



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

La pasta con le sarde: per una topica del tipico

Emiliano Battistini

Abstract

Sfogliando i ricettari della cucina siciliana non si hanno dubbi: la pasta con le sarde è uno dei suoi piatti più tipici e, per alcuni, forse il più tipico della cucina siciliana. A partire da un *corpus* di ricettari scelti e basandoci sugli strumenti della semiotica del gusto, l'analisi di questo piatto e delle sue variazioni si interroga sul processo di costruzione dell'identità storico-antropologica siciliana attraverso la pratica culinaria e, in specifico, il ricettario inteso come "testo". Tale processo di costruzione sfrutta prima di tutto l'aspettualizzazione spaziale: dietro il "tipico" ritroviamo infatti la "topica" del locale, che per la siciliana pasta con le sarde si articola in una serie di differenze spaziali: isola vs continente, centro del Mediterraneo vs sua periferia, costa occidentale vs costa orientale, Palermo vs Catania, costa vs entroterra, ecc. Nel declinare le differenze del tipico – che prende senso nel confronto polemico e politico con altre e differenti tipicità – il *luogo topico* non indica solo e concretamente la dimensione geografica del locale, ma anche, in maniera più generale e ritrovando il suo senso antico, la funzione di "tema generale e schema tipico di argomentazione" del discorso della tipicità. Discorso che, infine, sfrutta la particolare aspettualizzazione spaziale, per riarticolare quella temporale (passato vs presente; antico vs moderno; ecc.) e attoriale (popolare vs aristocratico; ecc.).

1. Introduzione

La pasta con le sarde è comunemente ritenuta uno dei piatti tra i più tipici della cucina siciliana. Dove nasce questo luogo comune? Ma soprattutto come si costruisce questo effetto di tipicità e a quali altri significati si sposa? Questo breve studio tenta di rispondere a tali domande attraverso l'analisi semiotica di un *corpus* di ricettari siciliani e nazionali, mostrando come la pasta con le sarde si configuri come un piatto complesso, che tende cioè ad unire opposti semantici, ottenendo così un "sapore mitico". Il "mitismo" (Fabbri 2012, p. 207) di tale piatto nasce inoltre dal presentare una serie numerosa di varianti, che seguono in maniera corrispettiva la sua diffusione sul territorio siciliano. Il confronto e l'analisi di queste varianti ci porta nella direzione di quella che si può chiamare una "topica del tipico", che condensa in sé tre diversi significati del cosiddetto *luogo topico*: in senso geografico, il locale, il luogo

tipico; in senso letterario e antico, lo schema di argomentazione, in questo caso del discorso del tipico; in senso semiotico, il luogo della performance, riferita qui alla performance dell'atto culinario, ovvero della realizzazione del piatto in oggetto.

Come lo spartito per l'arte musicale, il ricettario rappresenta la possibilità di fissare in maniera scritta l'opera della pratica culinaria, costituendosi come testo (Marrone 2010) dell'arte gastronomica e come eventuale traccia per lo studio delle semiosfere culinarie (Greimas 1979; Floch 1995; Marrone 2016, p. 54). La costruzione del nostro *corpus* di ricettari ha seguito come principio la necessità di avere un punto di vista interno alla semiosfera siciliana, costituito dai ricettari siciliani, e un punto di vista esterno ad essa, costituito dai ricettari nazionali, quindi più in generale appartenenti alla cucina italiana. All'interno di ogni ricettario scelto, non ci siamo soffermati alla sola ricetta della pasta con le sarde ma abbiamo voluto prestare attenzione anche ad altre ricette di primi piatti di pasta con condimento, in quanto suggerite dagli stessi ricettari come "varianti" del piatto in oggetto¹. Sul piano intertestuale, i contenuti dei ricettari – comprendendo in essi non solo le singole ricette ma anche le introduzioni e i paratesti – entrano in relazione creando una rete di informazioni enciclopediche sulla cultura gastronomica siciliana, che tiene insieme e intreccia il livello culinario con quello storico e geografico.

2. Un effetto ipertrofico di tipicità

Il tema della tipicità relativo alla pasta con le sarde si configura come una delle isotopie portanti del nostro *corpus*. In più, tale isotopia si sposa a un tratto tensivo di "forte intensità" producendo un effetto di senso di "iper-tipicità". Questa "ipertrofia del tipico" emerge da una serie di ridondanze che si instaurano tra i testi dei diversi ricettari e tra questi e i loro paratesti, come le immagini e le introduzioni o i glossari.

Partendo dalle immagini, è necessario fare qui una distinzione tra ricettari nazionali e ricettari siciliani. Rispetto ai ricettari nazionali, l'Artusi (1891) non presenta alcuna fotografia e tra le numerose ricette ne riporta solo quattro siciliane, tra cui una sono proprio i "Maccheroni con le sarde alla siciliana" (*ivi*, pp. 124-125)². *Il Cucchiario d'Argento* (AA.VV. 1950), seppur corredato da differenti scatti culinari, non presenta la fotografia del piatto, scegliendone altri, ma tra la sezione "paste asciutte secche" presenta solo tre ricette di origine siciliana tra cui una è proprio la pasta con le sarde³. Questi due illustri ricettari nazionali scelgono così la pasta con le sarde come piatto rappresentativo della Sicilia. Ciò è confermato anche dai ricettari siciliani che, a parte il ricettario di Pomar (1992), presentano tutti una serie di apparati iconografici, tra cui una serie di fotografie di alcuni piatti scelti, sia tra le pagine che sulle co-

¹ Artusi (1891): "Maccheroni con le sarde alla siciliana"; AA.VV (1950): "Pasta con le sarde", "Bucatini al pangrattato e acciughe"; Pomar (1992): "Pasta con le sarde", "Pasta alla palina", "Pasta cu'finocchiu rizzu", "Pasta con sarde alla sciacchitana", "Pasta con le sarde a mare", "Pasta c'anciove e 'a muddica", "Pasta con i broccoli in tegame"; Tasca Lanza (1995): "Pasta con le sarde", "Spaghetti con acciuga e mollica", "Pasta con le sarde di Vallelunga", "Pasta con i cavolfiori"; Allotta (2003): "Pasta con le sarde", "Pasta con le sarde a mare", "Pasta con le sarde a 'milanisa", "Pasta alla paolina", "Pasta chi masculini e finocchiu rizzu (con acciughe e finocchietto) alla catanese", "Pasta chi broccoli (con il cavolfiore) arriminata (mescolata)", "Pasta al sugo con le sarde", "Spaghetti con acciughe e mollica"; Maiorca, Minerdo (2014): "Pasta con le sarde", "Pasta c'anciova e muddica"; Ragusa (2016): "Pasta ch'i sardi", "Pasta ch'i sardi 'nfurnata", "Pasta a' milanisa", "Pasta canciova e muddica atturrata", "Pasta ch'i vrocchi arriminati", "Pasta con il cavolfiore e zafferano". Purtroppo non è stato possibile visionare uno dei più importanti ricettari gastronomici siciliani, il celebre *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana* di Giuseppe Coria (1981). Niente toglie che i risultati emersi dal nostro breve studio possano essere ulteriormente testati in futuro attraverso l'analisi delle ricette contenute in quest'opera. L'importanza del Coria (1981) risiede nel suo valore antropologico, certificato dalla prefazione di Antonino Buttitta. Per uno studio accademico di stampo antropologico della cucina siciliana si veda invece D'Onofrio (1997).

