



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 Congiura degli Uguali: involtini & friends

Gianfranco Marrone

1. Il lessico fra forme e sostanze

Involtini si preparano, cucinano e mangiano un po' dappertutto. Con denominazioni molto diverse. Ecco dunque gli involtini primavera cinesi, le *paupiettes* francesi, i *dolmadàkia* greci (o i *dolmádes* levantini), i *sarma* turchi (e balcanici), i *golubcy* orientali, i *caponèt* piemontesi, i *tamades* messicani, il *makizushi* giapponese...¹. Basta che ci sia una falda sufficientemente larga da poter contenere un qualche ripieno, ed ecco l'involentino. Magari con uno stuzzicadenti a chiuderlo. Di qualsiasi sostanza sia la fettina, qualunque sia il ripieno; e a condizione – non sufficiente ma necessaria – che se ne accostino un certo numero, possibilmente tutti uguali. Sfogliando gli indici dei ricettari italiani ne troviamo a decine: involtini di bresaola alla ricotta, di cervella al tartufo, di coda di rospo con gamberetti, di maiale alle albicocche, di manzo agli spinaci, d'insalata russa, di patate al prosciutto, di peperone al tonno, di pollo alla salvia, di radicchio alle noci, di sogliole con gamberi, di sardine, di tacchino a vapore, di foglie di vite con pollo... Lo stesso ingrediente (poniamo, il pollo o il vitello) può stare all'esterno sotto forma di fettina oppure all'interno sotto forma di farcia². Quel che fa l'involentino è la sua conformazione, o poco più. Anche se talvolta la medesima forma, investita da sostanze precise, cambia non solo nome ma anche posizione nel menu e dunque statuto: lo vedremo per i cannelloni, i cannoli e così via. Il sistema della gastronomia, si sa, tende a riequilibrarsi di continuo, accettando nuove varianti e provando a istituzionalizzarle con una qualche motivazione, spesso posticcia.

La lettura dei testi gastronomici svela a questo proposito un panorama assai complesso. Prendiamo per esempio la Garzantina della *Cucina* curata da Allan Bay (2010) alla voce "Involentino", che useremo come testo di partenza della nostra ricognizione semiotica circa questa pietanza:

Involto di carne, pesce o verdura, variamente farcito e arrotolato. Più raramente, l'involucro dell'involentino può essere anche una reticella di maiale; quando invece è costituito da una crespella o da una sfoglia di pasta si preferisce parlare di cannelloni o fagottini. Perché non si apra durante la cottura, l'involentino può essere chiuso con uno stecchino o con filo gastronomico, ma anche, per esempio, con uno stelo di erba cipollina. Preparazione presente in molte tradizioni gastronomiche, in Italia è declinata in numerose varianti, sia per quanto riguarda il nome (a Milano per esempio si parla di 'messicano' o 'polpetta', nel Meridione di 'braciola') sia per quanto riguarda l'involucro e

¹ Di involtini parla per es. già Dumas (2004, ma ediz. orig. 1873) nel suo *Grande dizionario di cucina*. Il termine non si trova invece in Artusi, che chiama *bracioline* le semplici fettine e *bracioline ripiene* gli involtini.

² Preoccupandoci poco delle sostanze, useremo qui i termini *farcia* e *ripieno* come equivalenti. Sulla loro differenza cfr. le voci corrispondenti in Bay (2010).

il ripieno; quest'ultimo può consistere o in un semplice mix aromatico o in più complesse farciture a base di formaggio, salumi, verdure, carne o pesce tritato. Nel Canavese, per esempio, si impiega una ricca farcia a base di fegato, salsiccia, uvetta, parmigiano e bacche di ginepro, racchiusa in una reticella di maiale e stufata con pomodoro; gli involtini detti 'alla romana' sono fettine di manzo farcite con una fetta di prosciutto e un battuto aromatico; quelli sardi, che si cuociono allo spiedo, avvolgono nel maiale un trito di prosciutto, uovo, formaggio grattugiato, aglio e prezzemolo: quelli abruzzesi, serviti con fagioli stufati, vogliono invece carne di vitello e un ripieno di funghi, carne trita di maiale, pecorino e peperoncino. Si preparano involtini un po' ovunque nel mondo: dalle *dolmádes* del Levante, foglie di vite ripiene di riso, ai *tamales* messicani, fino agli onnipresenti involtini primavera... e l'elenco non è che all'inizio! (Bay 2010: 533).

La varietà onomastica e gastronomica dell'involantino eccede qualsiasi sapere condiviso e la sua fissazione in un'enciclopedia testualizzata: "l'elenco non è che all'inizio!". La definizione fornita dipinge comunque un quadro ben preciso. Da una parte, una questione di denominazioni: sarà *involtino* un involucreto di carne, pesce o verdura variamente farcito, ma la medesima conformazione fatta con una crepella o sfoglia di pasta verrà invece chiamata *cannellone* o *fagottino*. D'altra parte, l'arbitrarietà di tali denominazioni, o se si vuole la loro relativa casualità: il medesimo involucreto, a seconda delle località, cambia nome, assumendo quello di *polpetta* o di *messicano* al Nord d'Italia e di *braciola* nel Meridione. La configurazione minima di un piccolo involucreto non tiene al livello del lessico: il *cannellone*, che è a forma d'involantino, non è un involantino; la *polpetta*, che dovrebbe essere tondeggiante, designa invece (anche) un involantino. Ennesima dimostrazione che il referenzialismo non paga: il problema non sta nella relazione fra il nome e la cosa, ma fra il significato e il significante o, meglio, fra il termine che entra in azione e la pertinentizzazione semantica che genera o – idem – da cui è generato. Fra l'altro, se si fa fatica a considerare la conformazione esteriore dell'involantino come invariante semantica, possiamo supporre che il ripieno giochi il ruolo di variante locale. Iniziamo comunque a identificare nella preparazione canonica degli involtini due diversi programmi d'azione culinaria: quello relativo all'involucro esterno (che chiameremo PN1) e quello relativo al ripieno (PN2), sui cui rispettivi contenuti – nel doppio senso del termine – dovremo soffermarci, ricostruendone l'articolazione³.

