

## Forme del mangiar per strada: il caso della *rosticceria* palermitana

Ilaria Ventura Bordenca

### Abstract

Analizziamo qui un tipo di cibo da strada noto a Palermo come *rosticceria*. Si tratta di un insieme coerente e composito di pietanze che fanno parte di una gastronomia locale, popolare ed economica, e con una valorizzazione fortemente pratica: puro “cibo rifornimento”. Eppure, attraverso un’analisi interna della *rosticceria*, considerando gli elementi che la compongono e le relazioni tra di essi, nonché attraverso un confronto con altri universi gastronomici, vedremo come sia possibile individuare le forme semiotiche profonde che reggono il funzionamento socio-culturale di questo cibo molto diffuso, e al tempo stesso un po’ snobbato, della gastronomia palermitana.

È solo nel confronto che si chiariscono le identità e i meccanismi di senso. In particolare il variegato mondo del cibo da strada è il principale universo gastronomico con cui la *rosticceria* palermitana entra in relazione, in modo più o meno esplicito. Tenendo saldo il punto di vista sulla realtà urbana di Palermo, proveremo qui a mettere in risalto le differenze e le analogie tra questi due mondi, facendo anche riferimento alla questione del tipico e analizzando la *rosticceria* sia nelle sue pratiche di produzione e consumo ma anche come *oggetto*, nelle sue caratteristiche espressive, materiche e di gusto.

### 1. Sistema *rosticceria*

A Palermo, il termine “*rosticceria*” si usa per riferirsi non a una singola pietanza ma a una intera tipologia di cibo – tendenzialmente da strada – che costituisce un insieme preciso e abbastanza strutturato di preparazioni. Tali preparazioni sono a base di un impasto di *pasta brioche*, morbida e dolciastra (fatta con farina, zucchero, strutto, lievito e acqua), che viene lavorata in modo da creare forme diverse (tonde, ovali, squadrate, allungate), ciascuna con il proprio nome (Fig. 1).

## ROSTICCERIA

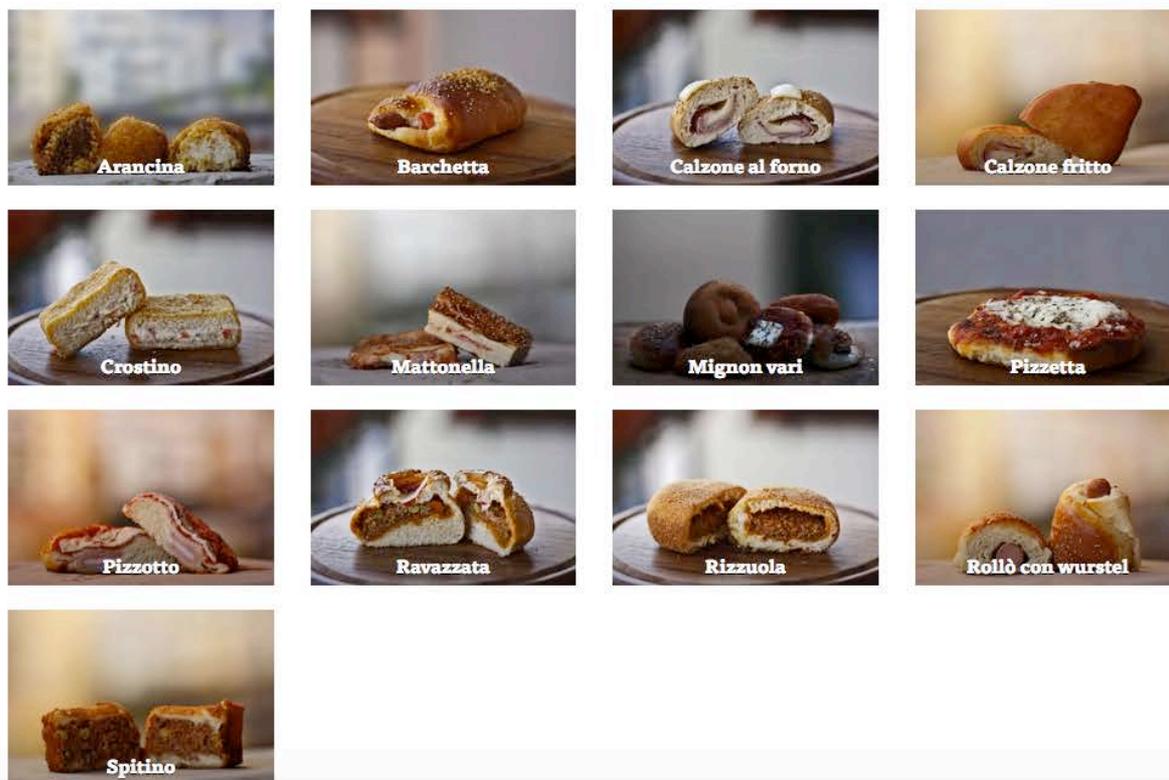


Fig. 1 – Le principali preparazioni che compongono la rosticceria palermitana (immagine da [www.crocche.it](http://www.crocche.it))

La pasta brioche accoglie una farcitura al suo interno, di solito salata, e le varie preparazioni possono essere cotte al forno o fritte. La rosticceria, in linea di massima, non si prepara in casa, ma è preparata e venduta in luoghi extra-domestici come bar, panifici e nelle cosiddette rosticcerie, che sono rivendite specializzate.

Quanto al nome, ciò con cui a Palermo ci si riferisce con il termine “rosticceria” in altre parti d’Italia si chiama “tavola calda”, in altre “rustici”, in altre ancora ricade nella categoria ampia e vaga di “gastronomia”. Grosso modo, tutti questi termini si riferiscono a preparazioni e variazioni del pane, con varie farciture, fritte o al forno, per un pasto informale, magari sul posto. Il termine “rosticceria” che qui useremo è quindi termine locale, tant’è che a proposito di questo termine il dizionario della lingua italiana, invece, si riferisce non a un cibo, ma a un luogo: il negozio di preparazione e vendita di vivande calde e fredde. Infatti:

**Treccani**<sup>1</sup>

**rosticceria** s. f. [der. di (*ar*)*rostire*]. – Esercizio pubblico in cui si preparano e si vendono al minuto carni arrostiti e altre vivande calde (suppli, crocchette, frittelle varie, rustici, calzoni ripieni, pizzette, ecc.), o anche fredde (insalate e maionesi varie, salumi, ecc.), che possono essere portate via dal cliente, oppure anche consumate sul posto.

