



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il  
Tribunale di Palermo  
n. 2 del 17 gennaio 2005  
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati  
gli articoli possono essere riprodotti a  
condizione che venga evidenziato che  
sono tratti da www.ec-aiss.it

## **Che cos'è una minestra? Il sistema delle minestre siciliane**

Davide Puca

### **Abstract**

Questo lavoro propone l'analisi e un tentativo di definizione, non esaustiva, di uno dei piatti più diffusi, e al tempo stesso più difficili da collocare nella gastronomia siciliana, la "minestra". La pietanza rappresenta, sia da un punto di vista semiotico e lessicale, sia da un punto di vista storico, una specificità delle cucine italiane che non sembra avere analoghi, se non in sistemi alimentari culturalmente limitrofi come quello provenzale.

La parola minestra indica, al tempo stesso, una singola pietanza e una famiglia di preparazioni diverse, i cui elementi di affinità non sono sempre chiari. È difficile individuare una forma stabile della minestra, quanto sul piano dell'espressione alimentare, quanto su quello dei contenuti discorsivi e narrativi. Risulta ancora non del tutto generalizzabile la comune divaricazione tra le minestre di pasta e le paste asciutte. Come vedremo, basandoci su un corpus di libri di cucina principalmente siciliana, è tuttavia possibile rintracciare alcune ricette "modello" – come la tipica "minestra coi tenerumi" – che possiamo porre al centro di un ipotetico "sistema delle minestre" per via di alcuni tratti espressivi, quali le consistenze, e narrativi, quali la gestione delle stesse tramite motivi di narrazione culinaria, più ricorrenti di altri tra le varie minestre esaminate.

### **1. Minestra o primo piatto? Un'ambiguità storica**

La cucina siciliana pullula di minestre. Nei ricettari consultati la parola "minestra" è tra le più familiari, sebbene con una ricorrenza altalenante e legata, come vedremo, al posizionamento di ciascun ricettario. A Palermo, è altresì facile imbattersi nelle "minestre" preparate in caratteristiche trattorie cittadine dove si mangia a pranzo, locali di poche pretese e spesso privi di menù cartacei, con un'offerta assai diversa da quella della più formale ristorazione serale. In queste mense, che hanno come fulcro la pasta in tutte le sue forme, la minestra è una pietanza calda e brodosa a base di legumi. All'ordine di una "minestra di lenticchie" o di "ciciri" (ceci), seguirà una domanda rituale del cameriere: con o senza pasta?

Se, nel quotidiano, sulla minestra si è più o meno tutti d'accordo, i problemi sorgono nel momento in cui diventa necessario dare una definizione nero su bianco. Che cos'è di preciso una minestra?

Il gruppo di ricettari consultati rispecchia questo problema di definizione. Notiamo che la "minestra" può essere sia una pietanza singola che una classe, tendenzialmente ampia e diversamente composta.

Come vedremo, insomma, siamo di fronte alle note contraddizioni proprie di tutte le organizzazioni ad albero che i ricettari tendono a proporre per ovvie ragioni di accessibilità.

Per cominciare, un tratto differenziale tra i più ricorrenti, almeno nei testi recenti, sembra essere l'opposizione costante della minestra ad altri raggruppamenti di pietanze – organizzati secondo la successione di portate ideale e consuetudinaria nei testi italiani – come gli antipasti e i secondi piatti.

Anche nei testi siciliani è frequente trovare la minestra sotto l'immane categoria ombrello dei "primi piatti" e contrapposta alla italianissima categoria delle "paste asciutte", declinate nei modi più disparati. Questo è il caso, per esempio, del Coria (1987), il più esaustivo dei ricettari siciliani (Fig. 1).

CAPITOLO 4 - ROSTICCERIA . . . . .	»	77
<i>Pani speciali e panelle - Pizze - Focacce - Frittelle</i>		
CAPITOLO 5 - PRIMI PIATTI . . . . .	»	117
<i>Farinate, polenta, pane - Riso - Minestre e Brodi - Paste asciutte</i>		
CAPITOLO 6 - CARNI . . . . .	»	201
<i>Bovini - Ovini - Suini - Pollame - Selvaggina e Caccia- gione - Equini - Interiora e Sanguinacci - Carni miste</i>		

Fig. 1 – Le minestre nell'indice di *Profumi di Sicilia* di Giuseppe Coria (1987).