2. La chiusura dell'oggetto

Osserviamo inoltre la presenza di un PN3, relativo a quel tocco di manualità e alle relative soluzioni tecniche (lo stecchino, il filo gastronomico, l'erba cipollina), necessari a far sì che la forma dell'involantino tenga alla cottura, e dunque che l'involantino resti tale sino al suo arrivo nel piatto: sapienza culinaria vorrà che la farcia non trabocchi dal suo involucro fuoriuscendo prima del dovuto, e che l'atto dell'avvolgere l'involucro produca un oggetto ben fatto, riconoscibile eideticamente in tutte le fasi della sua preparazione e conseguente degustazione: un testo gastronomico.

Se leggiamo le ricette di involtini proposte da Bay nella Garzantina troviamo conferma della centralità di questa operazione di chiusura: "arrotolate ogni fetta, fermatela con uno stecchino" (I. alla bolognese), "arrotolate e fissate con uno stecchino o legate con filo gastronomico" (I. con carciofi), "arrotolate le le fettine, legatele con filo gastronomico" (I. di carne), "arrotolatele formando come dei sigari" (I. di foglie di vite con pollo), "legate gli involtini con filo gastronomico" (I. di verza), "disponete su ogni crepella una dose di ripieno, ripiegate all'interno i bordi laterali e arrotolatela" (I. primavera cinesi).

Altre enciclopedie della gastronomia, ricettari e libri di cucina, parlando di involtini, si distaccano poco dalla Garzantina citata. In particolare, colpisce la reiterazione incessante della questione della serratura dell'oggetto in questione, ossia la persistente sottolineatura del PN3. Così, la *Grande Enciclopedia della Gastronomia* di Pollenzo (2007) definisce l'*involtino* "una preparazione che prevede l'avvolgimento di un ripieno [...] in una falda [...] arrotolata a cilindro e poi fermata perché non si disfi durante la cottura". E, passando alle singole ricette, leggiamo ancora: "la chiusura dell'involantino si fa normalmente con

³ Sulla struttura narrativa presente nelle ricette, e la funzione specifica dei programmi narrativi (PN) al loro interno, cfr. Greimas (1983), Marrone (2016, pp. 43-82; 2019a).

uno stecchino” (I. di carne), “arrotolare le fette di carne a involtino e legarle” (I. con carciofi alla siciliana), “arrotolate a involtino chiuso alle estremità, fermare legando con filo gastronomico” (I. alla piemontese), “arrotolare a forma di salsiccia in modo che il ripieno rimanga ben richiuso e legare con filo gastronomico” (I. alla romana), “arrotolare a involtino e legare con spago da cucina” (Braciola alla barese), “arrotolare le fette a involtino e legarle bene” (Braciolo di pesce spada). Analogamente il *Cucchiaio d’argento*: “fermate gli involtini con uno stecchino” (I. alla salvia), “arrotolate le fettine e fermatele con uno stecchino” (I. alle acciughe e capperi), “arrotolate le fettine e fermatele con uno stecchino” (I. all’erba cipollina), “arrotolate e legate con spago bianco da cucina” (I. agli spinaci) etc. Come anche il Pellaprat (1964): “avvoltole ciascuna scaloppina ottenendone tanti involtini e fissarli o con degli stuzzicadenti da cucina o con spiedini di metallo” (I. di vitello con funghi), “arrotolare le scaloppine, trasformandoli in involtini, e legarli alle due estremità con poco spago da cucina” (Paupiettes de veau Morandi), “legare ciascun involtino con due giri di spago da cucina” (I. di sogliole Daumont). E potremmo continuare a lungo.

L’entità così ottenuta, però, non costituisce ancora una pietanza a sé, cioè un’unità integrale. Per essere servita nel piatto varrà difatti come unità partitiva, un involtino fra tanti, ed è soltanto quando esso si troverà insieme con altre due o tre entità a lui identiche che formerà la pietanza vera e propria. Un piatto di involtini implica un certo numero di essi, i quali non perdono comunque la loro singolare riconoscibilità, come accadrebbe, per esempio per una porzione di tortellini, funghi, *frites* e così via. A meno di non funzionare da finger food, dove il concetto stesso di piatto servito a tavola ovviamente si sfalda, e dove l’involentino starà in un vassoio se e se solo avrà dimensioni ben più ridotte del solito. Non più dai quattro ai cinque centimetri ma assai meno, due o tre al massimo: implicando così un’ancora maggiore capacità manuale per essere ben avvolto e tenuto fermo con uno stecchino o simili⁴.



Fig. 1 – Un piatto di involtini di pollo



Fig. 2 – Mini involtini di melanzane in un vassoio di finger food

⁴ Sulla operazione di chiusura, opposta all’apertura, cfr. Bastide (1987).