**Garzanti**<sup>2</sup>

**rosticceria** - negozio in cui si preparano e si vendono vivande da consumare direttamente sul posto o da asporto

<sup>1</sup> Vocabolario della lingua italiana Treccani *on line* (ultima consultazione 10 novembre 2018)

<sup>2</sup> Vocabolario della lingua italiana Garzanti Linguistica *on line* (ultima consultazione 10 novembre 2018)

Per quanto a Palermo questa parola serve a indicare anche il negozio dove si prepara e si vende rosticceria (con un doppio significato quindi di spazio e alimento), il vocabolario, come si vede, ne dà un'accezione più ampia rispetto a quella della vulgata locale: luogo in cui si preparano vivande di vario tipo. Ciò che pare accomunare i due lemmi di Garzanti e Treccani è piuttosto il tipo di consumo: si tratta di vivande che si possono consumare in loco.

Ques'ultimo punto in effetti ci servirà. Ma il vocabolario è fuori fuoco rispetto a quello che ci interessa. È infatti opportuno tenere in considerazione le pratiche linguistiche e di consumo relative alla rosticceria della comunità palermitana.

A ben vedere, la rosticceria palermitana è un insieme di pietanze, una totalità di cibi che possiamo considerare contemporaneamente come singoli elementi e come parti di un tutto più ampio. La rosticceria funziona come una *totalità partitiva* (Greimas 1976), cioè come una collezione di elementi che hanno identità propria e che al tempo stesso sono parte integrante di una configurazione più ampia. Prova ne è che i singoli elementi di questo sistema, nella vulgata palermitana, vengono chiamati “pezzi”, sottintendendo evidentemente *parti di un intero* (si dice comunemente “ho mangiato un pezzo” per indicare che si è mangiato della rosticceria, “quanto costa questo pezzo?” al bar, e così via). Esistono la pizzetta o il calzone di per sé, ma entrambi sono anche “pezzi” dell'intera rosticceria. Il termine “pezzi” è così consolidato che, per *prassi enunciativa*, da qualche anno a Palermo è sorta una catena di rosticceria che si chiama proprio *Pezzo* (Fig. 2).



Fig. 2 – Le vetrine della catena *Pezzo*

A sua volta la configurazione più ampia ha senso solo se composta dalla totalità dei suoi elementi. Perciò, la rosticceria, come genere alimentare, si dà solo a partire da un certo numero e tipo di elementi che ne rappresentano il nucleo basilare (v. Fig. 1), sorta di tratti ricorrenti e invariati, e che poi possono espandersi in numero e variazioni (per esempio di ingredienti). Da poco tempo, a questo proposito, a Palermo, si sono diffuse alcune catene di rosticcerie *gourmet*, in cui si modificano i *pezzi*<sup>3</sup> di rosticceria classici in una versione in linea di principio più raffinata, modificando in primis ingredienti e dimensioni (il fatto che esista una versione “raffinata” di qualcosa presuppone che ci sia un originale di partenza che non lo è, ma su questo torneremo più avanti).

Ciascuno degli elementi della rosticceria ha dei tratti in comune e dei tratti di differenza con gli altri della medesima totalità. Possiamo pensare alla rosticceria, quindi, come un *sistema*, cioè un insieme di termini che intrattengono tra loro relazioni di differenza e relazioni di somiglianza (Greimas e Courtes 1979). Il nucleo base degli elementi invariati del sistema è limitato, ed essi devono avere delle caratteristiche precise per essere ascritti alla categoria della rosticceria. Vediamo quali sono.

I tratti in comune sono principalmente due: la base di pasta brioche dolciastra e il condimento salato (mozzarella, prosciutto, pomodoro, salame, besciamella, ragù, wurstel e così via). I pezzi vengono ela-

<sup>3</sup> Da questo momento in poi useremo questo termine in maniera corrente.

borati a partire dalla pasta brioche che viene modificata nella forma e nel ripieno per dare vita a calzone, pizzetta, ravazzata, mattonella e altri, ciascuno con il proprio condimento.

I tratti differenziali riguardano: il tipo di cottura (fritto *vs* al forno); il condimento interno (il ripieno) *vs* condimento esterno (come ad esempio nella pizzetta); la forma chiusa *vs* semichiusa (es. calzone *vs* rollò); la sagoma (che tendenzialmente è tondeggiante *vs* squadrato, con l'opposizione pertinente tra ovale *vs* tondo che distingue le arancine con carne da quelle al burro).

Il paradigma così composto, e dispiegato nella sua interezza, si può vedere in vetrina (Fig. 3): bar e rosticcerie espongono tutti gli elementi del sistema, tra l'altro spesso accostandoli per somiglianza, per cui i fritti stanno con i fritti, i pezzi cotti al forno stanno tutti insieme (magari in un altro ripiano), quelli con ripieno sono tra di loro accanto, e le pizzette vicine ai pezzi semichiusi come i rollò. Ogni negozio trova il proprio criterio di pertinenza, più o meno idiosincratico, ma non troppo, per esporre e organizzare il proprio paradigma.



Fig. 3 – Una delle vetrine delle tante rosticcerie che si trovano a Palermo

Un paradigma, nell'insieme delle sue somiglianze, si oppone a un altro paradigma. Della rosticceria esistono, infatti, varianti interne alla Sicilia, ciascuna con la sua specificità: se a Palermo domina la pasta brioche, a Catania è presente invece la pasta sfoglia, per esempio, come uno dei tratti principali.

Vi è un altro paradigma, a ben vedere, da cui si differenzia il sistema della rosticceria palermitana, ed è quello dei suoi cugini dolci: esiste infatti un insieme di cibi, che si preparano e si vendono negli stessi posti in cui si compra la rosticceria (quindi bar, panifici e simili) che sono fatti della medesima pasta brioche ma che hanno un condimento dolce: ricotta, nutella, crema gialla, crema di pistacchio e altre creme dolci. L'opposizione pertinente che rende diversi i due sistemi è evidentemente salato *vs* dolce. Eppure, a Palermo, questa versione dolce non è riconosciuta come rosticceria, non si dà come totalità, e i vari cibi hanno una forte identità individuale: ecco la treccina, la ciambella, l'iris (fritta o al forno) e così via. Non si tratta, tra l'altro, nemmeno di una vera e propria pasticceria, ma di una sorta di rosticceria dolce, da colazione o merenda.