Non fanno diversamente la quasi totalità degli altri ricettari consultati, come *La cucina siciliana in 1000 ricette* (Allotta 2003, "Indice"):

- Primi piatti
  - Brodi, minestre e zuppe
  - Pasta e cous cous
  - Farinate e riso

Detto ciò, notiamo già in questi due casi esemplari un ingombrante imprevisto: nella tassonomia costruita dagli indici, la famiglia delle minestre è spesso e volentieri associata a categorie di pietanze somiglianti, i "brodi", o le "zuppe". Questa somiglianza di famiglia può essere palese, quando espressa dalla struttura dei capitoli ("brodi e zuppe"), oppure più implicita, quando suggerita semplicemente dalla successione di pietanze che sfuma dall'un-esemplare all'altro dei vari primi piatti brodosi. Dagli esempi riportati ci pare invece più stabile l'opposizione a pietanze più asciutte e identificate dalla presenza di ingredienti prototipo, come il riso e la farina.

Giungiamo quindi a un'altra ambiguità, che riguarda la relazione tra la minestra a quello che molti testi danno come suo iperonimo, la categoria dei "primi piatti". Se nei ricettari degli ultimi decenni la minestra si dà solitamente come iponimo dei "primi piatti", e come alternativa ai quelli "asciutti", il quadro si complica prendendo in considerazione testi di cucina meno recenti o le stesse definizioni dizionariali che, tenendo traccia di significati più desueti, confondono spesso e volentieri la "minestra" e il "primo piatto" in senso lato, come la "pasta", assoggettandola al gruppo delle varie "minestre" possibili.

È esemplare, in tal senso, l'organizzazione del più classico dei ricettari italiani, "l'Artusi" (Artusi 2007) che, sul finire dell'Ottocento, inseriva tutte le paste nel capitolo "Minestre", in un raggruppamento omologo alla sezione "Primi piatti" dei ricettari odierni. In linea con questi, oltre alle pietanze a base di pasta in senso stretto, comprese quelle asciutte e ripiene, rientravano nelle minestre tutti i sostitutivi della pasta più o meno atipici come i risotti, le zuppe di verdure, i passatelli romagnoli, il cous cous e così via.

Il contrappasso storico e semantico rappresentato dal precisarsi ed autonomizzarsi delle “paste asciutte” rispetto alle “minestre” è riportato anche nell’*Enciclopedia della cucina* (Bay 2010), dove una difficoltà di definizione viene rimarcata proprio in tal senso:

### **Minestra**

Piatto presente nella tradizione di molti paesi, specie nel bacino del mediterraneo, in genere preparato con ortaggi, cereali, legumi, pasta o riso cotti in brodo. Per secoli è stata la portata principale e spesso unica delle classi povere. Non è affatto facile dare una definizione univoca di minestra. In passato, con questo termine si intendevano anche i primi piatti asciutti (“minestre asciutte”, come venivano chiamate), ma la minestra è di solito mediamente brodosa. Benché il piatto comprenda abitualmente un cereale o un legume, ci sono preparazioni [...] che non prevedono né riso né pasta; in compenso possono essere utilizzati carne, pesce, uova. Anche le differenze con zuppa e minestrone sono abbastanza labili (Bay 2010, pp. 642-643).

La minestra, insomma, è a seconda delle occorrenze più o meno omologa al “primo piatto” che, da quanto emerge, potrebbe pure darsi come una definizione ombrello nata dal distacco delle paste asciutte, che diventano così un’alternativa paradigmatica a tutti i primi più “lenti”. E forse non è un caso, a tal proposito, che i menù dei pasti cerimoniali italiani tendano a rendere complementari, accostandole, due minestre alternative, una brodosa e una asciutta, per marcare la sontuosità del momento. Come sostenuto dagli studi storici sulla costruzione dell’identità culinaria italiana odierna (Montanari 2010), il “primo piatto” tradizionalmente costituito da pasta o sostituti ha assunto a partire dall’Ottocento una collocazione cardinale nel pasto italiano. Questa importanza ben è rispecchiata dall’uso della numerazione ordinale delle pietanze, che è ambivalente.

Sul piano puramente sintagmatico, il “primo” è la portata d’apertura, secondo una consolidata associazione delle pietanze per successione nel corso del pasto<sup>1</sup>. Su piano gerarchico, il “primo piatto” rappresenta la spina dorsale nell’articolazione del pasto italiano e siciliano, un po’ come per la *main dish* dei paesi anglosassoni. Come il *main dish*, la centralità del primo piatto è rimarcata dal suo prestarsi ad essere “piatto unico”.

Anche per questa ragione la minestra, elevata a primo piatto e piatto d’insieme, può diventare metafora dell’intero pasto:

“Che minestra hai mangiato a mezzogiorno?”

Quest’uso, oltre che già segnalato dalla definizione di Bay, è approfondito da Capatti e Montanari (1999). Gli storici mostrano come la minestra, prestandosi ad associare le diverse componenti del pasto, rappresenta il piatto unico per eccellenza:

Riunendo ingredienti diversi, con tempi di cottura propri, e condimenti, il piatto unico non fa che condensare il pasto in un’unica porzione, laddove con gli stessi prodotti, nelle medesime quantità è possibile immaginare più vivande. Nella minestra può essere contenuta una dose di pasta o riso, un contorno di verdure lesse, un pezzettino di carne e dei grassi (Capatti e Montanari 1999, p. 262).