3. Invenzioni (dell)e tradizioni

In questa gastrosfera ben riconoscibile e assai variegata, gli *invortini* alla siciliana – chiamati spesso anche *spitini*, *sasizzeddi* o *braciulini* a seconda delle diverse zone dell’Isola – presentano alcune particolarità che li rendono abbastanza riconoscibili, relativamente caratteristici, dunque connotatori di tipicità regionale. È evidente che il gioco fra invarianti, variazioni e varietà⁵ è estremamente ricco: in termini di sistema sincronico, con le presumibili varianti locali o individuali; ma anche in termini di prassi enunciativa, dunque a livello diacronico, grazie al fatto che, tra la ristorazione e la cucina casalinga, si insinua spesso, per ciò che riguarda gli involtini, quella che potremo chiamare la cucina dei macellai: i quali, in Sicilia, tendono a proporre la loro versione (con radicchio, o pancetta, gettonatissimi al pistacchio etc.), ora rispondendo alle mode del momento (da cui, appunto, la reiterata presenza del pistacchio), ora reinventando volta per volta una nuova tradizione (“questi sono quelli autentici siciliani”, ci si sente spesso dire di fronte, poniamo, a singolarissimi involtini all’arancia). Tradizione che, una volta inventata, tenderà a assestarsi in termini di sistema, divenendo modello per realizzazioni idiosincratice successive. Oggi non vi è chi non prepari a casa propria involtini con pancetta, o con speck, o con arancia, oppure ovviamente con pistacchio, ritenendoli tradizionali sol perché li ha avuti proposti con una certa frequenza dal proprio macellaio di fiducia. La ricerca dell’auspicata autenticità, tanto ostinata quanto perdente, porta così, insieme a una sfrenata inventiva, ai dibattiti più accesi che manco lo sport o la politica⁶.

Per quel che riguarda le denominazioni, appare evidente come ciascuna di esse metta in rilievo non certo la pietanza in sé o le sue eventuali differenze interne, ma, della pietanza stessa, molti dei PN necessari in cucina per prepararla. Così, il termine *sasizzeddi* riguarda l’involucro esterno e la sua forma cilindrica, *invortini* rende pertinente la presenza di una farcia all’interno, *spitini* ha a che vedere con ciò che sarà – vedremo – specifico degli involtini siciliani (comunque li si chiamino), ossia il fatto d’essere fermati a gruppi di tre o quattro in un solo spiedino, mentre *braciulini* ha a che vedere piuttosto con la fase finale della cottura sulla brace, o comunque sotto forma di pietanza arrostita (che possiamo chiamare PN4). I nomi, insomma, non rimandano alle cose ma ai programmi narrativi pertinenti alla loro preparazione.

Da cui la tabella riassuntiva:

PN1: preparare una falda stretta e lunga che possa formare un cilindro	PN2: preparare un ripieno	PN 3: porre il ripieno nella falda, avvolgere e bloccare	PN4 : arrostitire
<i>sasizzeddi</i>	–	<i>invortini - spitini</i>	<i>braciulini</i>

Viene confermata così l’idea che la costituzione degli involtini ha carattere esclusivamente formale (figurale e numerico soprattutto, ma vedremo anche relativa alle dimensioni), testuale insomma, prescindendo dalle sostanze che vi sono investite, ossia dai vari ingredienti utilizzati. Anche le variazioni locali o individuali agiscono dunque, più che sugli ingredienti, su questo carattere formale, continuando così – a dispetto di quel che s’era ritenuto all’inizio – a tenere le manifestazioni sostanziali al di fuori del meccanismo semiotico.

⁵ Cfr. Fabbri (2012).

⁶ Su questi temi cfr. almeno Ricci e Ceccarelli (2000), Montanari (2004, 2018, 2019), Marrone (2014, 2019c).

4. Corpus

Vediamo adesso le ricette relative dai 6 testi del nostro corpus, andando a cercare – in italiano o in siciliano a seconda dei casi – tutte le denominazioni coinvolte nella gastrosfera siciliana degli involtini (conserveremo le grafie presenti)⁷. Procederemo alla Lévi-Strauss, partendo da un testo preciso, il ricettario *Profumi di Sicilia* di Coria (1981), e usandolo come testo di riferimento (o testo1) a partire dal quale leggere tutti gli altri come trasformazioni del primo. Vedremo così come i sei testi del corpus esauriranno il modello per ridondanza progressivamente crescente.

4.1. Testo1 (o di riferimento)

Le ricette che ci riguardano presenti nel libro di Coria stanno nel capitolo VI dedicato alle “Carni”, e specificamente nella prima sezione sui “Bovini”. Tali ricette sono esposte in ordine alfabetico (non rigoroso, dato che si seguono i termini dialettali ma ogni tanto si slitta agli italiani). Qui le diamo in un ordine differente, a partire da due criteri: uno interno, legato ai vari PN e alla complessità delle loro articolazioni e suddivisioni; l’altro esterno, relativo ai confini fra la gastrosfera degli involtini e altre pietanze relativamente consimili.

4.1.2. Così dunque Coria alla voce *Nvultina (I)*, entrata dizionariale iperonima indicante l’intera categoria che racchiude le varie forme di preparazione degli involtini, laddove le altre entrate avranno il ruolo di termini iponimi. Da qui la sua maggiore specificità e il gran numero di dettagli.

Dalla polpa di carne tenera e magra si tagliano fettine sottili che vanno battute e si dà loro una certa superficie pressoché uniforme (possono essere involtini piccoli, medi od anche grossi).

Si prepara una farcia con 100 gr. di pane grattugiato, 100 gr. di pecorino, 1 spicchio d’aglio tritato, 2 cucchiaini di prezzemolo trito ed un pizzico di sale. Spalmare le fettine di carne con un poco di sugna, mettervi su tutta la superficie un poco della farcia, e collocarvi una fettina di caciocavallo tagliata a matita.

Arrotolare ora la carne steccandola alle estremità.

Infilare nello spiedo gli involtini, tra questi inserire foglie di alloro e pezzi di cipolla, oliare esternamente, spolverare del pangrattato intorno e cuocere sulla brace.

Varianti. A seconda delle località variano gli ingredienti del ripieno, tra cui è prevista raggiunta di pinoli e passolina e nel trapanese di pezzetti di salame (ma non è previsto l’aglio).

