

# La Sicilia è servita così la tavola è diventata brand

di **Eleonora Lombardo**  
*I tenerumi come  
marchio di identità  
il couscous simbolo  
di contaminazioni  
Il cibo dell'Isola*

**studiato dai semiologi**

Dietro un piatto di "sarde a beccafico" c'è il desiderio delle classi povere di mettere a tavola una pietanza che avesse lo stesso aspetto di quelle servite a casa dei principi; il couscous, invece, è una traduzione alimentare delle complesse contaminazioni dell'Isola; la pasta con i tenerumi è un manifesto identitario, la caponata, merita un algoritmo tutto suo, e ancora la pasta alla Norma, la pasta con le sarde, gli involtini, la cassata, i cannoli, tutto quello che si può friggere in padella e l'immane trionfo del cibo da strada.

Tutti i miti della cucina siciliana raccontati da un team di semiologi che per quattro anni hanno lavorato per comprendere attraverso quali strumenti, narrazioni e tradizioni orali si sia affermata la sontuosa tradizione della gastronomia dell'isola.

Il risultato di questo studio è stato raccolto nel libro "Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiologia del gusto" a cura di Alice Giannitrapani e Davide Puca, Meltemi editore nella collana della biblioteca di semiologia, un libro che sicuramente diventerà una pietra miliare per gli addetti ai lavori, ma nel quale potranno addentrarsi con soddisfazione gli appassionati di Sicilia, di cucina, di

comunicazione e di quanto lega queste tre cose tutte insieme.

La Giannitrapani e Puca sono due ricercatori di Semiologia dell'Università di Palermo, appartengono a quel particolare gruppo di studio di semiologia del gusto diretto dal professore Gianfranco Marrone che in questo testo firma il saggio dal titolo "Finzioni gastronomiche e astuti ripieni: sarde a beccafico". Marrone in questo saggio, dopo aver descritto come si arrivi al piatto per imitare gli uccelletti, i beccafichi, ripieni di interiora preparati dai Monsù, commenta: «C'è pressoché tutta la cucina siciliana in questo piccolo mito di origine popolare che, come tutti i miti, si dà nelle serie delle sue trasformazioni. Una cultura che, in questo caso, si esprime in termini culinari. Il divario tra le classi non consente dialoghi fra di esse, ma soltanto tristi operazioni di spionaggio. Di modo che il riscatto sociale della servitù può darsi esclusivamente per via di una mimesi impura, imprecisa, colpevole dei propri limiti, nonché dei pericoli che per giunta potrebbe correre». Pericoli dovuti al fatto che le sarde impiegate in questa pietanza originariamente non erano note per la loro freschezza, ecco allora l'impiego dei pinoli come «bivitas preventiva».

Ma questa è solo una delle letture intorno alla preparazione delle sarde in Sicilia, pesce comune ma che divide la regione già in sottosistemi dove cambiano le relazioni con la pietanza e anche i significati.

Leggendo il libro impariamo che la "gastrosfera siciliana", ov-

vero l'universo di significati che riguardano la gastronomia regionale è a sua volta divisa in gastro-sfere sempre più specifiche, che enormi differenze riguardano il territorio quando lo si passa al seccato, che un piatto come il couscous, descritto nei ricettari stranieri come simbolo di Sicilia, in realtà fuori dalla provincia di Trapani risuona esotico.

«La Sicilia che viene fuori dipende da chi la guarda e da chi la racconta, se guardiamo ai ricettari "Slow food" vengono fuori gli aspetti più folcloristici, un ricettario tradizionale come il Coria (1981) ne metterà a fuoco gli aspetti storici», spiega la Giannitrapani.

Ma una cosa è certa, se consideriamo il cibo come portatore di significato, un modo di comunicare, di accogliere e di mettere in relazione le persone, la Sicilia ha un primato: «Il discorso sul cibo, appena arrivato a Palermo, mi ha felicemente spiazzato - dice Puca, arrivato a Palermo 4 anni da Bologna proprio per seguire gli studi di semiologia del gusto - Attraverso il cibo sono stato integrato in città, tanto da decidere di trasferirmi definitivamente qui, insieme al mio compagno che è uno chef». Puca spiega come il cibo sia un modo di veicolare la nostra soggettività e come uno sguardo analitico all'alimentazione, al modo di maneggiare e parlare di cucina possa rivelare molto della cultura di un popolo e, da questo punto di vista, la Sicilia si presenta come un'isola-continente.

«Non solo per la ricchezza e disponibilità degli alimenti, ma anche per la ricchezza di significati.

**La copertina**  
**Alle radici del cibo**

Forme della  
cucina  
siciliana.  
Esercizi di  
semiologia  
del gusto



E suo il primato del maggior numero di ricettari regionali stranieri, nessun'altra regione ne ha un numero così alto», aggiunge Puca, il quale fa notare come nella nostra cultura culinaria siano possibili valorizzazioni di senso opposto, ma che stanno bene insieme. Per esempio, da un lato la nostra rinomata tendenza a pranzi esagerati, un approccio pantagruelico al cibo, e nello stesso tempo siamo considerati, dagli anglosassoni soprattutto, come punto di riferimento per la dieta mediterranea e un approccio salutista alla stagionalità e alla freschezza della materia prima.

E ancora: «Nella gastronomia siciliana sono molto interessanti le contaminazioni di stampo continentale apportate dai Monsù, esempio eccellente di cucina fusion». In quale altro posto al mondo, se non nella Sicilia tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, sarebbe venuto in mente a un cuoco di friggere la besciamella per farne le crocchè di latte? E i prodigi dell'agrodolce «che nel resto del mondo è un sapore, in Sicilia è una modalità di preparazione dei piatti», racconta Puca. «E infine, i tenerumi, che per me sono stati amore a prima vista. Non avevo mai visto in altre parti di Italia la zucchina lunga, solo reminiscenze orientali dove però non vengono consumate le foglie. Lì dove c'è una foglia di tenerume c'è sicuro un siciliano, lo dimostra il fatto che sono arrivati in Australia e nella costa est degli Usa, piantati da romantici siciliani che non volevano perdere attraverso il sapore della zuppa di tenerumi il legame con la propria casa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il dipinto  
Tela di Pieter  
Aertsen