Arriviamo quindi a un punto cruciale nella definizione di minestra, che è quella di sintetizzare più parti in una totalità<sup>2</sup>. Questa totalità può essere più o meno armonica e, quando è sovrabbondante, di-

---

<sup>1</sup> Il famoso “servizio alla russa” che, secondo gli storici, solo dal XIX sec. ha rimpiazzato il servizio simultaneo delle pietanze con un’alternanza prestabilita di “portate” (Capatti e Montanari 1999, p. 171).

<sup>2</sup> Andando più a fondo, non sarebbe difficile trovare in molte minestre una “condensazione” discorsiva del pasto: i criteri strutturali di associazione delle componenti, come si intuisce già dalla descrizione di Montanari e Capatti appena riportata, sono in chiara omologia con le altre portate, o altre tipologie di pasto, come il pane e companatico di antipasti e secondi piatti. Questo rapporto di omologia non è poi lontano da quello riscontrato da Dou-

venta nel senso comune e figurato un'accozzaglia dispregiativa di cose, cioè un "minestrone" o una "zuppa".

Sarà sia per le ragioni storiche affrontate che per omologie puramente strutturali e figurative, che la minestra è negli aforismi comuni non solo metafora del pasto ("che minestra hai mangiato a mezzogiorno?"), ma anche della vita o della totalità delle cose che definiscono una situazione, quasi sempre negativa:

"O ti mangi 'sta minestra o ti butti dalla finestra"  
"La solita minestra riscaldata"  
"È sempre la stessa minestra"  
"È tutta un'altra minestra"

Ecco dunque un altro elemento frequente, che è la valorizzazione tendenzialmente disforica che la minestra porta con sé, ben rispecchiata dagli aforismi popolari. Non solo mangiare minestra ha spesso e volentieri un'accezione dispregiativa, ma il termine può racchiudere in sé un motivo narrativo consolidato: si mangia minestra quando non ci si può permettere di meglio. In questo senso più deteriore, la minestra soddisfa un programma narrativo d'uso, quello del nutrimento, implicitamente a scapito di altre forme di soddisfazione estetica e spirituale proprie dei pasti compiuti<sup>3</sup>. D'altronde, come rispecchia l'etimologia della parola, che condivide la stessa etimologia latina del verbo "amministrare", la minestra è il nutrimento "d'uso" per eccellenza. Portata all'estremo, questa svalorizzazione riduce chi la consuma alla stregua delle bestie:

– Non la facevi mai la minestra a casa tua, eh?  
– No.  
– Buona per i maiali! (Cit. del film *La Strada*, di Federico Fellini)

Si rifà a stereotipi simili la stessa definizione che Artusi stesso diede della minestra, di origine popolare romagnola (rafforzata da una legittimazione "fisiologica" secondo lo stile di molti testi di cucina dell'epoca<sup>4</sup>):

Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo; oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo, il quale rinforza la fibra, mentre i farinacei, di cui le minestre ordinariamente si compongono, risolvendosi in tessuto adiposo, la rilassano (Artusi 2007, in "Minestre").

A tal proposito, Camporesi (in Artusi 2007) osserva come l'Artusi si guardi bene dall'inserire nella propria raccolta le minestre a connotazione popolare troppo accentuata, come le zuppe di pasta e legumi dei braccianti, propendendo per le versioni "dei padroni" dove possibile, come per le polente di farine nobili. Questa prudente e moderata selezione, insiste Camporesi, rispecchia la linea medio-borghese del ricettario. In altre parole, anche attraverso la politica delle minestre passa la costruzione dell'immaginario italiano *middle-class* e post-unificazione.

---

glas (1982) in un noto studio della dieta operaia inglese, dove il biscotto a fine pasto riusciva a condensare, simbolicamente, tutto il sistema alimentare studiato.

<sup>3</sup> Secondo uno schema alimentare ed ideologico rilanciato dalla borghesia Sette-Ottocentesca, finalizzato a un progetto di stratificazione sociale, che omologa lo status d'appartenenza al livello di esteticità della fruizione alimentare (Cfr. Brillat-Savarin 2014. Vedi Barthes 1975 e Perullo 2006, 2008).

<sup>4</sup> Per un approfondimento semiotico sul genere gastronomico moderno, sullo scientismo e sull'ironia dei testi Sette-Ottocenteschi, cfr. Marrone (1998, 2016).