I quattro PN sopra individuati per la preparazione degli involtini sono tutti ben vigenti. All’analisi del testo, essi si trovano manifestati in relativo ordine logico/cronologico e così articolati:

PN1 *preparazione della falda*

- tagliare fette sottili
- batterle
- dare loro uno spessore uniforme

PN2 *preparazione dell’interno*

- preparazione della farcia
 - pane grattugiato (preventivamente)
 - pecorino
 - aglio tritato (preventivamente)
 - prezzemolo tritato (preventivamente)
 - sale
- altre operazioni e ingredienti relativi
 - spalmare la sugna sulle fettine
 - inserire la farcia
 - aggiungere una fettina di caciocavallo (preventivamente tagliata a matita)

⁷ Sul corpus qui utilizzato, e le ragioni della sua composizione, si rinvia alla Introduzione al volume.

PN 3: *chiusura e assemblaggio*

- arrotolare la fettina
- steccarla all'estremità
- infilare gli involtini nello spiedino
 - inserendo fra loro alloro e cipolla

PN4: *cottura*

- oliare
- spolverare il pangrattato (preventivamente preparato)
- cuocere sulla brace

Iniziamo col notare la rilevanza attribuita da subito alla dimensione dell'uniformità: già a livello eidetico (lo spessore) gli involtini devono essere tutti uguali. Colpisce inoltre la questione delle dimensioni, qui considerata non pertinente, ma che in altri casi decisamente lo diventerà. In Coria la fattura, e dunque la riconoscibilità semiotica, degli involtini rimane la stessa a prescindere dalla loro misura ("possono essere involtini piccoli, medi od anche grossi"). Così il Testo1 non porrà una differenza di statuto fra *braciulini* e *braciulini*, laddove molti altri ricettari invece lo faranno. Aiuta l'autore, in questo, la desinenza in *i* nel siciliano, che nel primo caso rende un plurale mentre nel secondo un singolare.

Altra questione è quella dei saperi culinari pregressi che il testo attribuisce all'enunciatario implicito, sicuramente più ampi e complessi di quelli degli altri testi del corpus⁸. Per esempio, non si dice che i 100 grammi di pecorino devono essere grattugiati anch'essi, o che cosa significhi "tagliata a matita", né, *vexata quaestio*, a quanto corrisponde "un pizzico di sale". Per non dire dell'omonimia tacita fra "pane grattugiato" e "pangrattato". Analogamente, va osservata la presenza di alcuni verbi/motivo, nei quali è inscritta un'intera sceneggiatura culinaria, ovvero una serie canonica di azioni concentrata in un solo sintagma cristallizzato. Fanno parte di questa categoria espressioni come "battere la carne", "grattugiare il pane", "tritare l'aglio", "steccare la carne" e simili, che racchiudono molteplici azioni articolate in algoritmi anche molto complessi, richiedendo, fra l'altro, la messa in gioco di una serie di attori non umani (la grattugia, il batticarne, lo spiedino...) che giocano il ruolo basilare di soggetti operatori. Non a caso, si tratta di espressioni che rinviano ai sottoprogrammi aggiuntivi che il testo dà tacitamente per realizzati prima ancora di eseguire la ricetta vera e propria. Il gioco dell'implicito e dell'esplicito, del resto, come in tutte le ricette è senza fine: cosa è la polpa di carne? quando si sono tagliati i pezzi di cipolla? chi ha lavato le foglie d'alloro? come preparare la brace? E così via con un regresso all'infinito...

4.1.3. I *Braciulini a Missinà* (Braciolettine alla Messinese) seguono un percorso di preparazione formalmente analogo a quello appena visto:

Come indica il nome si tratta di una specialità del messinese.

Piccole fettine di carne di manzo che vengono battute per allargarle e che verranno riempite con una piccola parte della seguente farcia: pangrattato reso umido da olio, prezzemolo trito, caciocavallo a dadetti, 2-3 foglie di basilico, sale e pepe. Ogni fettina verrà avvolta a rotolo, e quindi infilzata nello spiedo con, tra una bracioletta e l'altra, un pezzetto di cipolla ed una foglia di alloro. Cuocere a brace viva.

I quattro PN sono presenti e si succedono nel medesimo ordine. Scompaiono, certo, alcuni dettagli, come la sugna e il pecorino. Mancanze che è possibile interpretare, più che come difformità gastronomiche, come esiti di una precisa esigenza semiotica: una volta espansa la spiegazione delle operazioni necessarie alla preparazione degli involtini nella ricetta iperonima, diventa più conducente fare economia di spazio testuale in quelle iponime, soprattutto se, come in questo caso, il prodotto finale sem-

⁸ Su questo tema cfr. Marrone (2016, pp. 55-56).



bra essere praticamente lo stesso⁹. Quel che cambia è la denominazione, unica giustificazione della presenza di questa ricetta, di fatto analoga alla precedente.

4.1.4. Con gli *Nvultina a trapanisa (I. alla trapanese)* le cose cominciano a cambiare, e cambiano proprio relativamente al PN3:

Procedere come nella ricetta precedente [quella degli *nvultina*, n.d.a.]

Una volta chiusi, gli involtini non vanno spiedati, ma sistemati in un tegame sopra un sottile strato di cipolla grattugiata ed olio, che si mette a cuocere a fuoco lento finché la cipolla cambierà colore, aggiungendo dopo abbondante salsa di pomodoro preparata a parte.

Si scuote il tegame (non mescolare), si incoperchia ed a fiamma bassa si fa cuocere ancora per 15 minuti dal bollore.

Piuttosto che spiedati e arrostiti alla brace, questi involtini alla trapanese vanno cotti in tegame a fuoco lento con cipolla, sugo di pomodoro etc. Quel che va rilevato, qui, non è tanto la diversa preparazione, ma l'evidente presupposizione che il testo mette in campo. Sostenere che, per questa ricetta, si segue il procedimento analogo agli *nvultina* tranne che “una volta chiusi, gli involtini non vanno spiedati”, significa, appunto per presupposizione, dichiarare che nella normalità dovrebbero esserlo. Come dire che, se gli involtini devono regolarmente essere spiedati, in questo caso peculiare, invece, non lo sono. Stessa cosa accade per i *Braciulini chini (Bracirole ripiene)*:

Eliminare dai carciofi quasi tutte le foglie esterne e farne quindi spicchi, da 4 a 6, secondo la grossezza.

