magagnoli Stefano

“La cucina italiana. Modelli di femminilità fascista”, *Italia contemporanea*, 286, 2018, 11-33

### Avon Annalisa

“La casa all'italiana: moderno, ragione e tradizione nell'organizzazione dello spazio domestico dal 1927 al 1930”, Ernesti Giulio (dir.), *La costruzione dell'utopia. Architetti e urbanisti nell'Italia fascista* (Roma: Edizioni Lavoro, 1988, 47-66)

### Bassanini Gisella

*Tracce silenziose dell'abitare. La donna e la casa* (Milano: Franco Angeli, 1990)

### Ferraris Tamburini Giulia

*Come devo governare la Mia casa?* (Milano: Ulrico Hoepli, 1898).

### Frederick Christine

*La donna e la casa. Il taylorismo nella vita domestica. Libro destinato a tutte le donne d'Italia, per facilitar loro i lavori della casa* (Torino: Sit, 1927).

### Gasca Diez Maria

*Cucine di ieri e cucine di domani* (Roma: Enios, 1927).

### Griffini Enrico A.

*Costruzione razionale della casa. La teoria dell'abitazione. Nuovi sistemi costruttivi* (Milano: Hoepli, 1933).

*Il Gaz*, 1902-1918

*L'industria del gas e degli acquedotti*, 1928

*La casa ideale*, 1928

*La mia casa*, 1927-1928

### Mantegazza Paolo

*Igiene della cucina igiene della casa* (Sesto San Giovanni: Casa Editrice Madella, 1912)

### Berselli Aldo-Della Peruta Franco-Varni Angelo (dir.)

*La municipalizzazione nell'area padana. Storia ed esperienze a confronto* (Milano: Franco Angeli, 1988)

### Bigatti Giorgio-Giuntini Andrea-Mantegazza Amilcare-Rotondi Claudia

*L'acqua e il gas in Italia. La storia dei servizi a rete, delle aziende pubbliche e della Federgasacqua* (Milano: Franco Angeli, 1997)

### Blunden Katherine

*Il lavoro e la virtù. L'ideologia del focolare domestico* (Firenze: Sansoni Editore, 1988)

### Maruffi Pier Luigi

*La moderna casa di civile abitazione* (Roma: Società tipografica Castaldi, 1932)

### Momigliano Fernanda

*Vivere bene in tempi difficili. Come le donne affrontano le crisi economiche* (Milano: Ulrico Hoepli, 1933)

### Montinari Eugenia

“*Dea Vesta*”. *Il buon governo della casa* (Milano: Antonio Vallardi, 1933)

### Moretti Foggia Amalia

*Ricette di Petronilla* (Milano: Olivini, 1935)

### Moretti Foggia Amalia

*Desinaretti per questi tempi* (Milano: Sonzogno, 1944)

### Polito Fantini Amina

*La casa bella per tutti* (Milano: A. Solmi, 1932)

### Ricci Elisa

*La casa* (Firenze: Felice Le Monnier, 1921)

### Brin Irene

*Usi e costumi 1920-1940* (Palermo: Sellerio editore, 1981)

*La casalinga riflessiva. La cucina razionale come mito domestico negli anni '20 e '30* (Roma: Multigrafica Editrice, 1983)

### Casciato Maristella

*L'abitazione e gli spazi domestici*, Piero Melograni (dir.), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi* (Roma-Bari: Editori Laterza, 1988, 525-587)

### Castronovo Valerio-Paletta Giuseppe-Giannetti Renato-Bottiglieri Bruno

*Dalla luce all'energia. Storia dell'Ital-gas* (Roma-Bari: Editori Laterza, 1987)

**Ceretta Luisella**

*Le donne e la cucina fra le due guerre. Assennatezza e risparmio, consigli di ieri utili anche oggi* (Torino: Susalibri, 2010)

**Cosseta Katrin**

*Ragione e sentimento dell'abitare. La casa e l'architettura nel pensiero femminile tra le due guerre* (Milano: Franco Angeli, 2000)

**De Grazia Victoria**

*Le donne nel regime fascista* (Venezia: Marsilio, 1993)

**Dittrich-Johansen Helga**

“La donna nuova di Mussolini tra evasione e consumismo”, *Studi storici*, 3, 1995, 811-843

**Forino Imma**

*La cucina. Storia culturale di un luogo domestico* (Torino: Einaudi, 2019)

**Gagliani Dianella-Salvati Mariuccia**

*Donne e spazio nel processo di modernizzazione*, (Bologna: CLUEB, 1995)

**Giannetti Anna**

*Storia della cucina. Architettura e pratiche sociali* (Milano: Jouvence, 2019)

**Giovannini Carla**

*Risanare la città. L'utopia igienista di fine Ottocento* (Milano: Franco Angeli, 1996)

**Giuntini Andrea**

“La batalla de la energía. Gas y electricidad en las ciudades italianas durante la era liberal (1861-1920)”, *Ayer*, 122, 2021, 122, 43-66

**Giuntini Andrea (dir.)**

*La città che cambia. Infrastrutture urbane e servizi tecnici a rete in Italia fra '800 e '900, Ricerche storiche*, 2000