Eppure, i due universi, del dolce e del salato, hanno storicamente la stessa origine, infatti:

“...Poi furono le suore, dietro le grate dei conventi, a confezionare delizie gastronomiche da mandare alle famiglie perché si ricordassero di loro. Quelle mani virginali confezionarono morbide brioches ripiene di besciamella e teneri pisellini, sfoglie dorate ripiene di carne e profumate di caciocavallo, paté ricchi di gelatine, soffici paste fritte ripiene...solo dopo il 1860, con l'annessione all'Italia e la soppressione degli ordini religiosi, quelle delizie conventuali dilagarono in città”

(Basile 2015, p. 40)

Nei conventi, come è noto, sono nate alcune delle ricette più importanti della pasticceria siciliana, le quali, dopo la metà dell'800, uscirono dal chiuso della clausura per essere tradotte e riproposte dai pasticceri di città. Le stesse mani che preparavano i dolci tra le mura del convento, quindi, preparavano anche leccornie salate a base di brioche e dunque lo facevano con una mentalità da pasticceri. Aggiungendo zucchero, uova, e così via. Dunque, sembra che la base di pasta brioche, con la sua morbidezza e la sua dolcezza, sia la chiave dell'identità della rosticceria palermitana. È un dolce prestato al salato.

## 2. Assenza dai ricettari tipici siciliani e pratiche di tipicizzazione

Pur essendo un cibo conosciutissimo, e mangiatissimo, a Palermo e anche in altre città siciliane, la rosticceria non c'è, tutta insieme nel suo complesso, nei ricettari della cucina tipica siciliana: o è totalmente assente, oppure sono presenti solo alcuni *pezzi*, singoli elementi del sistema che, estrapolati dalla totalità originaria e inseriti in altre categorie, acquisiscono significati cangianti. Per esempio, in alcuni ricettari l'arancina è un primo piatto, per altri un antipasto. La ravazzata, che è un medaglione di pasta brioche con ragù e pisellini, per qualche ricettario va nella categoria "pane, pizza e focacce". L'unico che ha una voce "Rosticceria" è Giuseppe Coria (1981), che nel suo ricettario, *Profumi di Sicilia*, definisce con questo termine una "gastronomia del pane":

"Con il nome collettivo 'rosticceria' ho voluto qui indicare – per comodità di esposizione – solo quelle preparazioni che, non trovando collocazione altrove, hanno però una caratteristica comune. Sono infatti tutte derivanti dalla 'gastronomia del pane', vale a dire dalla farina elaborata in maniera diversa dal pane comune, per creare vivande più ricche, complesse a volte, sempre però profumate e gustose" (p. 83).

Se però poi andiamo a leggere l'elenco dei cibi lì elencati troviamo pizze, focacce, frittelle, pani votivi e numerose preparazioni locali di ogni parte di Sicilia. Manca del tutto la rosticceria a cui qui ci riferiamo (ad eccezione della ravazzata, che Coria cita, a onore del vero) e che è, con le sue varianti, ormai diffusa in tutta la Sicilia. Probabilmente, quando Coria scriveva, la produzione e il consumo della rosticceria di cui parliamo oggi non erano ancora così comuni.

In generale, comunque, sembra che alla rosticceria manchi la testualizzazione ufficiale, l'iscrizione nella tradizione scritta, quella dei ricettari cosiddetti tipici. In effetti l'identità del *sistema rosticceria* non si coglie, anzi si disperde, sfogliando questi volumi.

Dove si trovano le ricette della rosticceria, allora? Su internet, nelle pagine dei blog di cucina, di appassionati di cucina siciliana, di nostalgici siciliani emigrati.

Eppure le discussioni, fisiche e virtuali, sulle arancine, ad esempio, sono estenuanti, creano lotte intestine tra i siciliani sul nome (*arancina* nella Sicilia occidentale *vs arancino* in quella orientale) e sul condimento (tritato di carne, a Occidente, o carne sfilacciata, a Oriente). Queste discussioni hanno evidentemente a che fare con la creazione di gruppi opposti, cioè con la costituzione e il confronto di identità. Se c'è una competizione, si presuppone che ci sia una qualche forma di valorizzazione inscritta in questi cibi. Eppure la rosticceria sembra un po' snobbata, cibo da strada, sì, ma senza pretese, un po' anonimo, che non spicca tra le varie pietanze che a vario titolo portano la bandiera del tipico siciliano.

Sebbene il riconoscimento di tipicità dall'interno sia in qualche misura manchevole, vi è un processo opposto di riconoscimento di tipicità dall'esterno, ovvero da parte di comunità fuori dalla Sicilia. Le rosticcerie aprono all'estero o in altre città d'Italia: segno del valore di tipicità culinaria che viene assegnato a questo tipo di cibi. Si tratta di un processo comune, ovvero talvolta vi è necessità dello sguardo dell'*altro* per definire cosa è proprio del *noi* (che può avere orientamento diretto, definendo cosa è *tipico*, o orientamento inverso, definendo cosa è *esotico*, come sostenuto da Lotman e Upenskiij 1975). L'identità, del resto, si dà nel momento in cui vi è un soggettività che la osserva e che la può riconoscere. Come scrive, ad esempio, Marrone (2019) a proposito della questione della tipicità alimentare, i piatti identitari di una cultura si fondano sul meccanismo della dialettica saussuriana tra *langue* e *parole*: di modo che ci sia una identità molto differenziata all'interno (ogni famiglia segue la propria ricetta di



quel certo piatto, esattamente come la *parole* è l'atto individuale), e viceversa una identità monolitica e compatta verso l'esterno (allo sguardo esterno, quel piatto ricompatta le fila della comunità, che ne difende origine e appartenenza).

### 3. La situazione di consumo

Quando si mangiano i *pezzi* di rosticceria? Strano cibo, questo dolce prestato al salato, non viene preparato nelle cucine di casa, ha tendenzialmente un'identità extradomestica, si mangia in piedi, con le mani, velocemente, e appartiene a una "bassa gastronomia", economica e senza pretese. Il *pezzo* non è un pasto quotidiano, tendenzialmente non si mangia ogni giorno, ma non è nemmeno festivo in senso celebrativo (non si mangia la domenica o per le festività). Eppure possiamo individuare situazioni di consumo abbastanza precise..