Spianare bene le bracirole di manzo e sistemarvi all'interno 2-3 spicchi di carciofo, sale, pepe ed un cucchiaino di prosciutto tritato finemente, quindi arrotolate e legate con un filo.

In un tegame porre metà olio e metà burro, ½ cipolla tritata, e sistemarvi le bracirole, mettere sul fuoco, che dovrà essere molto moderato, salare pepare all'esterno e fare rosolare. Unire 1 tazza di salsa di pomodoro e finire di cuocere (20-30 minuti ancora).

Servire togliendo il filo alle bracioline e coprendole con sugo di cottura.

e per i *Sasizzèddi aggràssati*:

Antichissimo piatto del palermitano, tradizionale della domenica.

Tagliare a fettine sottilissime la carne di manzo in misura tale da avere dei piccoli involtini. Preparare una farcia con pangrattato e formaggio grattugiato in parti uguali, prezzemolo trito, qualche chicco di uva passa, pinoli, sale e pepe e metterne un poco dentro ogni fettina avvolgendole come piccoli ronchi di salsiccia. In un tegame mettere ½ bicchiere d'olio e farvi insaporire mezza cipolla tagliata a fette sottilissime, adagiarvi gli involtini, farli rosolare a fuoco lento, quindi spruzzare ½ bicchiere di vino stravecchio secco e fare finire di cuocere.

dove, quale che sia la denominazione, il tegame prende il posto della brace, senza però la presupposizione, oramai superflua perché altrimenti ridondante. Una volta stabilito il modello generale, le variazioni particolari non fanno che confermarlo.

4.1.5. A dispetto di quanto il testo stesso dichiara, sembra che con il *Braciulini (Braciolone)* si fuoriesca dalla gastrosfera degli involtini:

Tipico dell'agrigentino.

È una versione delle ricette precedenti che prevede un unico pezzo di carne farcito con uova sode, formaggio a dadetti, carne trita (a volte anche di maiale), prezzemolo, cipolla e/o cipollina tritata,

⁹ Si potrebbe dire a questo proposito, come si vedrà meglio più avanti, che c'è una competenza presupposta non solo per il cuoco ma anche per il lettore: il lettore sa che deve leggere la ricetta iperonima anche se il testo non la richiama e cita esplicitamente. Sulle ragioni delle economie testuali, cfr. Greimas (1976a).

sale e pepe. Dopo una rosolatura si fa cuocere con estratti di pomodoro e poca acqua, in modo da ottenerci un sugo ristretto. Viene anche chiamato rollò, che denuncia un classico francesismo.

A venir meno, qui, non è soltanto il PN3 ma anche il PN1: non occorre battere una serie di fettine in modo uniforme poiché la fetta di carne è unica, di modo che il prodotto finale sarà una singola entità, unica e indipendente – da affettare prima di servire. Un'unità integrale, insomma, piuttosto che una totalità partitiva. Almeno a prima vista.



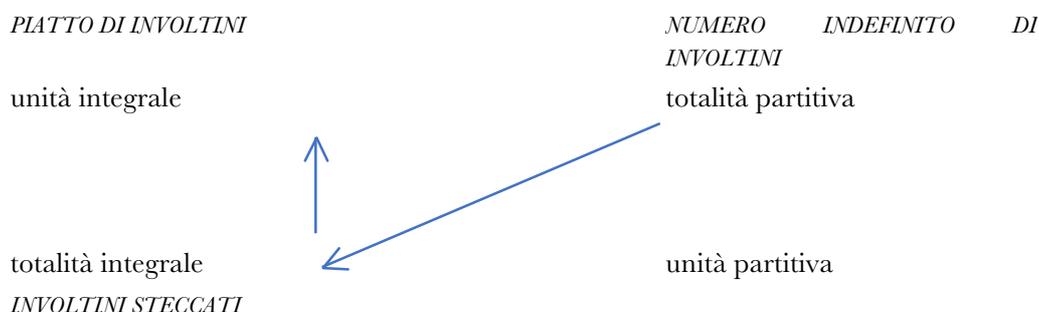
Fig. 3 - Bracioline alla messinese



Fig. 4: Braciolone

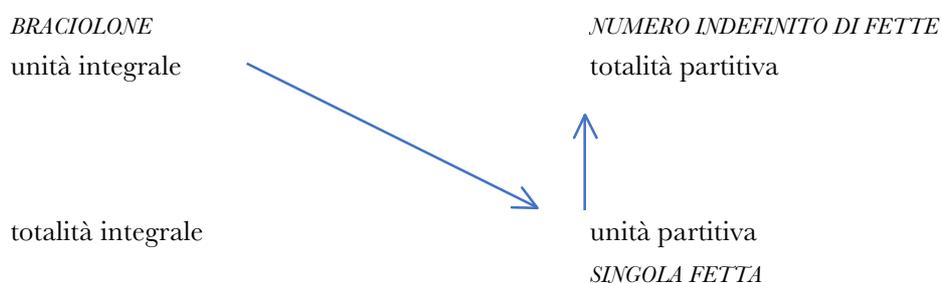
4.2. La costituzione dell'attante collettivo: interpretazioni politiche