² Le altre tre sono "il nasello alla palermitana", "il pesce a taglio in umido" e il "gelato", cfr. Ferlita (2011).

³ Le altre due sono la "Pasta alla norma" (AA.VV. 1950, p. 284) e le "Trenette con spada, agrumi e finocchietto" (AA.VV. 1950, p. 299).

pertine⁴. Tra queste, l'immagine della pasta con le sarde è una delle più ricorrenti: il piatto risulta anche qui come uno dei più rappresentativi.

Passando ai testi scritti, sono gli stessi autori siciliani a mettere in evidenza la tipicità del piatto sanzionandolo come un "classico":

Un classico della cucina palermitana. La ricetta che riportiamo è una delle più antiche ed elaborate. (Pomar 1992, p. 108)

Un classico della cucina siciliana (...). Forse è il piatto che più di ogni altro esprime la caratteristica della cucina siciliana di riuscire ad essere popolare e aristocratica al medesimo tempo. (Ragusa 2016, p. 54)

È la ricetta che in assoluto rappresenta meglio la cucina siciliana. (Tasca Lanza 1995, p. 36)

Grazie a Pomar (1992), sempre attenta a indicare il territorio di provenienza dei piatti siciliani, apprendiamo che la nostra pasta in oggetto proviene da Palermo e sia poi divenuta rappresentativa di tutta la Sicilia. Questo si deve al peso politico e culturale che ha avuto questa città all'interno dell'isola, essendone stata, come ancora è, il capoluogo, e dunque sede del potere, delle istituzioni e dei signori che si sono succeduti nel tempo e che hanno depositato sul territorio le proprie abitudini culinarie (Pomar 1992, p. 4). Quest'ultime sono state particolarmente segnate dai cosiddetti *monsù* (dal francese *monsieur*), cioè dai cuochi che nella seconda metà del XVIII secolo era di moda importare dalla Francia, e dai loro collaboratori locali che nel corso del tempo hanno iniziato ad arricchire i piatti della cucina popolare con ingredienti pregiati e preziosi che si sono mescolati a quelli locali (Pomar 1992, p. 9; Allotta 2003, p. 8; Ragusa 2016, pp. IV-V). Allo stesso tempo i *monsù* istruivano i giovani apprendisti e "non resistivano alla tentazione di impreziosire le ricette popolarne con i preziosi pistacchi, l'ancor più prezioso zafferano, i pinoli e l'uvetta sultanina" (Ragusa 2016, p. V). È per questo che, come afferma Ragusa nella citazione, la cucina siciliana riesce oggi "ad essere popolare e aristocratica al medesimo tempo". Sempre da Ragusa apprendiamo inoltre che la "pasta con le sarde" è forse il piatto più rappresentativo di tale caratteristica della cucina siciliana e di conseguenza, come fa eco Tasca Lanza, è il più rappresentativo, il più tipico tra i tipici.

Oltre che a mescolare ingredienti ricercati con ingredienti popolari, la tipicità della pasta con le sarde risiede nella tipicità degli ingredienti stessi, come testimonia *in primis* l'ingrediente che da il nome al piatto:

In Sicilia [la sarda] è l'ingrediente di ricette a forte connotazione territoriale, come la pasta con le sarde. (Maiorca, Minerdo 2014, p. 12)

La sarda ha un posto di rilievo nella cucina tradizionale siciliana, dalle ricette più semplici e più antiche, alle più elaborate, quale il famoso sformato di pasta con sarde. (Pomar 1992, p. 42)

La sarda, pesce azzurro appartenente alla famiglia dei Clupedi, è infatti molto diffusa nel Mediterraneo (Maiorca, Minerdo 2014, p. 14) e molto abbondante proprio nella Sicilia occidentale, soprattutto nel palermitano (Pomar 1992, p. 42). Il secondo ingrediente più importante della nostra ricetta è poi il finocchietto selvatico:

Fra mille erbe odorose e mille piante aromatiche, spiccano i capperi e il finocchietto selvatico, che dà carattere alla pasta con le sarde e che è per molti il profumo più tipicamente siciliano. (Tasca Lanza 1995, pp. 7-8)

⁴ All'estremo opposto di Pomar (1992), Tasca Lanza (1995) sfrutta un ricco e specifico apparato iconografico per ogni ricetta: l'immagine ottiene un valore ostensivo e funzionale e contribuisce alla costruzione della competenza del lettore interagendo con i testi scritti. La fotografia dei piatti e delle pietanze a valore estetico/estesico ed edonistico si è invece definitivamente imposta con il giornalismo culinario contemporaneo, sia cartaceo che online, sfociando nel cosiddetto *food porn*: a riguardo cfr. ad esempio Marrone (2015a, 2015b) e Stano (2018).

Antenato spontaneo del finocchio coltivato o dolce, il finocchietto selvatico, è una pianta perenne che cresce naturalmente sulle pendici sicule ed è diffuso un po' ovunque nelle campagne (Maiorca, Minerdo 2014, p. 16). Si raccoglie principalmente in inverno e in primavera e tutti gli autori dei ricettari visionati concordano sul fatto che è uno degli aromi caratteristici dell'isola. Terzo ingrediente che appartiene in maniera diretta e naturale alla terra di Sicilia è il grano, da cui si ricava la pasta:

È nata in Sicilia, la pasta, ormai gli studiosi lo hanno affermato con certezza. Certo nell'Isola è un rito quotidiano da sempre. Il nome più antico della pasta, maccarunne, viene da maccare e cioè pestare, tritare, riferito al grano che serviva per impastare. (Tasca Lanza 1995, p. 7)

La Sicilia nei secoli è sempre stata considerata uno dei più importanti serbatoi di grano di tutta l'area mediterranea. Fin dai tempi dell'impero romano si prelevava nell'isola il frumento necessario per approvvigionare gli eserciti, durante le campagne belliche. (...).