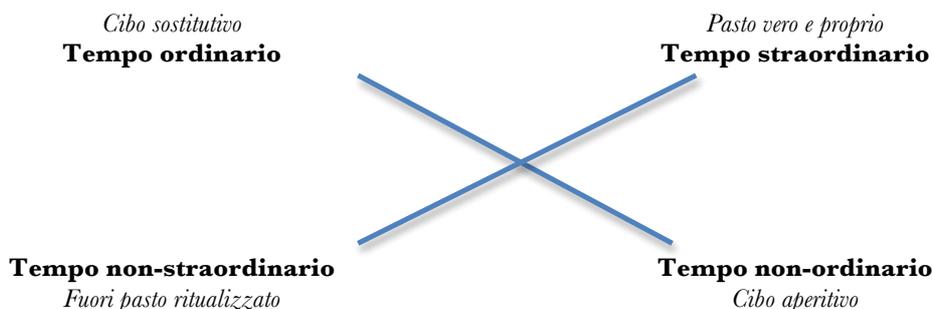
La rosticceria, spesso, si mangia quando non c'è null'altro da mangiare al bar, quando le cucine sono chiuse, quando si è fatto tardi al lavoro e c'è bisogno di un pranzo in extremis. Ecco, il *pezzo* sta lì, pronto da scaldare, per un rapido pasto in piedi. Ma c'è anche chi lo mangia a colazione con il caffè (roba da stomaci più forti), spesso è anche il fagottino per la ricreazione dei ragazzini a scuola o, in generale, per una robusta merenda. Rituale diffuso, tra i giovani, è mangiare rosticceria alla fine di una lunga notte in giro per la città, proprio come una spugna che deve assorbire l'eccesso di liquidi – tendenzialmente alcolici.

Ma c'è un'altra situazione molto nota in cui sono presenti i pezzi di rosticceria, e sono le feste e le festiciole informali, i banchetti minori, come i compleanni dei bambini, ad esempio. Anche sui piatti da aperitivo, in molti locali, compaiono i pezzi di rosticceria, spesso in una versione *mignon*.

Al fine di articolare queste varie situazioni di consumo, ci sembra di poter individuare una categoria pertinente, quella che oppone *ordinario* vs *straordinario*.

Da una parte c'è un *tempo ordinario*, quello della quotidianità, rispetto al quale mangiare il *pezzo* di rosticceria è un'eccezione necessaria, una contingenza non sempre cercata: il *pezzo* sostituisce il pasto vero e proprio, rispetto al quale si distacca, per presupposizione. Mangio il *pezzo* perché non vi è altro di meglio da mangiare, per rifocillarmi rapidamente. Dall'altra invece vi è il *tempo straordinario*, che potremmo ascrivere alle situazioni festive per come le abbiamo descritte: i banchetti di feste informali, in cui vengono serviti pezzi di rosticceria come pasto vero e proprio, di solito il principale. A partire da questa opposizione, possiamo individuare: un *tempo non-straordinario*, come quello delle merende e del rifornimento notturno post-serata, che però diventano più che altro un rituale, una pratica che si ripete. Il *pezzo* è qui un fuori pasto ritualizzato, e dunque non più veramente straordinario. All'opposto vi è un *tempo non-ordinario* in cui possiamo inserire situazioni di consumo come quelle dell'aperitivo, in cui i *pezzi* di rosticceria non sono pasti sostitutivi ma non sono nemmeno ancora il pasto vero e proprio.

Le condizioni della temporalità, dunque, fanno variare il significato di questo cibo, donandogli un senso rituale o più prosaico, un valore più o meno eccezionale. Nel tempo ordinario, tendenzialmente, la rosticceria non è un vero e proprio pasto, mentre lo è nei contesti di consumo straordinario.



In tutti i casi, però la rosticceria ha tendenzialmente una valorizzazione pratico-critica: a volte è un cibo-rifornimento, altre volte un cibo che costa poco. A volte entrambe. Anche nei banchetti e negli aperitivi, la presenza della rosticceria accresce il valore di informalità della situazione.

Vi è un altro aspetto pertinente nel definire il senso della rosticceria: le dimensioni, che fanno oscillare il senso, e il ruolo, di questo tipo di preparazioni palermitane.

Il *pezzo* è solitamente monoporzione. Se ne mangia uno, o due, come sostituto del pasto. Il *pezzo* monoporzione è quello che si trova in vetrina, nei bar e nelle rosticcerie.

Poi ci sono i cosiddetti *mignon*, cioè versioni più piccole, che sono proprio quelli che vengono serviti nelle feste, nei rinfreschi, negli aperitivi. Qui non c'è più dunque la monoporzione, i pezzi vengono sistemati in vassoi e consumati spesso su piatto (rigorosamente di plastica, di solito, però).

Riprendendo il quadrato sopra presentato, la questione della dimensione si incrocia con quella del tipo di temporalità, così che le due cose diventano pertinenti insieme: è nella deissi del tempo straordinario che il pezzo si fa piccolo, mentre in quella del tempo ordinario vi è la classica monoporzione. Dunque una caratteristica fisica dell'alimento si riverbera sul senso del contesto, e viceversa è il tipo di contesto che implica una certa caratteristica espressiva di ciò che stiamo mangiando. Più è piccolo il pezzo, più la situazione si fa strutturata e conviviale. Più il pezzo è grande, più invece diventa destrutturata e individuale.

A conferma di ciò, infine, vi è l'esistenza dei cosiddetti pezzi "bomba", gigantesche porzioni che incarnano, al tempo stesso, un'idea bulimica del cibo e una sfida uomo-cibo (non tutti riescono a finirli...), ben poco elegante. Difficilmente a una festa, anche la più grossolana, comparirebbero i pezzi bomba. Tra l'altro, agli aperitivi serali, talvolta, vengono serviti i *pezzi* grandi ma tagliati in quattro, resi dunque simili ai *mignon*.