## 2. Il sistema delle minestre siciliane

Ma torniamo ai ricettari siciliani, scendendo più nel dettaglio delle singole pietanze. Consultando i vari testi, emergono una miriade di minestre diverse, talvolta di carattere squisitamente locale ma, quasi sempre, riconducibili a preparazioni diffuse in tutta Italia. Queste ricette costituiscono a loro volta sotto-categorie quando, riportate in più varianti, formano delle famiglie di piatti realizzati con procedure comuni, ma tendenzialmente distinti dall'uso di ingredienti particolari.

Non potendo affrontare singolarmente il contenuto dei singoli ricettari riportiamo una sintesi, per sommi capi, delle famiglie più ricorrenti.

1) *Minestre con pasta*. Uno dei tipi di minestra più diffusi sono le paste, soprattutto coi legumi o erbe, ortaggi e patate. Alcuni esempi “Pasta e fagioli”, “Pasta e lenticchie”, “Pasta con la zucchini lunga”, “Minestra di tenerumi”, “Brodo dei Pauloti” (pasta cotta in un brodo diluito di pesce) o le “Cassatedde” (paste ripiene in brodo). Non mancano le sostituzioni della pasta con cereali quali il riso o il grano. Specie nei testi stranieri (Muller 2017), la trattazione delle minestre diventa spesso e volentieri occasione per l'approfondimento enciclopedico sull'uso dei legumi nella cucina siciliana.

2) *Macco*. È una tradizionale minestra di fave secche lessate e poi “ammaccate”, cioè ridotte in poltiglia attraverso il mescolamento. Può contenere aggiunte come la zucca gialla e il finocchietto, o essere realizzata in versioni celebrative con l'utilizzo di legumi misti (“maccu di San Giuseppe”). Per via della consistenza cremosa, è spesso assimilata alle polente. Come altre creme e polente a base di legumi italiane (per es. la “fracchiata” abruzzese, dal lat. *frangère*) è quindi identificata dal gesto decisivo del cuoco che rompe le consistenze discrete creando un insieme amorfo.

3) *Farinate e polente*. In questa famiglia rientrano tante pietanze, spesso desuete, a consistenza più densa e omogenea, ottenute dalla cottura e dal mescolamento di farine di vario tipo, e solitamente identificate con nomi dialettali che variano di zona in zona. Alcuni esempi sono la “frascatula” (nella Sicilia orientale e centrale), la “cicirata” (con farina di ceci) e la “simulata” o “pitirri” (con semola di grano duro). Per via della loro connotazione più povera la loro ricorrenza è variabile, e prevale nei ricettari a vocazione più enciclopedica.

4) *Minestre col pane*. Anche su questa categoria il panorama varia di molto da ricettario a ricettario. Si va dal classico “pancotto” alla “suppa” (zuppa di pane e vino), passando per le minestre di pan grattato che assumono una testura più vicina alle polente, come lo “sciusceddu”.

5) *Zuppe e minestroni*. In questo gruppo troviamo pietanze diverse che hanno, come cifra, la predominante liquida e la varietà di ingredienti e consistenze. È interessante constatare come la parola “minestroni”, diversamente da “minestra”, si sia mantenuta intatta nelle lingue straniere.

6) I *gazpacho* siciliani. Rientrano tra le minestre anche zuppe di pane e pomodoro, consumate fredde, come il “salamureci”, il “matarrocco”. La presenza di queste ricette, che sembrano essere più diffuse nella zona trapanese, è sempre storicizzata ed esotizzata coi rimandi alla cultura spagnola. A tal proposito stupisce la salienza data dai ricettari siciliani all'acculturazione con popolazioni straniere, difficilmente riscontrabile nei testi di cucina di altre regioni, anche a fronte di pietanze sostanzialmente analoghe (la “panzanella” toscana<sup>5</sup> o la “ciaudella” abruzzese rappresenterebbero casi di zuppe fredde equivalenti per ingredienti e preparazione a quelle in oggetto, eppure mai marcati come di origine alloctona).

---

<sup>5</sup> Sulla preparazione della panzanella e sul problema delle consistenze cfr. Spinelli 2013.

7) La *cuccia*. La “cuccia” è una zuppa di grano cotto. Sebbene la ricetta si sia stabilizzata nella sua cataresi celebrativa<sup>6</sup>, che prevede l’aggiunta di zucchero e ricotta per il giorno di Santa Lucia, questa pietanza è tuttora spesso inserita tra le minestre, e può capitare di imbattersi in versioni non dolci. La *cuccia* è stata già oggetto di approfondimenti storico-antropologici, per via delle correlazioni con riti orientali che contemplano il consumo di cereali integri e la coltivazione dei loro germogli (D’Onofrio 2018 e 2017, p. 153).