L'abbondante produzione di grano trova puntuale riscontro nelle abitudini gastronomiche dei siciliani, che del pane e della pasta hanno fatto la base della loro alimentazione.

La pasta (...) resta ancora oggi l'elemento principe della cucina siciliana. (Pomar 1992, p. 19).

Come la sarda e il finocchietto, anche il grano, da cui si deriva la pasta, è un ingrediente naturalmente autoctono della Sicilia, legato alle caratteristiche geografiche dell'isola. A questi tre ingredienti popolari, troviamo nella ricetta della pasta con le sarde l'uso di ingredienti preziosi come l'uvetta di Corinto, i pinoli e lo zafferano. Questi tre ingredienti sono entrati a far parte della cucina siciliana grazie agli arabi (Pomar 1992, p. 6; Maiorca, Minerdo 2014, pp. 14, 17; Ragusa 2016, p. IV), che sappiamo essere importanti mercanti di spezie (come ad esempio lo zafferano) nelle tratte da Oriente a Occidente e viceversa. L'uvetta di Corinto, come dice già il nome, è originaria invece della città greca del Peloponneso ed è usata in coppia assieme ai pinoli⁵. La preziosità di questi ingredienti nasce, oltre che per le loro caratteristiche e qualità (è il caso dei pinoli, già apprezzati dagli antichi per le loro qualità nutritive), dall'arrivare da lontano, dal loro essere stati una volta rari. Storicamente alloctoni, dunque, questi ingredienti preziosi si sono nel tempo "naturalizzati" e sono entrati nella pratica culinaria comune: oggi sono infatti percepiti come ingredienti siciliani a tutti gli effetti, non solo dai ricettari italiani ma anche dai siciliani stessi. Ci sembra però interessante sottolineare questo doppio statuto di tali ingredienti, i quali anche se oggi sono considerati autoctoni, derivano invece da una contaminazione storica celata poi dall'uso, che in base ai differenti discorsi e argomentazioni può essere convocata di volta in volta per marcare una precisa identità. Come per le discendenze familiari, per la pasta con le sarde possiamo fare così una distinzione tra "ingredienti autoctoni di primo grado" ed ingredienti autoctoni di secondo grado". Per riassumere, la pasta con le sarde può essere considerata uno dei piatti più rappresentativi tra quelli tipici siciliani, se non il più tipico in quanto: è un piatto di pasta, alimento base dell'alimentazione siciliana; comprende tre principali ingredienti autoctoni siciliani; può presentare ingredienti preziosi, che si legano alla storia interculturale dell'isola; mescolando i primi e i secondi, ovvero ingredienti poveri e nobili, è rappresentativo di tale particolarità gastronomica regionale. Da qui scaturisce una forte ridondanza semantica del tipico che crea un effetto di tipicità ipertrofico.

3. Un piatto mitico

La pasta con le sarde, conta inoltre un vero e proprio "mito di fondazione", che si richiama all'influenza araba, particolarmente importante per Palermo e per la Sicilia occidentale:

Si racconta che sia stata inventata da un emiro arabo che, sbarcato sulle coste dell'isola con le truppe affamate, ordinò ai suoi cuochi di guardarsi intorno e procurarsi quello che cresceva. Furo-

⁵ L'uva di Corinto, conosciuta anche come "passolina" è più piccola e meno dolce della sultanina. Inoltre, rispetto a quest'ultima è da rinvenire con l'acqua.



no raccolti uva, zafferano, finocchi selvatici; furono trovate le sarde dai pescatori locali e dall'incontro di questi ingredienti nacque un piatto sorprendente, originalissimo.
(Tasca Lanza 1995, p. 36)

Al di là dell'attendibilità della storia, è significativo che per questo piatto esista una narrazione che ne fondi l'origine, in quanto ne rafforza l'effetto di tipicità inserendolo in un orizzonte storico, antico, potremmo dire mitico. Tra le molte cose che si possono evidenziare del breve racconto, ci limitiamo a indicarne tre. Primo, nel racconto tutti gli ingredienti sono autoctoni, legati direttamente al territorio siculo, a rafforzare la tipicità del piatto attraverso la tipicità dei suoi ingredienti. Secondo, il racconto è funzionale alla sanzione euforica del piatto come "originale" (al superlativo) e dunque "sorprendente". Terzo, l'originalità e la relativa sorpresa sul piano patemico, nascono dal fatto che elementi già presenti all'interno di un sistema vengono messi in relazione in maniera nuova: così come riportato da Tasca Lanza, la pasta con le sarde nasce infatti come opera di *bricolage* (Lévi-Strauss 1962) da parte dei cuochi dell'emiro arabo, mettendo insieme in uno stesso piatto ingredienti diversi ed eteroclitici. Come riporta Floch (1995, p. 248) in occasione dell'analisi della cucina di Michel Bras, il *bricolage* costituisce per Lévi-Strauss lo specifico del pensiero mitico. A dare un "sapore mitico" alla pasta con le sarde, ovvero ad ottenere quelle caratteristiche proprie del mito, sono due caratteristiche profonde emerse grazie all'analisi: a) l'articolare, risolvendole, una serie di opposizioni semantiche; b) il presentare una serie di tratti invarianti al di sotto di una serie numerosissima di varianti.

3.1. Amalgamare gli opposti

Analizzando il livello figurativo della ricetta della pasta con le sarde, e concentrandoci sugli ingredienti e sui loro campi semantici di appartenenza, notiamo che essi appartengono a campi semantici comunemente in opposizione. Categorizzando gli ingredienti secondo la provenienza, che è una delle marche principali dell'effetto di tipicità, emergono una serie di opposizioni semantiche sul piano dell'aspettualizzazione spaziale. Partendo dai due principali ingredienti, le sarde e il finocchietto selvatico, essi provengono da due opposti geografici, ad esempio:

"sarde"	"finocchietto"
/costa/	/entroterra/
/mare/	/montagna/

L'opposizione viene smorzata dal terzo ingrediente, la pasta, nata dal grano, appartenente al territorio collinare, tratto geografico che si pone come termine medio tra i primi due:

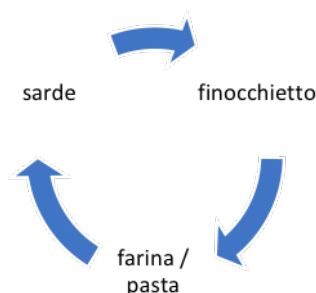
"sarde"	"pasta" (grano)	"finocchetto"
/mare/	/collina/	/montagna/