Ogni dimensione, da una parte, è adatta a una certa situazione di consumo, e al tempo stesso contribuisce a definirla. Cambiando in parte il senso della rosticceria stessa. Con tutte le conseguenze anche su gestualità, spazialità, relazioni intersoggettive e interroggettive: al bar, il pezzo si mangia in piedi e con le mani, solitamente senza oggetti che lo accompagnano, mentre durante un aperitivo o una festa, i *mignon* sono sempre portati alla bocca con le mani ma sono serviti su piatti, accompagnati da tutto un sistema di altri oggetti come bicchieri, posate, bevande, tavoli, tovagliato, e così via. La rete interroggettiva si modifica al modificarsi degli elementi che ne fanno parte (Landowski e Marrone 2002), anche in cucina (Mangano 2014a). Si sa, il food design non è solo progetto estetico del cibo, ma è la significazione prodotta dal sistema di relazioni tra elementi che riguardano in vario modo la relazione con il cibo, la cucina, l'esperienza gastronomica in generale (Mangano 2014b).

#### 4. La rosticceria e lo street-food

Da come l'abbiamo descritta, per la sua caratteristica principalmente extradomestica e poco strutturata, spesso legata proprio al consumo per strada, la rosticceria sembra avere aspetti in comune con il cosiddetto street food. In effetti, in alcuni ricettari siciliani, ma anche sul web, pizette e arancine vengono inserite nella voce "street-food". Di nuovo, non l'intera rosticceria, ma alcuni degli elementi che la compongono e che, come abbiamo detto, costituiscono un sistema che ha le caratteristiche di una totalità partitiva. Senza questo sistema così strutturato la rosticceria non esisterebbe, o semplicemente sarebbe altro.

Precisiamo che per noi la categoria di street food non va intesa in senso ontologico, ma come una etichetta che si espande e si restringe, come un effetto discorsivo dei testi che circolano sullo street food stesso (ricettari, immagini, luoghi, pratiche ma anche i cibi stessi)<sup>4</sup>. Cibo povero, per lavoratori, è diventato di moda, come si sa, da un po' di tempo, ammantato, come scrive Marrone (2014), da una mitologia avventurosa e da un racconto mediatico un po' machista, che ha esaltato la pratica di un eroismo inutile, fatto di abbuffate di cibi dubbi e indigesti, sfide impossibili e insensate con il cibo, e

---

<sup>4</sup> Un'analisi su un particolare aspetto dello street food palermitano, ovvero sull'abbondanza della frittura e le sue diverse significazioni, è stata condotta da Battistini, Mondino, Puca (2018).

perciò imperdibili per alcuni. Ma l'aspetto più interessante di questo genere gastronomico è che, appunto, al di là delle mode, resta uno degli ambiti del discorso alimentare in cui più di frequente si ritrovano ibridazioni, trasformazioni, traduzioni, cambiamenti, a dispetto di presunte originarietà da non mettere in discussione. Il cibo di strada, scrive sempre Marrone, è fatto di ambivalenze: informale ma prevedibile nella sua stessa informalità, centrale per una comunità ma liminare per sua caratteristica (è ai bordi delle strade, nelle periferie, nelle zone meno eleganti di una città che si frigge e cuoce a più non posso per i passanti), culturalmente rilevante e al tempo stesso però ritenuto povero e frettoloso per le situazioni conviviali, locale ma pronto a trasformarsi in cibo globalizzato in ristoranti e cucine di tutto il mondo.

Cosa accade a Palermo? Basta sfogliare alcune guide allo street food, ricettari e blog culinari, che Palermo viene esaltata come patria dello street food, città in cui mangiare per strada è un'avventura imperdibile, presentata come abitudine normale per i locali e come tappa gastronomica essenziale per i turisti.

I cibi che vengono di solito categorizzati come street-food palermitano sono stranoti, mitizzati, molto vari: *pane e panelle* (un panino farcito con fette di farina di ceci fritta), *pane ca' meusa* (pane con la milza), *sfincione* (un tipo di pizza) altri tipi di interiora, fritte, arrostate, bollite, e poi polpo, lumache (i cosiddetti *babbaluci*), pannocchie (*pollanche*), frutta secca (*scaccio*) e altre amenità.

In alcuni tra i ricettari cartacei più recenti, ma anche sul web, si legge che la rosticceria è una forma relativamente nuova di mangiare in strada (ad esempio, si veda la categorizzazione della guida sullo street-food palermitano *Crocché*, del 2015, con le sezioni separate "Tradizione", "Rosticceria" e "I dolci da strada"). Ci sarebbe così una *tradizione*, fatta da una serie di cibi di strada, presupposti come più antichi, e poi una novità, rappresentata proprio dai *pezzi* di rosticceria.

Emerge, è evidente, la categoria *tradizione vs innovazione*. La rosticceria incarnerebbe l'innovazione del mangiare per strada, rispetto alla quale esisterebbe una sorta di street food tradizionale. Siamo di fronte a uno dei tanti fenomeni di *invenzione della tradizione* (Hobsbawm, Ranger 1983) che caratterizza molti discorsi sociali, tra cui anche quello della gastronomia. La tradizione si inventa a partire da ciò che non lo è (nel nostro piccolo caso, la rosticceria, appunto).

Eppure, se la categoria *tradizione vs innovazione* è esplicitamente tirata in ballo nei discorsi su rosticceria e street food, non è l'unica che pare dare forma alla relazione tra questi due mondi. O meglio, se questa è esplicitamente nominata nei discorsi sulla gastronomia di strada palermitana, vi sono altre dimensioni pertinenti, per lo più implicite, che si ritrovano nelle pratiche di preparazione e consumo dei due tipi di alimenti. Confrontiamo qui le principali caratteristiche della preparazione e del consumo del cibo da strada e della rosticceria, per vedere quali sono i tratti che li differenziano e quali, se ci sono, quelli che li uniscono. Perché effettivamente la rosticceria sembra in qualche modo ricadere all'interno della categoria dello street food, per fuoriuscirne, però, per altri punti di vista.