8) I *brodi*. Consommé etc. I brodi siciliani sono numerosi e di origini diverse tra loro: alcuni a connotazione più popolare, altri più aristocratici e continentali (come i “consommé” provenienti dalla cucina Monzù, cfr. Liberto 2018). I brodi sono spesso e volentieri la base per la successiva implementazione di pasta o altri complementi più insoliti come palline di vitello, di pane o di riso.

## 2.1 Un problema di classificazione

I problemi di organizzazione di un gruppo complesso ed eterogeneo di pietanze come le minestre, e la loro continua “in subordinazione” rispetto a categorie prototipiche e predefinite, le rende un interessante caso di analisi semiotica.

Abbiamo notato come, il costituirsi di un’opposizione semantica esclusiva, costante e convenzionale tra le minestre e le paste asciutte, secondo l’asse delle consistenze /fluido/ VS /solido/, sia probabilmente piuttosto recente. La stabilizzazione di questa opposizione, è andata di pari passo, con buona probabilità, a un’evoluzione sia tecnica che culturale, recente e non indolore<sup>7</sup>. Andando ancora più a ritroso nel tempo, avremmo modo di rilevare come il termine “minestra” sia stato riferito a una tecnica di preparazione, identificabile nella bollitura di cibi diversi e spesso dolci, e nella quale l’uso delle paste tra gli ingredienti rappresenta un caso ben specifico e connotato geograficamente<sup>8</sup>. La stessa posizione preliminare delle paste nel servizio borghese potrebbe essere non lontana dalla consuetudine europea ad anteporre i potage e le zuppe, di cui le minestre italiane, secondo questo punto di vista storico, sarebbero parenti<sup>9</sup>.

Questo esempio diacronico ci aiuta a sostenere l’idea che, nella semiosfera delle minestre italiane, la pasta asciutta potrebbe darsi come un caso particolare e recente di stabilizzazione di un rapporto di esclusività, tra due termini dapprima coinvolti in una relazione di tipo partecipativo (Hjelmslev 1933 e Paolucci 2010).

Vista sotto questa luce, la minestra rappresenta il termine vago capace di intrattenere forme di opposizione inclusive e locali con i sotto-tipi di minestra che ciascun ricettario precisa.

Possiamo dunque annoverare le varianti di minestre riportate dai ricettari come membri *intensivi* di una classe (rappresentata dal termine estensivo della *minestra*) che si oppongono localmente alla stessa classe di appartenenza (Fig. 2).

---

<sup>6</sup> La *cuccia* preparata con grano, zucchero e ricotta, viene consumata a Palermo e nella Sicilia occidentale per le celebrazioni di Santa Lucia (13 dicembre), quando i grani non moliti sostituiscono le pietanze a base di farina più ordinarie (pane e pasta). Il consumo rituale della *cuccia* ha quindi contribuito non solo alla stabilizzazione della ricetta dolce, ma anche alla patrimonializzazione di questa versione *tradizionale* con il riconoscimento P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico).

<sup>7</sup> Negli anni 30, sulle pagine de *La Cucina Italiana* e nel suo “Manifesto della cucina futurista”, Filippo Tommaso Marinetti si scagliò contro la moda della pastasciutta, proponendone addirittura l’abolizione.

<sup>8</sup> Cfr. le “Menestre” e i “Maccaroni alla romanesca” del Maestro Martino da Como, sec. XV (Ballerini, a cura, 2001).

<sup>9</sup> Oltre a Montanari (2010) e Capatti e Montanari (1999), vedi anche [www.academiabarilla.it/italian-food-academy/evoluzione-primopiatto-attraverso-lettura-menu/default.aspx](http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/evoluzione-primopiatto-attraverso-lettura-menu/default.aspx)



Fig. 2 – Il sistema delle minestre siciliane

In questi termini, per esempio, la Cuccia si oppone localmente alle minestre ma al tempo stesso vi partecipa, secondo quei ricettari, sempre più rari, che ancora l’annoverano in tale categoria. Alla luce del prevalere della versione dolce e celebrativa, e della classe di pietanze odierna a cui questa versione si è avvicinata (i “dolci”), è lecito attendersi uno smottamento e lo stabilizzarsi di un’opposizione esclusiva, come già avvenuto alle paste asciutte negli ultimi decenni.

Così non è per la “pasta e fagioli”, o per il “minestrone”, che continuano a partecipare come membri della loro classe estensiva, salvo poi opporvisi per la loro identità propria.