Rispetto alla categoria della lontananza, che determina la differenza tra gli ingredienti autoctoni di primo e di secondo grado, emergono invece le opposizioni tra il "di qui" e il "di altrove", tra il "vicino" e il "lontano". Queste, sommandosi a quelle proprie della categoria della quantità e della facilità o difficoltà di lavorazione, generano l'opposizione tra "popolare" e "nobile", tra ingrediente frugale e ingrediente prezioso:

"sarde", "finocchietto", "grano"	"zafferano", "uva di Corinto", "pinoli"
/autoctoni di primo grado/	/autoctoni di secondo grado/
/di qui/	/di altrove/
/vicino/	/lontano/
/abbondanti/	/scarsi/
/poca lavorazione/	/molta lavorazione/
"popolari"	"nobili"
/frugali/	/preziosi/

Tralasciamo un momento l'articolazione delle opposizioni tra "popolare" e "nobile", in quanto emergerà meglio attraverso l'analisi delle varianti della ricetta (cfr. *infra*, par. 4.2.), concentrandoci invece sull'articolazione e la sintesi degli opposti geografici.

La preparazione del piatto prevede infatti una serie di procedure volte ad amalgamare al meglio i propri ingredienti base. La ricetta della pasta con le sarde contiene infatti un vero e proprio "dispositivo di amalgama" che emerge in punti precisi dell'analisi della preparazione. A livello narrativo, la ricetta prevede infatti tre principali sintagmi: PN1=preparazione del condimento; PN2=preparazione e cottura della pasta; PN3=guarnitura finale e servizio. Il primo programma narrativo si divide in tre sottoprogrammi: PN1.1. la preparazione del finocchietto (conciatura e cottura); PN1.2. la preparazione delle sarde fresche (pulitura e frittura); PN1.3. la preparazione del soffritto con alici. Prendendo come riferimento la versione della ricetta più "elaborata", riportata da Anna Pomar (1992, pp. 108-109) in almeno due punti della ricetta avviene uno scambio di aromi tra gli ingredienti attraverso un'emulsione in liquidi: nel PN1.1. il finocchietto viene insaporito nell'olio che è servito precedentemente per friggere le sarde; nel PN2, la pasta viene cotta nella stessa acqua in cui è stato cotto il finocchietto. Se consideriamo infine che metà delle sarde, nel PN1.2., vengono fritte e dunque impanate e poi scottate nell'olio, vengono cioè in contatto con il grano tramite la farina dell'impanatura, in qualche modo proprio venendo impanate prendono una qualità della pasta. Si crea così un circolo di scambio degli aromi in cui le sarde aromatizzano il finocchietto, il finocchietto aromatizza la pasta, la farina aromatizza le sarde:



Infine, nel PN3, il momento precedente al servizio prevede la composizione del piatto di portata tramite una posa della pasta condita con tutti gli ingredienti alternata alle sarde impanate, creando uno strato di pasta, uno di sarde, uno di pasta, uno di sarde, e così via, per finire con alcune sarde fritte a ornare la cima del piatto. Ciò è richiesto in entrambe le due diverse versioni del servizio del piatto, sia in quella nella zuppiera e che in quella nella teglia: nella prima versione, il piatto di portata finale, posto nella zuppiera, viene lasciato a raffreddare alcuni minuti prima di essere portato a tavola per essere servito; nella seconda versione, la teglia con la pasta con le sarde viene invece messa in forno per un'ultima cottura. Anche se antitetiche, in quanto una agisce per raffreddamento e l'altra per riscaldamento, entrambe le azioni hanno come risultato l'amalgamarsi dei sapori⁶. Dove collocare il senso di tela amalgama? A ben vedere, guardando il piatto pronto per il servizio – quella "montagnetta" di pasta giallo intenso, segnata da linee sinuose o aspre, punteggiata da spruzzi di verde – ci ricorda sia a livello eidetico che cromatico la conformazione geografica delle coste palermitane: il livello plastico e figurale dell'immagine del piatto ci suggerisce così una ricreazione nel piatto del paesaggio siciliano. Il senso dell'amalgama sta forse qui: la pasta (collina) media tra il mare (sarde) e la montagna (finocchietto). La pasta con le sarde sarebbe così la trasfigurazione del paesaggio siciliano, territorio dal quale prende strettamente i propri ingredienti.

⁶ La versione con raffreddamento nella zuppiera potrebbe essere una riproposizione popolare della versione nobile, che prevedeva invece un'ulteriore cottura in forno della pasta con le sarde, come avveniva per tutte le altre "paste al forno" consumate dai signori siciliani (Ragusa 2016, p. 56). In questo senso, il raffreddamento rimarrebbe come la traccia di un segmento narrativo narcotizzato, quello appunto della cottura al forno, impossibile per le classi popolari del tempo.

Un caso simile si riscontra in un piatto riproposto dallo chef francese Michel Bras e studiato da Jean Marie Floch, la “Spigola al latticello e al finocchio alpino, basella e polpettine di pane alla salvia” (Floch 1995), versione montanara della spigola al finocchio provenzale, dunque un piatto di origine mediterranea come il nostro. Attraverso la lettura incrociata del piatto di Michel Bras e dei miti Greci legati agli aromi studiati da Detienne (1972), l’analisi di Floch evidenzia come la spigola al latticello e finocchio alpino si possa considerare come la “trasformazione montanara e gastronomica di un’antica mitologia degli aromi” (Floch 1995, p. 247). Il piatto gioca infatti su una serie di contrasti dei suoi componenti e dei loro raggruppamenti in coppie: sull’asse raddoppiato dei disequilibri, il finocchio alpino (secco e selvatico) si oppone al latticello (umido e elaborato) come il pane alla salvia (secco ed elaborato) si oppone alla basella (umida e selvatica); sull’asse dell’equilibrio, troviamo la spigola, che con la sua consistenza morbida, media tra il secco e l’umido per mezzo di una cottura esattamente a metà tra il crudo e l’abbrustolito. Interessante è notare come per gli antichi greci fossero il grano e l’orzo a mediare tra gli aromi e la lattuga, ovvero tra il secco e l’umido (Floch 1995, p. 245). Se per il piatto di Michel Bras è la spigola ad avere questa funzione mediana, nel nostro caso è proprio la pasta, derivata appunto dal grano, mentre la posizione dell’umido è espressa dalle sarde, in cui possiamo ritrovare i tratti semantici che i greci antichi davano alla lattuga, in opposizione a quelli degli aromi, tra cui il nostro finocchietto selvatico. L’opposizione di categorie semantiche proposta da Floch (1995, p. 242), che regge la rappresentazione delle sostanze per gli antichi Greci, funziona dunque anche nel nostro caso:

Freddo	VS	Caldo
Umido	VS	Secco
Principio di corruzione	VS	Principio di incorruttibilità
Odori putridi	VS	Odori profumati
Allontanamento dal fuoco solare	VS	Prossimità al fuoco solare
“sarde”	<- “pasta” ->	“finocchietto”

Anche la pasta con le sarde costruisce così un gioco di opposizioni tra le sue componenti: sull’asse dei disequilibri, le sarde (umide ed elaborate) si oppongono al finocchietto (secco e selvatico), disequilibrio che può essere raddoppiato dall’opposizione tra le alici (umide e selvatiche) e la passolina e pinoli (sechi ed elaborati); sull’asse dell’equilibrio, la pasta cotta “al dente” media infine tra essi, come la gialla collina siciliana media idealmente tra il mare e la montagna.

3.2. Varianti, varietà, variazioni: sarde à la Pinocchio

Oltre a risolvere in maniera mitica, sul piano culinario, opposti che su altri piani risulterebbero inconciliabili, come ad esempio le opposizioni geografiche tra mare e montagna o tra vicino e lontano, la pasta con le sarde articola l’opposizione economico-sociale tra popolare e nobile. Ciò avviene attraverso la numerosa serie di varianti che il piatto presenta, spostandosi da una parte all’altra della Sicilia (Pomar 1992, p. 110). Qui risiede nuovamente il “sapore mitico” di questo piatto in quanto, come propone Lévi-Strauss, il mito è l’insieme di tutte le sue varianti e trasformazioni (Lévi-Strauss 1958, p. 243; Marrone 2005, p. 126)⁷. Parafrasando Paolo Fabbri alla ricerca del “mitismo” del “rizoma Pinoc-

⁷ “La nostra proposta è invece di definire ogni mito in base all’insieme di tutte le sue varianti. (...) Siccome un mito è composto dall’insieme delle sue varianti, l’analisi strutturale dovrà considerarle tutte alla stessa stregua. (...) Per ognuna delle varianti, stabiliremo una tavola in cui ogni elemento sarà disposto in modo da permettere il confronto con l’elemento corrispondente delle altre tavole (...). Questi quadri non saranno mai esattamente identici. Ma l’esperienza prova che gli scarti differenziali, che non si mancherà di osservare, presentano tra loro correlazioni significative che permettono di sottomettere il loro insieme a operazioni logiche, per semplificazioni successive, e raggiungere finalmente la legge strutturale del mito considerato. (...). Non si insisterà (...) mai abbastanza sull’assoluta necessità di non omettere nessuna delle varianti che sono state raccolte. (...) Non esiste una versione «vera» di cui tutte le altre sarebbero copie o eco deformate. Tutte le versioni appartengono al mito.”

chio” (Fabbri 2012, p. 211), possiamo “leggere il rizoma” della pasta con le sarde “come una famiglia di trasformazioni la cui formula topica enuncia le varianti”. Per fare ciò, Fabbri ci ricorda come Luis Hjelmslev ci abbia lasciato un “dispositivo teorico ancora performativo” (*ivi*, p. 212), ovvero la potenziale articolazione di ogni elemento interno allo schema linguistico in *invarianti* e *varianti*, a loro volta suddivise in *varietà* e *variazioni*: le *invarianti* si ottengono per commutazione, quando l’alternarsi di una grandezza dell’espressione comporta un cambiamento di senso sul piano del contenuto; quando invece abbiamo una sostituzione di espressioni senza mutazione di significato siamo di fronte alle *varianti*; infine, se queste sono legate, localizzate, abbiamo delle *varietà*; se sono invece varianti libere, individuali, avremmo delle *variazioni* (Hjelmslev 1943, pp. 88-91; Fabbri 2012, pp. 211-212). Ciò che è interessante è che nel passaggio da una versione all’altra, “le traduzioni attualizzano l’emersione di elementi che si rivelano potenzialmente presenti nel testo originale” ovvero di “virtuemi narrativi” (Fabbri 2012, p. 213). Come spiega Fabbri,

Un tipo diverso di lettura trasforma alcuni elementi latenti in elementi manifestati, oppure mette in latenza certi altri elementi, trasponendo alcuni tratti che in un’altra versione erano varietà localizzate – o addirittura delle invarianti – in semplici variazioni facoltative. (...) Ogni lettura (...) opera, attraverso la traduzione testuale, un *principio di commutazione testualizzata*. (Fabbri 2012, p. 213)

Come per *Le avventure di Pinocchio* (Collodi 1883), così accade anche per la nostra pasta con le sarde: l’analisi delle sue varianti popolari mostra come quest’ultime narcotizzino (Eco 1979) uno o l’altro degli ingredienti della ricetta più elaborata presa come riferimento. Inoltre, è interessante notare come per le varietà (le varianti locali) tale narcotizzazione si leghi sia a un principio spaziale-geografico (quando vi è varianza di ingredienti) che a un principio di status sociale (quando vi è varianza di operazioni). Riassumiamo di seguito le principali varianti del piatto, indicando le trasformazioni relative agli ingredienti e quelle relative all’operazioni del “dispositivo di amalgama” evidenziato, distinguendo infine tra varietà locali e variazioni individuali

Ricetta	Ingredienti	Operazioni	Descrizione	Tipo di variante
“Pasta con le sarde”	-	Servizio: cottura al forno.	Versione nobile	Varietà “sociale”: classi agiate.
“Pasta con le sarde”	-	Servizio: riposo in zuppiera.	Versione popolare	Varietà “sociale”: classi popolari.
“Pasta con le sarde”	- Senza zafferano - senza mandorle - senza pangrattato - tonno in scatola al posto delle sarde - vino bianco nel soffritto - con prezzemolo - con aglio insieme alla cipolla - senza cipolla né aglio.	Scambio di aromi: pasta non cotta nell’acqua del finocchietto, finocchietto non scottato nell’olio delle sarde, sarde non impanate e fritte, e relative combinazioni. Servizio: non alternanza degli ingredienti nel piatto di portata, né decorazione con sarde fritte.	Saturazione delle combinazioni relative alla presenza o assenza dei sintagmi narrativi del “dispositivo di amalgama”.	Variazioni individuali
“Pasta (con le sarde) alla ‘Milanisa’”	Zafferano sostituito con la salsa di pomodoro.	Scambio di aromi tra pasta, finocchietto e sarde fresche: sì. Servizio: cottura al forno o riposo in zuppiera.	“C’è la pasta con le sarde palermitana, aristocratica e dorata dal prezioso zafferano, e c’è quella dell’entroterra, contadina, provinciale e	Varietà locale: “entroterra” /campagna/