**Giuntini Andrea**

“Gas ed elettricità: dalla concorrenza ai consorzi pluriservizio”, Bolchini Piero (dir.), *Storia delle Aziende Elettriche Municipalì* (Roma-Bari: Editori Laterza, 1999, 187-215)

**Giuntini Andrea**

“L'innovazione tecnologica nell'industria del gas dall'introduzione della luce elettrica alla Prima Guerra Mondiale (1883-1914). Un bilancio storiografico e alcune ipotesi di ricerca”, in *Innovazione e sviluppo. Tecnologia e organizzazione fra teoria economica e ricerca storica (secoli XVI-XX). Atti del secondo convegno nazionale 4-6 marzo 1993* (Bologna: Monduzzi editore, 1996, 303-312)

**Giuntini Andrea**

“La modernizzazione delle infrastrutture e dei servizi urbani in Italia. Temi, risultati e obiettivi della ricerca”, Lacaita Carlo G. (dir.), *Scienza tecnica e modernizzazione in Italia fra Otto e Novecento* (Milano: Franco Angeli, 2000, 67-81)

**Giuntini Andrea**

“La parabola del gas in Italia dal carbone al metano dalle origini ottocentesche ad oggi. Aspetti economici, tecnologici e finanziari in chiave comparativa”, Martínez López Alberte-Mirás Araujo Jesús (dir.), *Transportes, Servicios y Telecomunicaciones*, 16, 2009, 16, 38-60

**Giuntini Andrea**

“I tecnici e il Municipio. Gli ingegneri e i servizi urbani a rete in Italia fra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo”, Zaninelli Sergio e Taccolini Mario (dir.), Società italiana degli storici dell'economia, *Il lavoro come fattore produttivo e come risorsa nella storia economica italiana. Atti del convegno di studi, Roma 24 novembre 2000* (Milano: Vita e Pensiero, 2002, 371-383)

**Giuntini Andrea, Minesso Michela (dir.)**

*Gli ingegneri in Italia tra '800 e '900* (Milano: Franco Angeli, 1999)

**Malatesta Maria (dir.)**

*Storia d'Italia. Annali 10, I professionisti* (Torino: Giulio Einaudi editore, 1996)

**Mondello Elisabetta**

*La nuova italiana. La donna nella stampa e nella cultura del ventennio* (Roma: Editori Riuniti, 1987)

**Mozzarelli Cesare (dir.)**

*Il governo della città nell'Italia giolittiana. Proposte di storia dell'amministrazione locale* (Trento: Reverdito, 1993)

**Muzzarelli Maria Giuseppina (dir.)**

*Amalia Moretti Foggia. Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla 1929-1947* (Milano: Fondazione Corriere della Sera, 2013)

**Muzzarelli Maria Giuseppina-Re Lucia (dir.)**

*Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive disciplinari* (Bologna: CLUEB, 2005)

**Muzzarelli Maria Giuseppina-Tarozzi Fiorenza**

*Donne e cibo. Una relazione nella storia* (Milano: Bruno Mondadori, 2003)

**Nacci Michela (dir.)**

*Oggetti d'uso quotidiano. Rivoluzioni tecnologiche nella vita d'oggi* (Venezia, Marsilio, 1998)

**Nessuna casa senza gas! (Napoli:**

Francesco Giannini e Figli, 1897)

**Pierazzuoli Gilberto**

*Mangiare donna. Il cibo e la subordinazione femminile nella storia* (Milano: Jouvence, 2016)

**Romanelli Marco-Laudani Marta-Vercelloni Luca**

*Gli spazi del cucinare. Appunti per una storia italiana 1928-1957. La cucina secondo Driade: case e sistemi, miti, modelli e tendenze della cucina domestica* (Milano: Electa Elemond, 1990)

**Salvati Mariuccia**

*L'inutile salotto. L'abitazione piccolo-borghese nell'Italia fascista* (Torino: Bollati Boringhieri, 1993)

**Salvati Mariuccia**

“Tra pubblico e privato: gli spazi delle donne negli anni Trenta”, *Studi storici*, 3, 1997, 669-692

**Scarpellini Emanuela**

*A tavola! Gli italiani in 7 pranzi* (Roma-Bari: Editori Laterza, 2012)

**Scarpellini Emanuela**

*L'Italia dei consumi. Dalla Belle Époque al nuovo millennio* (Roma-Bari: Editori Laterza, 2008)

**Schira Roberta-De Vizzi Alessandra**

*Le voci di Petronilla. Storia di una modernissima donna d'altri tempi, uno scorcio di vita femminile italiana dal 1872 al 1947* (Firenze: Salani Editore, 2010)

**Tarozzi Fiorenza**

“Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione tra pubblico e privato”, Capatti Alberto-De Bernardi Alberto-Varni Angelo (dir.), *Storia d'Italia. Annali 13, L'alimentazione* (Torino: Giulio Einaudi editore, 1998, 647-679)

**Wobbe Goffredo**

*L'uso del gaz a scopi di cucina, di scaldamento ed industriali. Con 56 disegni di apparecchi provati ed una istruzione concernente il modo di adoperarli. Come altresì l'indicazione del rispettivo consumo di gaz* (Pisa: Enrico Spoerri, 1890)