Da un punto di vista sincronico, e più generale, possiamo altresì individuare nella *semiosfera* delle minestre siciliane altri tipi di relazioni differenziali tra i termini in gioco nel sistema:

- *centro-periferia* (Lotman 1985). Come vedremo anche più avanti, le minestre più inequivocabili presentano alcune costanti formali, che oramai saranno già chiare al lettore, come la predominante fluida e inglobante. Sui margini del sistema, invece, troviamo le minestre più ambigue, di solito addensate come i risotti (che alcuni ricettari inseriscono seppure poco diffusi in Sicilia) e le polente o, all’inverso, completamente liquide come i brodi e il consommé. Non è raro che i ricettari decidano di creare, al proprio interno, micro-sistemi basati su relazioni gerarchiche ancora più rigide, cosiddette *di valenza* (Fontanille e Zillberberg 1998): ne è un esempio il caso di Tasca Lanza (1999), dove la “Minestra di fave delle monache” rappresenta il nucleo prototipico a cui le altre varianti di minestra proposte si rifanno.
- *somiglianze di famiglia* (Wittgenstein 1953). Il gruppo delle minestre è normalmente una famiglia composta da elementi somiglianti, che mutano gradualmente col procedere del testo. Questo tipo di rapporto differenziale, più debole di quelli precedenti, è quello che permette alle minestre di costituirsi come classe “trans-dominiale”, e mettere in comunicazione pietanze eterogenee, all’interno dei primi piatti, attraverso una serie di anelli intermedi (Paolucci 2010). Ciò è evidente, per esempio, soffermandosi sulla dissomiglianza tra la prima ricetta e l’ultima di ogni capitolo: per le minestre, capita di partire dal “Brodo di cernia” e di finire con la “Zuppa fredda di limoni o cedri” (Allotta 2003).

### 3. Minestra di tenerumi, ovvero, la zuppa tipica

Qual è l'archetipo della minestra siciliana? O, per così dire, l'esemplare di minestra che porremmo nella posizione più centrale del sistema?

Tanto in termini quantitativi (la ricorrenza in tutti i ricettari) quanto in termini qualitativi (il livello di "sicilianità" attribuito alla pietanza), a godere della massima visibilità è indubbiamente la "Minestra coi tenerumi", talvolta pure indicata come "minestra coi tenerumi e cucuzze" o "pasta con i tenerumi". Eccone un esempio tratto dal ricettario del gastronomo Martino Ragusa:

Noi siciliani amiamo le minestre calde anche in estate. Non per seguire un principio omeopatico del caldo-scaccia-caldo ma perché alcune deliziose verdure adatte a una minestra, come i tenerumi, vengono d'estate. Che ci possiamo fare? I tenerumi sono i germogli teneri della *cuccuzzedda* (*Lagenaria longissima*), una zucca molto diffusa nell'isola.

Raschiate la zuccina, scegliete le foglie più tenere dei tenerumi e lavate bene tutto. Fate appassire nell'olio caldo l'aglio schiacciato, i pomodori pelati privati dei semi e tagliati a pezzetti, le foglie dei tenerumi spezzettate, la zuccina tagliata a tocchetti di 2 cm di lato e le patate pelate e tagliate a pezzetti molto piccoli, di 1 cm di lato. Rosolate, aggiungete la crosta di parmigiano raschiata e bene lavata e coprite con acqua bollente. Salate e fate cuocere per circa mezz'ora.

Mettete gli spaghetti spezzati in 3 dentro un tovagliolo e chiudetelo come se fosse un sacchetto, poi spezzettateli con il palmo della mano.

Aggiungete l'acqua che nelle vostre previsioni sarà necessaria per cuocere la pasta e portate a bollore. Buttate la pasta nella pentola e cuocete. La consistenza dovrà essere quella di una minestra ristretta (*annacusedda*). A fine cottura rimuovete la crosta di parmigiano e lo spicchio di aglio, pepate con pepe nero macinato al momento e irrorate con un filo di olio. (Ragusa 2016, p. 79)

La ricetta in questione ci permette di evidenziare, seppure in breve, alcuni punti cruciali.

Innanzitutto notiamo come il testo, costruendo un simulacro della cucina siciliana da mettere in comunicazione con un enunciatario non necessariamente isolano, definisca un'identità etnica attraverso l'uso del "noi siciliani", modulando una distanza assiologica – ancor prima che geografica – rispetto al "voi" dell'enunciatario che mai si sarebbe immaginato di cucinare una minestra calda nel mese di giugno. Questa dialettica è interessante perché conferma la crucialità nell'istituzione – anche locale – di confini e alterità, affinché abbia luogo, attraverso l'enunciazione, l'interdefinizione di identità *tipiche*. I confini disegnati, lungi dall'essere costituiti una volta per tutte, sono oggetto di costruzione continua: lo stesso spazio geografico può essere assoggettato a quello assiologico e percettivo, e divenire in una certa misura secondario a questo, come vediamo nel caso in questione.