In primo luogo, dal punto di vista discorsivo, vi sono importanti differenze nell'articolazione di spazi, tempi e attori coinvolti (umani e non-umani) nelle fasi di preparazione, vendita e consumo:

1. I cibi del cosiddetto street food, infatti, si caratterizzano per la preparazione a vista<sup>5</sup>, con tutti gli strumenti in mostra (pentole, coltelli, fuochi etc.) ed anche gli ingredienti (pane, panelle da friggere etc.); nella rosticceria, invece, la preparazione si svolge all'interno del laboratorio di cucina e, solo quando pizzette, calzoni e compagni sono pronti, vengono esposti dietro una vetrina.
2. Nello street-food non solo la preparazione è a vista, ma i tempi di preparazione e consumo spesso coincidono perché l'avventore attende, e assiste, mentre il venditore cucina la pietanza proprio per lui; al contrario per la rosticceria, tempi di consumo e preparazione sono nettamente divisi.
3. Nello street food, la vendita avviene per strada, su strutture temporanee, o aggettanti su strada, così che la separazione tra *interno/esterno* e tra *pubblico/privato* è praticamente annullata; la rosticceria, invece, si acquista dentro un negozio, e spesso si consuma direttamente lì.

---

<sup>5</sup> Ad eccezione di *quarume* (trippa bollita con verdure in una grossa pentola detta *quarara*), *musso* e *carcagnola* (parti di scarto tra cui cartilagini) che invece stanno in una grossa cesta, coperta, e nascosta, da una tovaglia.

4. E poi, mentre per molte pietanze di street food c'è partecipazione da parte del consumatore alla creazione e al completamento del piatto, nella rosticceria questo aspetto manca del tutto: il *pezzo* è pronto in vetrina, da mangiare così com'è.

Ecco che il sistema della rosticceria risponde a una logica gastronomica differente da quella dello street food non solo, banalmente, perché non è riconosciuta come tradizione, ma più profondamente perché costituisce configurazioni discorsive fatte di pratiche, spazi, tempi, relazioni intersoggettive e interrogative, molto differenti.

Perciò, lo street food tradizionale è caratterizzato da un effetto di improvvisazione e negoziazione che fondamentalmente è retto da una sottostante *enunciazione enunciata*: la preparazione è mostrata, fa parte integrante dell'esperienza gastronomica, è una marca di produzione che deve essere visibile. Al contrario per la rosticceria predomina effetto di predeterminazione, di mancanza di negoziazione che è creato da una struttura discorsiva di *enunciato enunciato*, con cui il processo di preparazione non è messo in scena.

C'è da dire, inoltre, che alcuni venditori di street food, in città, sono piccole celebrità, in qualità di soggetti individuali, legati a una precisa zona urbana: Rocky (alla Vucciria), Nino 'u ballerino (nei pressi del Tribunale), Franco 'u vastiddaro (vicino il porto), e così via. Per la rosticceria invece domina il nome dell'impresa, del negozio (Ganci, La Romanella, I Cuochini, ad esempio, sono tra i nomi di rosticcerie più celebri a Palermo).

L'aura di mitizzazione e autenticità, di veracità e artigianalità che circola intorno allo street-food e al discorso su di esso – definendo così anche cosa ne fa parte – forse può essere considerata l'effetto di senso dell'esibizione delle marche processuali.

D'altra parte, invece, la rosticceria sembra avere più affinità con i prodotti industriali e in serie. È più vicino a una merendina, in un certo senso, che a un panino con la milza.

Per capire ancora meglio l'identità, culturale e urbana, della rosticceria a Palermo, vediamo che cosa è effettivamente l'oggetto-*pezzo* nelle sue caratteristiche sensoriali e nell'esperienza di gusto che lo caratterizza.

## 5. Sapori omogenei e gusti populistici

Se vogliamo portare avanti questo confronto con il cibo da strada tradizionale, c'è anche un altro aspetto da tenere in considerazione, e riguarda la sostanza dell'espressione, ovvero le consistenze, le materie, di cui sono fatti i cibi da street food tradizionale (prendiamo per buono questo aggettivo, consapevoli che non è una realtà), da una parte, e i *pezzi* di rosticceria, dall'altra. Mentre il mondo street food è molto variegato al suo interno, per tipologia di ingredienti (carne, pesce, e loro interiora e scarti, ma anche farinacei, ortaggi) e di cotture (fritture, bolliture, affumicature, arrosti etc.), la rosticceria costituisce un tutto omogeneo anche a livello di consistenze e cotture: la maggior parte dei pezzi è una variante di una base comune, la pasta brioche, poi frita o cotta al forno.

Guardiamo l'oggetto-*pezzo*. Innanzitutto, a livello visivo, abbiamo una pletera di figure del contenimento: ravioloni, barchette, portafogli, involti, rotoli (rollò), palle, bombe, mattoncini (*spitino* e *rizzuola*), possono essere considerati come figure della pesantezza e del ripieno, del contenente e del contenuto (ad eccezione delle pizzette), dell'inglobamento e dell'interno, della pienezza e della farcitura.

Il ripieno è, infatti, fondamentale. Ad eccezione della pizzetta, quasi tutti i *pezzi* hanno un ripieno. Ques'ultimo può rendersi più o meno nascosto: totalmente invisibile (per cui, davanti il bancone d'esposizione, si chiede al venditore "cosa c'è dentro?"), parzialmente visibile nel caso dei *pezzi* semi-chiusi (il rollò e la barchetta, ad esempio), oppure viene citato esternamente (la melanzana frita sopra il calzone che contiene melanzane, la salsa di pomodoro sulla ravazzata con il ragù, ad esempio, e così via). Con una certa tendenza verso una, per così dire, pizzettizzazione dei pezzi, per cui quelli ripieni presentano sopra la salsa e alcuni ingredienti del ripieno.

Dal punto di vista gustativo, emerge come particolarmente pertinente il livello plastico, in particolare la consistenza del *pezzo*, la pasta e il ripieno sono in una relazione che nella maggior parte dei casi è di

*non-discontinuità*: il pezzo non deve essere croccante fuori e morbido dentro; piuttosto, la morbidezza è tratto comune del morso, sia dell'impasto sia del ripieno. Laddove c'è una lieve crosta da frittura è sempre molto sottile e tendenzialmente soffice, o friabile. Non è un fritto sfrigolante e croccante. Al contrario, è un fritto tendenzialmente unto e scivoloso.

Il ripieno stesso spesso è accompagnato da un sugo, come il ragù, o dalla salsa besciamella. L'effetto di morbidezza e amalgama è assicurato. Anche la dolcezza dell'impasto contribuisce in questo senso, smorzando di molto sapidità o eventuale piccantezza del ripieno.