Per gli involtini tradizionali raccontati da Coria, non si tratta infatti di una vera e propria totalità partitiva. Se generalmente infatti questa classe figurativa, detta infatti anche *collezione*, indica un insieme aperto che tendenzialmente va verso l'infinito (l'esempio che si fa spesso, a questo proposito, è la serie dei numeri naturali), in questo caso non è così¹⁰. Gli involtini saranno pure uniformi l'uno con l'altro, ma, poiché spiedati, finiscono per essere di un numero finito, limitato a quella che si presume sia una 'razione' individuale, un piatto destinato a un solo commensale. Da una parte, dunque, emerge una logica distributiva che decide a monte, cioè in cucina, la quantità di cibo che ognuno deve e può mangiare a valle, cioè a tavola. Dall'altra ci troviamo di fronte a un'interessante trasformazione logico-semantica. Si tratta del percorso sintattico che permette il movimento da una totalità partitiva a un'unità integrale passando per una totalità integrale. E questo passaggio intermedio è dato proprio dall'operazione compiuta entro il PN3, là dove si provvede a steccare gli involtini. Riprendendo dunque lo schema proposto da Greimas (1976b: 98-99) relativo alla costituzione dell'attante collettivo, si avrà:



¹⁰ Sull'opposizione /integrale vs partitivo/, cfr. Greimas (1963); a proposito della figuratività Geninasca (1981) distingue inoltre fra collezione e configurazione.

Se il ragionamento regge, l'ipotesi che abbiamo enunciato all'inizio viene confermata: la caratteristica principale degli involtini siciliani non sta nelle specifiche sostanze che li investono, gli ingredienti, né nella loro configurazione, ma nella dinamica che li costituisce in quanto pietanza, ossia nel PN3. Motivo per cui, a dispetto del loro nome (e di quanto lo stesso enunciato sembra suggerire), tra *braciulini a missinisa* e *braciulone* non vi è soltanto una differenza di dimensioni ma, per così dire, di statuto gastronomico. Laddove i primi vanno a comporre un singolo piatto, quella che abbiamo chiamato una 'razione', il secondo esige un'operazione ulteriore che è l'affettare e, ancora, il porzionare – orrido termine tecnico –, ossia il suddividere l'oggetto gastronomico in singole quote. Detto in altri termini, gli involtini steccati formano un *testo*, hanno una forma dell'espressione e del contenuto, sono un'unità integrale: e la procedura della loro preparazione è un'operazione di chiusura. Quel grosso involto che è il braciolone, invece, non lo è, poiché nell'atto del servirlo si compie il percorso logico-semanticamente inverso, andando dall'unità integrale (l'oggetto concluso), per il tramite dell'unità partitiva (la singola fetta), fino alla totalità partitiva (l'insieme indefinito delle fette).



Analogamente non saranno involtini tipicamente siciliani – non certo in senso ontologico, come sarà già chiaro, ma formale e semiotico – quelli cotti in tegame, senza uno spiedino che ne riunisca un esatto numero, ossia i *braciulini chini*, gli *nvultina a trapanisa* e i *sasizzèddi* palermitani. In questo caso, si tratta di entità semiotiche da costituire nella loro completezza, testi ancora da chiudere, cosa che può accadere solo grazie a quella ulteriore istanza enunciatrice che attua, a tavola, l'atto del porzionare.

Più che una topografia dell'Isola per province, si disegna qui una mappa di differenti posizioni strategiche e politiche:

- gli involtini cotti in tegame, non spiedati, sono totalità partitiva, moltitudine dove ogni pezzo sta per se stesso, e dunque dove, per usare una recente formula, uno vale uno: è la mancanza di rappresentanza, forma tipica di un populismo che parte dal basso, dalla massa informe dei cittadini;
- il braciolone, da parte sua, è unità integrale che, perdendo progressivamente i propri confini mereologici (l'individualità riconoscibile), si fa totalità partitiva: è dunque un populismo indotto, preteso dall'alto per fini eteroclitici;
- quanto agli involtini spiedati, sono esito di un'operazione di elezione, di scelta di un piccolo gruppo di uguali riconoscibile rispetto alla massa indistinta. Se l'animale sacrificato al fabbisogno alimentare, da che mondo naturale è mondo umano, viene sezionato a seconda del valore (e cioè del gusto) dei suoi singoli pezzi destinati a magnificare le gerarchie sociali (il principe mangia i teneri cosciotti, il prete il suo boccone, il servo il tiglioso quinto quarto), gli involtini no: sono tutti uguali, e in tal modo, ancora infilzati nello spiedino, si servono a una tavolata di ghiottoni anch'essi tutti uguali. Potremmo per questo definirli democratici? Forse, ma per certi versi sembrano rivoluzionari: la Congiura degli Uguali, come nella Francia del Direttorio...¹¹

¹¹ Sull'esito politico del sacrificio, il riferimento è a Detienne e Vernant (1979), su cui cfr. l'interpretazione che se ne dà in Marrone (2019b). Sulla isotopia militare in campo gastronomico, cfr. quando detto a proposito del risotto alla milanese in Marrone (2016, pp. 106-110). Sulla cucina politica cfr. Marrone (2019d). Sul populismo, e in

In questo senso, la diffusione degli involtini come finger food, più piccoli e serviti in un vassoio tutti insieme, potrebbe esser letta come un'apoteosi metaforica del populismo dei nostri giorni... Cui si opporrebbe, per lunga tradizione, la scelta non casuale di alcuni di essi, da raggruppare insieme schierandoli entro un unico spiedino. Consapevoli del fatto che, tra uguali, deve esserci sempre chi mantiene una propria soggettività integrale.

4.3. Testo 2

Anche *L'Isola dei sapori* di Anna Pomar (1992) inserisce la gastrosfera degli involtini, senza mai adoperare questo termine, nel capitolo su “La Carne”, specificando in apertura che “il consumo di carne, specie di vitello, è sempre stato in Sicilia assai limitato, tanto che, nella cucina tipica, i piatti di carne si possono addirittura contare: aglassato, braciolone, spitini, braciolettine”. Osservazione che ripeteranno quasi tutti gli altri ricettari del corpus, variando di poco la lista delle pietanze. In questo ricettario ritroviamo la differenza fra *braciolone* (chiamato anche *falso magro*) e *braciolettine* che abbiamo visto in Coria; dove, anche qui, l'apparente diversità di dimensioni mal nasconde la più rilevante assenza del PN3 nel primo caso. Il braciolone resta unità integrale che si fa, affettandolo, totalità partitiva, mentre le braciolettine restano unità integrale. Per economia di spazio, riportiamo le due ricette di braciolettine direttamente già suddivise per PN.