Un secondo elemento decisivo nella *tipicizzazione* della pietanza, da un lato, e nel suo porsi come "prima della classe" tra le minestre siciliane, dall'altro, è l'uso della "cuccuzzedda" (in altri testi chiamata pure "cucuzza lunga"). In quanto ingrediente autoctono, la "cuccuzzedda" conferisce alla "minestra di tenerumi" una valorizzazione tipica, nonostante lo scarso guadagno differenziale portato dalla pietanza di per sé, appartenente a un genere molto inflazionato. Sarà per questo che, anche in quei ricettari siciliani destinati a un mercato anglosassone, dove le minestre sono spesso ignorate per la loro scarsa specificità territoriale, la minestra coi tenerumi riesce a farsi spazio con focus specifici sull'autoctonia dell'ingrediente icona (cfr. Muller 2017 e Lanza 2012).



Fig. 3 – La “cucuzza” e i suoi “tenerumi”

È interessante notare, a proposito, come la tipicità siciliana sia un effetto di strategie discorsive anche opposte. Se, nella ricetta di Ragusa appena trascritta, la “cuccuzzedda” e i “tenerumi” sono *essenzialmente* siciliani, perché diffusi nell’isola e implicitamente non altrove, Lanza (2012) afferma la tipicità della zuccina lunga (e della ricetta “poco pretenziosa”) attraverso un aneddoto personale sulla scoperta della diffusione in India dello stesso ortaggio, seguendo così un percorso inverso<sup>10</sup>.

Cosa dire, invece, del procedimento di preparazione? A ben vedere, la programmazione delle attività di assemblaggio della minestra corrisponde quasi esattamente a quella della ben nota, analizzata da Greimas (1983), della “Zuppa al pesto”: una serie di ingredienti crudi subiscono una trasformazione parziale in vista della loro incorporazione nello *spazio utopico* della pentola d’acqua che bolle. Questa analogia non è casuale: le *soupe* con pasta provenzali, come molte delle *soup* inglesi, occupano un’area di significato che in Italia si esprime per buona parte attraverso la minestra.

È cruciale in queste preparazioni, come notava già Greimas nella sua analisi, la delicata gestione degli stati liquidi e solidi della materia alimentare, attraverso operazioni di *decomposizione*, *liquefazione* e *ricomposizione*. In questo processo, la strategia di preparazione della pietanza è tesa al raggiungimento di uno stato di trasformazione della materia ottimale, sia nel gradiente che va dal fluido al solido, sia per quanto concerne l’equilibrio tra le materie degli ingredienti adoperati che prevede uno stato preciso e auspicabile di *strutturazione*, *compattezza*, *chiusura*, *composizione* e *concentrazione* (Bastide 1987).

Senza dilungarci sul problema delle consistenze, è fondamentale notare come la scala della *concentrazione* sia decisiva non solo nella ricetta riportata (si noti l’uso del termine dialettale “annacusedda”, per indicare il punto giusto tra l’asciutto e in brodo), ma anche nell’interdefinizione tra le diverse minestre siciliane notate in Fig. 2. Uno studio tensivo delle consistenze, e del modo in cui diverse consistenze si incontrano nel piatto, potrebbe essere risolutivo nel collegare la “minestra”, unicum italiano, con gli altri termini in uso altrove.

---

<sup>10</sup> Vedi le considerazioni di Marrone (2016) sulla localizzazione geografica della “Zuppa al pesto”, nella ricetta analizzata da Greimas (1983), che consta di un racconto sull’esotica provenienza della ricetta e sui passaggi geografici intermedi necessari alla sua “tipicizzazione”, proprio come nel caso della minestra di tenerumi proposta da Lanza (2012).



Sia dal punto di vista figurativo, come abbiamo appena visto, sia da quello tematico e antropologico, è centrale la tecnica culinaria del *bollito*, caratterizzata dalla conservazione dei liquidi di cottura e dal loro consumo (Lévi-Strauss 1968) – in contrapposizione a quanto avviene con le paste asciutte. In questo frangente, vi è un'interessante continuità – almeno nel nostro corpus – tra la minestra e la posizione antropologica dell'*endo-cucina* che Levi-Strauss riservava al bollito nella maggior parte delle culture, ovvero di preparazione destinata a rinsaldare i rapporti familiari (D'Onofrio 2017), e per questo ad uso prevalentemente domestico, in opposizione a pratiche socialmente più aperte di *eso-cucina*.

Non stupisce, sotto questa luce, lo scarso successo che le minestre sembrano riscuotere nella cucina siciliana di ristorazione, o nei ricettari più *fancy* destinati a un pubblico straniero. Questa progressiva scomparsa, pare poter essere contenuta solo da due tendenze internazionali molto recenti, quella del *comfort food* e le diete vegetariane.