L'esperienza gustativa della rosticceria si fonda quindi sui tratti del morbido, del soffice, del liscio. E della lucidità: la superficie del pezzo è lucida, tesa, grazie alla spennellata di uovo che la fa brillare sotto la luce del bancone del bar.

Le caratteristiche sensoriali della rosticceria la pongono al polo opposto dei sapori variegati, forti, pungenti, estremi, tipici di un certo tipo di mangiare per strada palermitano.

In particolare poi, la pasta brioche sembra svolgere un ruolo molto importante, capace di omogeneizzare i sapori, di smorzare il salato, di alleviare il piccante. È un Soggetto Operatore che agisce nel diminuire le differenze tra gli elementi in gioco. Nella rosticceria, così, finiscono per predominare omogeneità e neutralizzazione degli estremi. Cosa che non significa azzerare il gusto, per niente, ma definire i tratti essenziali una certa esperienza gustativa, di modo che l'identità della rosticceria sia data principalmente da queste caratteristiche sensoriali.

Dal punto di vista dell'enunciario, la rosticceria insomma non è per uomini duri. È per tutti, per grandi e per piccini, per famiglie, per papà e figli dopo la partita di calcio, per ragazzini ad una festiciola. La rosticceria forse è più vicina a quello che oggi si chiama il *comfort food*, il cibo che consola, azzerava, e anestetizza, senza pretese. La rosticceria palermitana costituisce un universo di gastronomia includente, trasversale e aperta a tutti, apparentemente disimpegnata e neutrale, per così dire. Adatta anche ai gusti immaturi dei bambini (anche se un po' meno alla loro dieta, c'è da dire).

La rosticceria, con la sua identità soffice e neutralizzante, con il suo consumo trasversale e onnipresente (dalle feste agli aperitivi, dal pasto improvvisato al rifornimento notturno), propone un *gusto populista*, potremmo dire, che va bene a tutti senza distinzioni, e del piacere a tutti fa la propria marca distintiva. Facendo riferimento alle recenti riflessioni semiotiche sul populismo nella società contemporanea (tra cui Sedda e Demuru 2018, Sedda 2018, Sedda e Demuru 2019), e tenendo presente il punto di vista semiotico che punta non a definire cosa è il populismo ma a individuare quali sono i tratti che rendono riconoscibile una *logica populista* – come ben definito da Sedda e Demuru (2018) – possiamo dire alcune cose su rosticceria palermitana, come universo gastronomico con le caratteristiche sensoriali e sociali che abbiamo qui individuato, e forme del populismo di oggi.

Innanzitutto, come precisato da Sedda e Demuru (2018), il populismo non è un fenomeno esclusivamente proprio della sfera politica in senso stretto, ma va “assunto come caratteristica del *politico* in senso lato, o meglio, del *politico* inteso in senso semiotico, come, ossia, un universo più o meno strutturato di relazioni e (op)posizioni che esprimono e traducono relazioni e (op)posizioni sociali più complesse, sedimentatisi a partire dall'interazione tra sfere discorsive di natura diversa (i media, lo sport, l'economia, le arti, ecc.) — relazioni che offrono alla collettività un quadro di coordinate intelligibili e sensibili attraverso cui costruirsi, sentirsi e riconoscersi in quanto soggetto storico e storicamente situato, come, insomma, un vero e proprio ‘corpo sociale’. Sotto questa prospettiva condividiamo e ribadiamo pertanto la posizione di Laclau: il populismo non è un ‘fatto’ della politica, ma una ‘logica’, una ‘maniera’, un modo di destrutturare e ristrutturare relazioni socioculturali preesistenti — incluse quelle della politica tradizionalmente intesa —, suscettibile di attraversare una molteplicità variegata di semiosfere. Non un fenomeno ‘politico’, ma una forma, tra le altre, ‘di costruire *il politico*’”.

Dunque, possiamo assumerlo, nel nostro ragionamento, come un modo di pensare e concepire la realtà, le relazioni sociali e i valori sottostanti, che può emergere anche nel discorso alimentare.

I due autori hanno individuato alcune invarianti del pensiero populista contemporaneo, caratterizzato dall'effetto di vaghezza, dato da una tendenza alla neutralizzazione e alla *con-fusione* di opposti, dall'implosione delle vecchie gerarchie di senso, dall'insistenza sui corpi e sulla carica estetica degli attori in gioco. Senza ricercare forzate somiglianze tra logiche del populismo e gusti della rosticceria di cui qui ci stiamo occupando – missione che potrebbe essere tentata ma che meriterebbe uno studio

molto più ampio e approfondito per ipotizzare i rapporti tra forme politiche e coerenti forme gustative - è pur vero che le caratteristiche di consumo e quelle sensoriali di questo tipo di cibi tipici palermitani sembrano la traduzione di alcuni dei tratti essenziali del populismo. In particolare la tendenza alla neutralizzazione, il carattere di nuovismo rispetto alle tradizionali pietanze da strada palermitane più antiche, l'abbattimento dei contrasti sensoriali, e l'anti-elitarismo proprio del consumo dei *pezzi*, collocano questo tipo di cibi in un alveo molto vicino - forse in intersezione con - una logica profonda di tipo populista.

## 6. L'arancina, ovvero l'eccezione

C'è uno tra i *pezzi* che però sfugge in parte a queste descrizioni, ed è l'arancina. L'arancina rappresenta l'eccezione nel sistema della rosticceria palermitana (Marrone 2019, in generale, la definisce l'ornitorinco della cucina siciliana, per la sua identità forte e sfuggente al tempo stesso), sia dal punto di vista delle sue caratteristiche espressive, quindi dell'oggetto in sé, sia dal punto di vista della sua discorsivizzazione, in quanto unico elemento che è sempre presente nei ricettari tipici, nelle guide allo street food, e a cui è riconosciuto uno statuto di tipicità siciliana indiscutibile.

Ci troviamo infatti di fronte a una serie di inversioni figurative e plastiche dell'arancina rispetto agli altri *pezzi*.

Innanzitutto a livello figurativo: di sagoma, perchè, a Palermo e nella Sicilia occidentale, l'arancina è l'unica sfera<sup>6</sup> della rosticceria; è l'unico *pezzo* che è a tutti gli effetti una sorta di rielaborazione di due pietanze preesistenti (un risotto e il ragù, per quelle con il ripieno di carne), che hanno in linea di principio ciascuno la propria identità che perdono poi nel sintagma arancina, per infine assumerne una del tutto nuova; a livello di lessicalizzazioni e abitudini linguistiche locali, a Palermo non si usa dire di aver mangiato un *pezzo*, genericamente, per indicare di aver mangiato un'arancina, ma ci si riferisce ad essa con il suo nome proprio.