(Lévi-Strauss 1958, pp. 243-245). Per l’utilizzo di tale metodologia in campo semiotico, cfr. Marrone (2005, p. 126).



			misteriosamente chiamata ‘ <i>a milanisa</i> , alla milanese. (...) sono convinto che il capoluogo lombardo non c’entri niente e che si debba invece pensare al nero di polpo o <i>milanu</i> (dal greco <i>mélanos</i> : nero). (...) È dunque probabile che per colorare la pasta, al posto del troppo costoso zafferano, si fosse usato il nero di polpo poi sostituito dal pomodoro e che il nome sia rimasto” (Ragusa, p. 57)	
“Pasta con le sarde di Valledlunga”	Zafferano sostituito con salsa di pomodoro e assenza di sarde impanate e fritte.	Scambio di aromi: no. Servizio: in zuppiera.	-	Varietà locale: “Valledlunga”
“Pasta con le sarde a mare”	Senza sarde fresche; con o senza zafferano.	Scambio di aromi tra pasta e finocchietto e sarde salate: sì. Servizio: riposo in zuppiera.	“Versione povera della pasta con le sarde alla palermitana, è una ricetta dei paesi delle Madonie. Le sarde, come spiega il nome della pietanza, sono rimaste a mare!” (Pomar 1992, p. 111).	Varietà locale: “Madonie” /montagna/
“Pasta con le sarde alla sciacchitana”	Con pecorino in aggiunta al pangrattato.	Scambio di aromi: sì. Servizio: alternanza degli ingredienti nella teglia. Cottura al forno.	“Una delle tante ricette siciliane di pasta con le sarde. Proviene dal paese di Sciacca, che ha molte affinità culinarie con la cucina del trapanese” (Pomar 1992, p. 110).	Varietà locale: “Sciacca”
“Pasta (chi maschulini e) cu finocchiu rizzu”	Mascolini freschi al posto delle sarde fresche, aglio al posto della cipolla, assenza di acciughe salate, assenza di passolina e pinoli, zafferano e mandorle, pecorino grattugiato al posto del pangrattato.	Scambio di aromi: sì. Servizio: alternanza degli ingredienti nel piatto di portata. Cottura al forno o riposo in zuppiera.	“Versione catanese della pasta con le sarde alla palermitana” (Pomar 1992, p. 110)	Varietà locale: “Catanania” e “il catanese”.
“Pasta (chi maschulini e) cu finocchiu rizzu”	- con salsa di pomodoro - con acciughe salate - con uvetta e pangrattato	Scambio di aromi: sì. Servizio: alternanza degli ingredienti nel piatto di portata. Cottura al forno o riposo in zuppiera.	-	Varietazioni individuali della precedente varietà locale.
“Pasta alla palina” o “alla paolina” ⁸	Senza sarde fresche, senza finocchietto,	Scambio di aromi: no. Servizio: né alternan-	“La <i>pasta palina</i> o <i>alla paolina</i> non è altro che	Varietà “sociale” (voto religioso) e va-

⁸ Per la “pasta alla palina” si è dovuto integrare il *corpus* controllando le ricette su alcune riviste e blog online siciliani, ottenendo alcune informazioni in più a riguardo, a proposito cfr. Agavepalermo (2010), Boschetti (2017), Floriti (2016), Morana (2016), Una per tutte in cucina (2016).



	con la salsa di pomodoro, cannella e chiodi di garofano al posto di passolina, pinoli e zafferano.	za degli ingredienti, né riposo nella zuppiera.	la rivisitazione più povera della nota pasta con le sarde. Il nome è attribuito ai frati Paolini che in dialetto diventano 'Palini'. (...) I frati del convento di San Francesco di Paola dovevano rispettare il voto di povertà e il divieto assoluto di mangiare carne e i suoi derivati, pertanto di necessità fecero virtù e rivisitarono la pasta con le sarde adattandola alle loro esigenze. Insaporirono il condimento con spezie usandole al posto del finocchietto selvatico; usarono sarde salate al posto di quelle fresche e così via (...). (Boschetti 2017).	rietà locale: "Palermo", a partire dal "convento di San Francesco di Paola".
"Pasta alla palina" o "alla paolina"	- Aggiunta di sarde fresche - sostituzione del finocchietto con i semi di finocchio o con un cavolfiore ("broccolo" in siciliano) - sostituzione di cannella e fiori di garofano con passolina e pinoli - sostituzione del pomodoro con lo zafferano	Scambio di aromi: nella versione con il cavolfiore. Servizio: riposo nella zuppiera.	"(...) esistono così tante versioni da non sapere più quale sia quella giusta. C'è chi toglie le sarde, chi il finocchietto selvatico, chi mette lo zafferano, chi la salsa di pomodoro. Il concetto è quello di rendere più povera la pasta con le sarde, ognuno fa poi come vuole" (Agave-palermo 2010); "Oggi, in molti a Palermo aggiungono alle sarde salate anche le sarde fresche, togliendo, alcune volte, la cannella e il chiodo di garofano e sostituendo l'aglio con la cipolla, (...)" (Floriti 2016).	Variazioni individuali della precedente varietà locale.
"Pasta con i cavolfiori" ("Pasta con i broccoli in tegame", "Pasta ch'i vrocchi arriminati", ecc.)	Assenza di sarde fresche, finocchietto sostituito con il cavolfiore.	Scambio aromi: sì. Servizio: riposo in zuppiera prima di servire.	"In uso soprattutto nel palermitano, è una specialità della cucina siciliana" (Pomar 1992, p. 106)	Varietà locale: "palermitano"
"Pasta con i cavolfiori" ("Pasta con i broccoli in tegame", "Pasta ch'i vrocchi arriminati", ecc.)	- Assenza di zafferano - aggiunta di pomodoro - aggiunto di pangrattato e/o pecorino - uso di peperoncino	Scambio aromi: sì. Servizio: riposo in zuppiera prima di servire.	-	Variazioni individuali della precedente varietà locale.
"Pasta c'anciove e mu-	Assenza di sarde fre-	Scambio aromi: no.	"(...) un classico della	Varietà "sociale":



ddica” (“Pasta c’anciova e ‘a muddica atturrata”, “Spaghetti con acciughe e mollica”, ecc.)	sche, assenza di finocchietto, assenza di passolina, pinoli, zafferano e mandorle, cipolla sostituita dall’aglio	Servizio: né alternanza degli ingredienti, né riposo.	cucina povera siciliana da secoli presente sulle tavole dell’isola. Piatto povero, semplicissimo e veramente gustoso, ma i palati più esperti coglieranno un’insospettabile raffinatezza. Esistono varie versioni e io amo quella base, la più semplice” (Ragusa p. 52).	versione “povera”.
“Pasta c’anciove e muddica” (“Pasta c’anciova e ‘a muddica atturrata”, “Spaghetti con acciughe e mollica”, ecc.)	- Con passolina e pinoli - con finocchietto selvatico - con concentrato di pomodoro - con pomodoro e finocchietto	Scambio di aromi: nella versione con finocchietto sia bianca che rossa. Servizio: né alternanza degli ingredienti, né riposo.	-	Variazioni individuali della precedente varietà.