## Bibliografia

- Allotta, A., 2003, *La cucina siciliana in 1000 ricette*, Newton Compton.
- Artusi, P., 2007, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, Milano, Torino.
- Ballerini, L., Parzen, J., a cura, 2001, *Libro de arte coquinaria*, Milano, Tommasi.
- Barthes, R., 1975, "Lecture de Brillat-Savarin", introduzione a A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Editions des Sciences et des Arts; ora in Barthes 1984.
- Barthes, R., 1984, *Le bruissement de la langue*, Paris, Seuil; trad. it. *Il brusio della lingua*, Torino, Einaudi 1988.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques – Documents*, n. 89; trad. it. di Antonio Perri, 2001, "Il trattamento della materia", in Fabbri, P., Marrone, G., *Semiotica in nuce II*, pp. 343-358.
- Bay, A., 2010, *Cucina. Le Garzantine*, Milano, Garzanti.
- Brillat-Savarin, A., 2014, *Fisiologia del gusto. Meditazioni di gastronomia trascendente*, Bra, Slow Food Editore.
- Capatti, A., Montanari, M., 1999, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Bari, Laterza.
- Coria, G., 1987, *Profumi di Sicilia*, Catania, Cavallotto.
- D'Onofrio, S., 2018, *Le Matin des dieux. Du Norouz persan aux Pâques chrétiennes*, Milan-Paris, Mimésis.
- D'Onofrio, S., 2017, *Le parentele spirituali: Europa e orizzonte cristiano*, Palermo, Edizioni Museo Pasqualino.
- Douglas, M., 1982, "Food as a system of communication", in *In the active voice*, London, Routledge & Kegan Paul; trad. it. di Eleonora Bona, "Il cibo come sistema di comunicazione", in *Antropologia e simbolismo*, Bologna, Il Mulino, pp. 193-229, 1985.
- Fontanille, J., Zilberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Liège, Mardaga.
- Greimas, A.J., 1983, "La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur.", in *Du Sens II*, Paris, Seuil.
- Hjelmslev, L., 1991, *Saggi linguistici*, a cura di Romeo Galassi, vol II, Milano, Unicopli.
- Hjelmslev, L., 1933, "Structure générale des corrélations linguistiques", *TCLC XIV*, 1973, pp. 57-98; trad.it. "Struttura generale delle correlazioni linguistiche", in Hjelmslev 1991, pp.43-88.
- Lanza, F., 2012, *Coming Home to Sicily*, Edison, Sterling Epicure.
- Lévi-Strauss, C., 1968, "Petit traité d'ethnologie culinaire", in *Mitologi-ques\*\*\*. L'origine des manières de table*, Paris, PUF; trad. it. di Mauro di Meglio, "Breve trattato di etnologia culinaria", in *Mitologiche, vol. III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, pp. 425- 440, 1971.
- Liberto, M., 2018, *La cucina dei Monsù nel Regno delle Due Sicilie*, Palermo, Edizioni Kalòs.
- Lotman, J., 1985, *La semiosfera. L'asimmetria e il dialogo nelle strutture pensanti*, Venezia, Marsilio.
- Maiorca, B., a cura, 2015, *Ricette di Sicilia*, Bra, Slow Food Editore.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2013, *Mangiare istruzioni per l'uso*, E/C Serie speciale n. 14, Roma, Nuova Cultura.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso*, Milano-Udine, Mimesis.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto*, Mimesis, Milano-Udine.
- Marrone, G., 2011, *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 1998, "La narrazione del gusto in Brillat-Savarin", in *Nouveaux Actes sémiotiques*, nn. 55-56.
- Montanari, M., 2010, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Muller, M., 2017, *Sicily: The Cookbook. Recipes Rooted in Traditions*, New York, Rizzoli USA.
- Paolucci, C., 2010, *Strutturalismo e interpretazione*, Milano, Bompiani.
- Pensovecchio, F., 2017, *Sicilia Continente Gastronomico*, Firenze, Giunti.
- Perullo, N., 2008, *L'altro gusto*, Pisa, ETS.
- Perullo, N., 2006, *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Centro Internazionale Studi di Estetica.
- Pomar, A., 1992, *L'isola dei sapori*, Palermo, Good Edizioni.
- Ragusa, M., 2016, *Cucina Siciliana di Popolo e Signori*, Ribera, Edizioni Momenti.
- Simeti, M. T., 1999, *Sicilian Food: Recipes from Italy's Abundant Isle*, Boston, Grub Street.
- Spinelli, S., 2013, "Il contributo della semiotica allo studio della gastronomia. Un approccio interdisciplinare per l'analisi dei piatti", in Marrone e Giannitrapani, a cura di, 2013.
- Tasca Lanza, A., 1995, *La Sicilia in Cucina: le ricette fondamentali gesto per gesto*, Milano, Mondadori.
- Wittgenstein, L., 1953, *Philosophische Untersuchungen*, Oxford, Basil Blackwell; trad. it. *Ricerche filosofiche*, Torino, Einaudi 1995.