Anche a livello plastico-materico osserviamo alcune inversioni. Mentre i *pezzi* a base di brioche hanno il ripieno avvolto dentro una pasta morbida e spessa, nell'arancina c'è una crosta sottile che racchiude una sfera di riso omogenea dentro cui poi si può trovare un cuore di mozzarella o di ragù. Nell'arancina, in pratica, troviamo un doppio involucro, con il morbido che sta all'interno e non intorno, come invece accade nei *pezzi*. Mentre in questi ultimi si osserva una omogeneità pasta-ripieno, nell'arancina è molto importante che i chicchi di riso siano percepibili, e dunque deve sentirsi una certa granulosità. Infine, insieme allo *spitino* e al *crostino*, è uno dei pochi pezzi di rosticceria che non ha una superficie lucida, ma una crosta ruvida creata dalla frittura.

Mettendo insieme queste considerazioni sull'arancina, possiamo concludere che l'eccezionalità dell'arancina sta nel collocarsi in una sfera di senso differente da quella dei *pezzi*. L'arancina infatti sembra appartenere alla sfera del *gustoso*, e si caratterizza per una sintassi gustativa di cui si può dire qualcosa, mentre tutti gli altri elementi della rosticceria appartengono alla sfera del *saporito*, e suggeriscono una percezione unitaria, non scandita, poco dicibile. Marrone (2016) infatti distingue due livelli del gusto, che corrispondono a due veri e propri linguaggi. Uno, il *gustoso*, in cui prevale l'analisi semantica, con l'individuazione di qualità sensibili del mondo che in qualche modo riconosciamo e che soprattutto siamo in grado di riferire: ecco che dell'arancina possiamo distinguere sapori e ingredienti, caratteristiche sensoriali ma possiamo anche dare valutazioni culturali più ampie, su tradizionalità, tipicità, rispetto delle ricette, che poi possono essere legate all'espressione di giudizi precisi (tant'è che sull'arancina vengono organizzate ogni anno gare di degustazione). L'altro, il *saporito*, invece, riguarda l'analisi sensoriale vera e propria, ovvero la percezione e valutazione di sensazioni materiche, come consistenze, effetti percettivi di vario tipo, difficilmente e non sempre lessicalizzabili. Rispetto all'arancina, la neutralità e l'effetto di amalgama degli altri pezzi permette di restare a un livello di per-

---

<sup>6</sup> La "bella palla" di cui ha discusso Marrone (2016) a proposito del Commissario Montalbano e dei suoi rapporti con il cibo, non sterili sugli esiti dell'investigazione poliziesca.



cezione diverso, fermo più sulle qualità plastiche e materiche che sono quelle precipue della sfera del *saporito*.

Nel nostro caso, vi sarebbero quindi due differenti *competenze percettive* che l'arancina, da una parte, e gli altri *pezzi*, dall'altra, metterebbero in campo. La prima più semantica e culturalizzata, per così dire, mentre la seconda meno profonda e dettagliante. Ecco che l'enunciario della rosticceria non è solo un populista di pancia, ma anche di lingua. Ovvero, l'arancina è quell'elemento che prevede una expertise differente, con un minimo di competenze degustative, mentre i pezzi si confermano cibo rifornimento non solo nelle pratiche ma anche per le caratteristiche della pietanza in sé e per il tipo di gusto che suggeriscono.

All'interno del sistema rosticceria quindi possiamo individuare non solo pratiche e strutture discorsive peculiari (che spiegano per esempio le relazioni con lo street food) ma anche forme di identità gustative, sottogruppi di soggettività alimentari inscritte che facilmente mettono insieme, inconsapevolmente, gusti politici e politiche del gusto.



## Bibliografia

- Basile G., 2015, *Piaceri e misteri dello street food palermitano*, Palermo, Flaccovio.
- Battistini E., Mondino M., Puca D., 2018, *Le forme del fritto*, in *Roots and Routes, Research on Visual Cultures*, [www.roots-routes.org](http://www.roots-routes.org).
- Coria G., 1981, *Profumi di sicilia. Il libro della cucina siciliana*, Catania, Cavallotto.
- Greimas A. J., 1976, *Sémiotique et sciences sociales*, Paris, Seuil; trad. it. *Semiotica e scienze sociali*, Torino, Centro Scientifico Editore, 1991.
- Greimas A. J., Courtes J., 1979, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette; trad. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, a cura di P. Fabbri, Milano, Bruno Mondadori 2007.
- Hobsbawm E. J., Ranger T., a cura di, 1983, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press; trad. it. *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi 2002.
- Landowski E., Marrone G., 2002, *La società degli oggetti*, Roma, Meltemi.
- Lombardo G., Puglisi V., Petrona Baviera S., a cura di, 2015, *Crocché. Il cibo di strada di Palermo...nel mondo*, NFC edizioni.
- Lotman J., Upenskij B., 1975, *Tipologia della cultura*, Milano, Bompiani.
- Mangano D., 2014a, "Laboratori gastronomici e senso della cucina. Strumenti, spazi, tecnologie", in *Buono da pensare*, a cura di G. Marrone, Roma, Carocci.
- Mangano D., 2014b, *Food Design*, Roma, Carocci.
- Marrone G., 2012, "La forma dell'arancino. Arte culinaria e investigazione poliziesca", in *Ai margini del figurativo*, a cura di F. Polacci, Siena, Protagon.
- Marrone G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone G., 2019, *Dopo la cena. Allo stesso modo*, Palermo, Torri del Vento.
- Sedda F., 2018, "Il tempo del populismo", in *Doppiozero*, [www.doppiozero.it](http://www.doppiozero.it).
- Sedda F., Demuru P., 2018, "Da cosa si riconosce il populismo", in *Actes Sémiotiques*, 121, <https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/5963>.
- Sedda F., Demuru P., di prossima pubblicazione, "La rivoluzione (del linguaggio) social-ista. (R)umori, sparate e provocazioni", in *RIFL, Language of Politics/Politics of Language*, n. 13, a cura di G. Marrone.