Tabella n. 1 – Varianti (varietà e variazioni) della pasta con le sarde alla palermitana.

Dal confronto di tutte queste varianti emerge una struttura profonda condivisa, da cui dipende lo specifico “mitismo” della pasta con le sarde. Ne sono indizio gli aspetti invariati che si riscontrano a livello degli assi semantici profondi e delle strutture partecipative (Fabbri 2012, pp. 216-220). Tra gli assi semantici profondi del piatto contiamo: 1) la centralità della pasta, nel mediare tra gli ingredienti del condimento, e il suo essere sempre pasta lunga bucata, tema che si figurativizza principalmente nel “bucatinò”, pressoché onnipresente⁹; 2) il “dispositivo di amalgama”, riassumendo in questa formula quelle operazioni specifiche presenti nella ricetta che mirano a uno scambio di aromi tra gli ingredienti protagonisti tramite “espansione” o “miscelazione” (Bastide 1987): lo scottare il finocchietto lessato nell’olio delle sarde, l’impanare e friggere le sarde e il lessare la pasta nell’acqua del finocchietto; se le prime due operazioni le riscontriamo nelle varianti più elaborate della ricetta, come anche la cottura finale al forno o il riposo in zuppiera, la terza è quella imprescindibile (ove vi sia il finocchietto o una verdura che ne fa le veci come il cavolfiore); 3) la presenza nel soffritto di alici o sarde salate. Rispetto alle strutture partecipative, la pasta con le sarde produce continuamente termini semantici complessi che tengono insieme tutta una serie di opposti, ad esempio geografici (vicino/lontano, mare/terraferma, costa/montagna, città/provincia, Palermo/Catania, ecc.), economico-sociali (popolare/nobile, povero/ricco), di stato della materia (umido/secco, fresco/conservato), gustativi (dolce/salato)¹⁰, olfattivo-gustativi (aromatico/putido). Ogni variante, compresa tra i due poli della versione più nobile (con tutti gli ingredienti e cotta al forno) e di quella più popolare (con il minimo degli ingredienti e raffreddata in zuppiera) realizza e risolve a suo modo parte di queste dicotomie.

Tornando a riflettere sulle varianti del piatto, siamo infine di fronte a tre famiglie diverse di ricette, ognuna in relazione intertestuale con la ricetta tradizionale della pasta con le sarde: a) la pasta con le sarde vera e propria e le sue varianti; b) la pasta con i cavolfiori; c) la pasta con acciughe e mollica tostata. Per quanto riguarda le prime due categorie, l’appartenenza alla stessa famiglia è motivata dalla

⁹ Questo tipo di pasta non è scelto a caso ma in base alle specifiche proprietà: i bucatini, lessi al dente, aiutano a far scorrere il condimento, se lo “tirano dietro”, e dunque vanno bene con le salse e le pappe. Tra le altre figure riscontrabili nel *corpus* che condividono con i bucatini le stesse proprietà e si pongono come “varianti di funzione” troviamo i “maccheroncini”, intendendo quelli “lunghe alla napoletana” (Artusi 1891, p. 124), le “magliette di zito” (Pomar 1992, p. 110) e i “perciatelli” (Tasca Lanza 1995, p. 36).

¹⁰ Il contrasto e l’opposizione tra dolce e salato, il tema dell’agrodolce, è uno dei motivi alla base della cucina siciliana.

presenza del bucatino e dalle operazioni del “dispositivo di amalgama”, presenti anche nelle ricette con il cavolfiore, che diviene dunque un sostituto del finocchietto. Rispetto alla terza famiglia invece, la “pasta c’anciova e muddica atturrata” mantiene una forte identità in quanto, anche se viene indicata dai ricettari, in maniera implicita (Maiorca, Minerdo 2014) o esplicita (Tasca Lanza 1995), come variante della pasta con le sarde, nondimeno se ne differenzia: presenta infatti una diversa famiglia di pasta, gli “spaghetti”, e non contempla il “dispositivo di amalgama”. Ad ogni modo, come dimostrano alcune varianti (Ragusa 2016), aggiungendo finocchietti e sarde, la pasta con acciughe e mollica sfocia direttamente in quella con le sarde in quanto, a ben vedere, ne rappresenta la base: si può dunque considerare una variante “poverissima” del nostro piatto in oggetto e, in specifico, una variazione individuale non legata direttamente a un contesto preciso. In generale è però interessante notare come le varianti della ricetta seguano un principio di economia e di disponibilità di risorse e di materie prime, che testimoniano della raffinata “arte di arrangiarsi” e del “far di limite virtù” che contraddistingue, non senza un pizzico di ironia, la vita dell’isola. Ne testimonia ad esempio “la pasta con le sarde a mare”, versione di montagna che fa economia delle sarde fresche senza rinunciare all’impianto generale della ricetta, o “la pasta cu’ finocchiu rizzu”, versione catanese, che utilizza ingredienti del proprio territorio appartenenti comunque alla stessa famiglia di quelli palermitani (il mascolino al posto della sarda, il finocchio riccio al posto del finocchietto selvatico). O infine la “pasta palina” che, nata dal voto religioso di non poter mangiare carne, oltretutto in un contesto cittadino in cui era difficile per i poveri procurarsi il finocchietto, procede per progressive sostituzioni di spezie e di ingredienti, creando un proprio “rizoma vicario” alla pasta con le sarde da cui proviene e a cui rimanda.

4. Conclusioni

Proprio come le infinite varianti di una canzone medievale giunta ai giorni nostri, con il suo gioco di varietà locali e variazioni individuali, la pasta con le sarde si configura come una pasta “musicale” dalla “tonalità mitica” (Fabbri 2012, p. 208), a dimostrazione del fatto che come la musica anche la gastronomia produce testualità complesse contraddistinte da un preciso “mitismo”. Non a caso tutto ciò avviene per un testo della gastrosfera siciliana che nasce come diretta espressione della specifica storia e cultura popolare dell’isola: la semiotica ci insegna infatti che tra fiabe popolari e miti il passo è breve. Piatto “mitico” dunque, che veicola nei suoi assi semantici profondi una serie di opposizioni geografiche risolvendoli sul piano culinario, la pasta con le sarde si presta bene e più di altri piatti all’odierno discorso del tipico. All’interno dei ricettari visionati, l’effetto di iper-tipicità si costruisce a partire dalle categorie di spazio, che intessono e reggono durante la messa in discorso una serie di opposizioni semantiche riscontrabili nelle differenti aspettualizzazioni. Ciò avviene ad esempio per la categoria *alto vs basso*, che sussume le opposizioni *mare vs montagna* (aspettualizzazione spaziale), *tempo remoto vs tempo prossimo* (aspettualizzazione temporale) e *nobile vs popolare* (aspettualizzazione attoriale). Inoltre i toponimi risultano in primo piano, contribuendo a certificare la tipicità della ricetta. Il discorso del tipico sfrutta così la nozione di *luogo tipico* e ciò avviene secondo tre accezioni differenti: secondo il senso comune, intendendo il locale, il luogo tipico; secondo il senso antico e letterario, come schema retorico di argomentazione (Treccani 2018), in questo caso del tipico; secondo il senso semiotico, come luogo che ospita la performance, in questo caso dell’atto culinario, cioè del piatto. È grazie a questa “topica del tipico” che, passando di città in città, di paese in paese, di territorio in territorio (da Palermo a Catania, alle Madonie, a Sciacca, a Valledlunga, ecc.) possiamo stendere una mappatura gastronomica della Sicilia seguendo le metamorfosi della pasta con le sarde: dimmi cosa mangi, ti dirò *dove* sei.

Bibliografia

- AA.VV., 1950/2016, *Il Cucchiario d'Argento*, Rozzano, Editoriale Domus.
- Agavepalermo, 2010, "Pasta palina", in *Agave Blog dalla Sicilia*, 15 ottobre, www.agavepalermo.com/2010/10/15/pasta-palina/.
- Allotta, A., 2003, *La cucina siciliana. Dalla pasta con le sarde alla cassata: i segreti di una tradizione culinaria ricca di sapori antichi*, Roma, Newton Compton.
- Artusi, P., 1891/2018, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires" in *Actes sémiotiques - Documents*, n. 89; trad.it. "Il trattamento della materia" in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, 2012, pp. 163-185.
- Boschetti, A., 2017, "La pasta palina, versione povera di quella con le sarde", in *Sapori di Sicilia*, 9 agosto, www.sapori.sicilia.it/2017/08/la-pasta-palina-versione-povera-quella-le-sarde/.
- Collodi, C., 1883, *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino*, Firenze, Felice Paggi.
- Coria, G., 1981/2006, *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana*, Catania, Cavallotto.
- Detienne, M., 1972, *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard; trad.it. *I giardini d'Adone. I miti della seduzione erotica*, Torino, Einaudi 1975.
- D'Onofrio, S., 1997, *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia*, Galatina (Lecce), Congedo.
- Eco, U., 1979, *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Milano, Bompiani.
- Fabbri, P., 2012, "Il rizoma Pinocchio: varianti, variazioni, varietà" in P. Fabbri, I. Pezzini, a cura, *Pinocchio. Nuove avventure tra segni e linguaggi*, Milano, Mimesis, pp. 207-221.
- Ferlita, S., 2011, "Così Artusi scoprì la cucina siciliana", in *Repubblica*, 6 dicembre.
- Floch, J.M., 1995, "L'Eve et le cistre. L'emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras" in *Identités Visuelles*, Paris, PUF; trad.it. "Il piatto, il gusto, il mito: l'emblema aromatico nella cucina di Michel Bras", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, 2012, pp. 227-250.
- Floriti, M., 2016, "Pasta alla palina", in *Palermoviva.it*, www.palermoviva.it/pasta-palina/.
- Greimas, A. J., 1979 "Le soupe ou pistou ou la construction d'un objet de valeur", in *Documents de recherche du groupe de recherches sémio-linguistiques*, n. 5; trad. it. "La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore" in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, 2012, pp. 197-210.
- Lévi-Strauss, C., 1958, *Anthropologie structurale*, Paris, Plon; trad.it. *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore, 1966.
- Lotman, J., 1985, *La semiosfera*, Venezia, Marsilio.
- Maiorca, C., Minerdo, B., a cura, 2014, *In cucina con Slow Food. Ricette di Sicilia*, Bra, Slow Food.
- Marrone, G., 2005 "Sostanze tossiche, forme stupefacenti", in G. Marrone, a cura, *Sensi alterati. Droghe, musica, immagini*, Roma, Meltemi.
- Marrone, G., 2010, *L'invenzione del testo: una nuova critica della cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., a cura, 2015a, *Buono da pensare*, Roma, Carocci.
- Marrone, G., 2015b, "Food Porn", in *Doppiozero*, www.doppiozero.com.
- Marrone, G., 2016. *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.
- Morana, M., 2016, "Pasta alla palina", in *Palermotoday.it*, 3 giugno, www.palermotoday.it/blog/pasticci-pasticcini-di-mimma/pasta-palina-ricetta-preparazione.html.
- Pomar, A., 1992, *L'isola dei sapori. 300 ricette della cucina tradizionale siciliana fra storia e leggende, curiosità, riti e celebrazioni*, Palermo, Good.
- Ragusa, M., 2016, *Cucina siciliana di popolo e signori. 216 ricette tradizionali e innovative*, Ribera, Edizioni Momenti.
- Stano, S., 2018, "Mauvais à regarder, bon à penser: il food porn tra gusti e disgusti", in *E/C*, rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, www.ec-aiss.it
- Tasca Lanza, A., 1995, *La Sicilia in cucina*, Milano, Mondadori.
- Treccani, A., 2018, "topico", voce del Dizionario, *Vocabolario Online*, www.treccani.it.
- Tutte per una in cucina, 2016, "Pasta con i broccoli 'a palina' ricetta siciliana", in *Tutte per una in cucina*, 29 novembre 2016, www.tutteperunaincucina.wordpress.com/2016/11/29/pasta-con-i-broccoli-a-palina-ricetta-siciliana/.