Queste le *Braciolettine arrostate* (diamo i PN in ordine di apparizione nel testo fisico della ricetta):

PN2: soffriggete la cipolla grattugiata in olio abbondante. Togliete dal fuoco ed aggiungete il pangrattato, il formaggio grattugiato, sale e pepe, le passoline e i pinoli, il pomodoro spellato a pezzetti. Mescolate bene e collocate un cucchiaino di questo composto sulle fettine di carne [...], aggiungendo un pezzettino di formaggio fresco e di salame.

PN1: (che avrete tagliate molto piccole e spianate bene)

PN3: avvolgete su se stesse le braciolettine ed infilatele in uno spiedino sottile alternandole con fette di cipolla e foglie di alloro.

PN4: arrostite sulla brace spennellate d'olio, oppure mettete nel forno caldo per circa 15 minuti.

Le *Braciolettine alla messinese* sono introdotte da questa presentazione: “A Messina per le braciolette di carne c'è un vero e proprio culto tanto che nelle macellerie c'è spesso uno dei commessi specializzato in questo taglio della carne”. Indicazione assai importante, poiché fa entrare in scena un nuovo attore, il commesso del macellaio specializzato in questo taglio di carne, o forse due, dato il ruolo attivo del taglio di carne stesso, necessario per preparare le braciolette. Due attori dunque – uno umano, l'altro non-umano – a tutti gli effetti protagonisti di quello che potremmo chiamare l'antefatto della narrazione della ricetta vera e propria, oppure, meglio, la parte iniziale del PN1. Da cui la divisione complessiva della ricetta delle *braciolettine alla messinese* in PN:

PN1: nelle macellerie c'è spesso uno dei commessi specializzato in questo taglio della carne; allargate le fettine di carne sul tavolo di marmo e conditele con un pizzico di sale e un po' di sugna

PN2 mescolatele il pangrattato col parmigiano, il prezzemolo tritato e qualche cucchiaino di salsa di pomodoro per legare

PN3 versate un cucchiaino di questo composto su ogni fettina che arrosterete su se stessa a formare delle piccole braciole. Impostatele negli spiedini, passatele in olio e pangrattato

PN4: e arrostite sulla brace

Da notare infine che in questo ricettario si catalogano anche degli *Spiedini fritti*, che non sono dadi di carne e verdure spiedate insieme, ma un 'pezzo' della cosiddetta rosticceria palermitana (cfr. Ventura, *ivi*). Giusto per sottolineare ancora una volta l'aleatorietà delle denominazioni, ma anche per anticipare che invece, in altri ricettari, *spitini* sarà il termine per designare i nostri involtini.

generale sulle forme attuali del discorso politico, si sta discutendo parecchio, in questi ultimi tempi, anche in sede semiotica. Cfr. almeno Landowski (2018), Fulaneti e Bueno (2019), Alonso Aldama e Bertrand (2019), Marrone (2019).

4.4. Testo 3

Nella *Cucina siciliana* di Alba Allotta (2003), a dispetto del titolo del volume, e a conferma dell'estrema arbitrarietà delle tassonomie gastronomiche, nel capitolo sulle "Carni bovine, suine e ovine" si presentano sia *I. aggrassati* e *I. al forno* (da cucinare rispettivamente in tegame e infornati nella teglia), sia *I. alla griglia* e, *mise en abyme*, *I. alla siciliana* (dove invece il nostro PN3 è ben presente). Questi ultimi due (le cui differenze sostanziali sono ben poche) sono entrambi spiedati, e si distinguono per il solo PN4: i primi vanno alla brace, i secondi in teglia e infornati. Iniziano così a emergere timidi segnali di una cucina casalinga moderna (dove domina il forno) che prende il posto di quella contadina tradizionale (dove si cucina alla griglia sulla brace). Occorrerà il *barbecue* per riconciliarle. Per il resto, troviamo delle *Braciolette al sugo*, involtini in padella con salsa di pomodoro, e delle *Braciolette* dall'analoga fattura ma cotte senza pomodoro. Fra gli antipasti, infine, degli *Spiedini fritti*, a metà strada fra un 'pezzo di rosticceria' e degli spiedini con carne e verdure.

4.5. Testo 4

La Sicilia in cucina di Anna Tasca Lanza (1995) è palesemente rivolto a un lettore non siciliano, e con buona probabilità non italiano (non a caso è stato pubblicato prima in lingua inglese). Nelle prime pagine si espongono "I protagonisti della cucina e della tavola" propri dell'Isola, si illustra "L'attrezzatura" necessaria a ogni preparazione locale e, soprattutto, si selezionano pochissime pietanze di cui, nel corso del libro, viene data la ricetta (una cinquantina, di contro alle varie centinaia degli altri ricettari). Ebbene, fra i "protagonisti" troviamo "Il ripieno", che è esattamente quello dei nostri involtini ("pangrattato, uvetta, pinoli, aglio, cipolla e acciuga"), da usare "ovunque ci sia da avvolgere, riempire, farcire carni, pesci, verdure". E fra le pietanze prescelte appaiono le *Braciolettine* spiedate come termine iperonimo, che ha come iponimi *I. di melanzane*, *Sarde a beccafico* e *I. di pesce spada*. Gli involtini vengono in tal modo iscritti a tutti gli effetti nell'alveo dei piatti più caratteristici della gastronomia siciliana, pronti ad andare in giro per il mondo con tutta l'aura della loro ribattezzata tipicità. Nel presentare le braciolettine, il testo ce ne dà una giustificazione sostanzialista: "la carne [nella cucina siciliana] era spesso dura e coriacea. Bisognava allora cercare delle ricette che la rendessero tenera. Ed ecco [...] queste braciolettine, piccole e... delicate". Tenerezza, delicatezza. La ricetta, riccamente illustrata, segue comunque i quattro PN canonici, e nell'ordine cronologico della loro esecuzione. Variando assai poco rispetto agli altri già visti, e conoscendoli dunque molto bene, non mette conto riportarli qui per intero. Seguiamo soltanto il programma di chiusura testuale:

PN3: Prendere le fettine una alla volta, mettere un cucchiaino di composto all'inizio di ognuna e avvolgervi attorno la carne, formando un involtino. Cercare di prepararli tutti della stessa misura. Man mano che sono pronti, infilare negli spiedini doppi alternando ad ogni bracioletta una foglia di alloro, un terzo di fetta di pane e una fetta di cipolla.
Continuare così infilzando in ogni spiedino 5 involtini. Gli ingredienti dovrebbero essere tutti della stessa misura.

Alcune osservazioni si impongono. Innanzitutto la presenza della fettina di pane, quasi una citazione degli *spitini* fritti da rosticceria, segno velato della somiglianza di famiglia fra le due pietanze, nonché dell'importanza dello spiedino come oggetto. Non a caso, in secondo luogo, gli spiedini utilizzati in questo frangente sono ben due (cfr. fig. 3), raddoppiamento assai significativo, che non va ridotto all'esigenza di una migliore presa della pietanza nel trasferimento dalla teglia al piatto. In terzo luogo, il numero degli involtini raccolti nello spiedino è dettato con precisione: cinque; non uno più né uno meno. Infine, appare significativa l'insistenza sulla "stessa misura" degli involtini e, per presupposizione, degli ingredienti che si usano nel loro ripieno. Cogliamo in questo un'istanza al tempo stesso estetica ed etica: esigenza di precisione, ordine, rigore compositivo, ma anche di sapienza della mano e dell'occhio che, per il tramite del cucchiaino, farciscono l'involtino. Più in generale, quel che si ricava da queste variazioni idiosincratiche è la riaffermazione e la sottolineatura dell'isotopia politica di cui s'è

detto sopra (par. 4.2). Gli involtini selezionati per costituire l'unità integrale della pietanza sono di un numero tanto preciso quanto finito, e sono tenuti insieme in modo ancora più sicuro dal doppio spiedino. Inoltre, sono tutti uguali non per approssimazione ma per istanza prescrittiva esplicita. La Congiura degli Uguali trova un ulteriore alleato.

4.6. Testo 5

Nella *Cucina siciliana di popolo e signori* di Martino Ragusa (2016) la gastrosfera degli involtini si trova fra i “Secondi di carne”: le ricette sono disposte per ordine alfabetico dei termini in lingua italiana, ma la maggior parte di essi hanno anche una versione dialettale. Così, gli *I. palermitani* sono resi, a dispetto di una lunga tradizione culinaria, ma com'è ormai costume diffuso nella parlata locale, con il termine *Spitini*, e presentano tre dei quattro PN canonici: la preparazione della farcia (PN2), la steccatura (PN3) e la cottura (PN4), qui sulla piastra. Manca il PN1, del tutto delegato a quello che abbiamo chiamato l'antefatto narrativo, ovvero al macellaio che prepara le fettine secondo le misure richieste nella lista degli ingredienti: “vitellone di 15cm x 10cm”. Ma se nel caso delle braciolettine alla messinese di Poma (cfr. par. 4.3) il rinvio al macellaio era legato al fatto che occorreva un preciso taglio di carne, usato appositamente per le braciole (le quali andavano comunque allargate in cucina sul tavolo di marmo), e che dunque solo un esperto poteva prepararlo secondo la tradizione, qui – e, vedremo, nel ricettario successivo – la delega della preparazione delle fettine è totale: incluso il tagliarle a misura e il batterle per ridurne lo spessore. Segno di una cucina che cambia, e che allontana da sé un atto che solitamente le spettava, con la relativa competenza per compierla.

Importante seguire le variazioni lessicali. Questi *spitini*, precisa difatti l'autore, “non vanno confusi con gli *spitini* da rostitoria, fette di pancarré ripiene di ragù e piselli, impastellate, impanate e fritte”. Gli *I. al sugo* vengono resi con *Bruciulunedda a sucu*, che sarebbero “la versione monoporzione del falsomagro” (dunque non steccati ma in tegame, ognuno per sé), illustrato in siciliano alla pagina successiva come *Farsumagru (bruciuluni)*. Appaiono infine degli *I. al pistacchio* (senza termine siciliano corrispondente), la cui presenza è lungamente motivata dall'autore come omaggio a una moda che piace ai turisti, oramai dunque presenza costante nella gastronomia siciliana. Ecco manifestato, in termini di prassi enunciativa, quel passaggio dall'attuale al realizzato che si chiama, tecnicamente, *apparizione*¹²: a forza di prepararli col pistacchio, gli involtini al pistacchio entrano a far parte di un ricettario regionale che si vuole completo.

4.7. Testo 6

L'ultimo testo del nostro corpus è *Ricette di Sicilia* di Slow food (2014), che riporta per ogni piatto le versioni di un certo numero di trattorie locali. Non mancano gli involtini, chiamati *Braciole alla messinese*, la cui ricetta chiude il nostro corpus con un ulteriore allontanamento dall'abilità culinaria tradizionale: è come se l'enunciatore rinunciasse a una propria competenza enciclopedica circa la gastronomia siciliana, trasformandosi in raccoglitore di preparazioni altrui, alla Artusi, e tramutando al tempo stesso il ricettario in una guida alla ristorazione locale, considerata di solito tutt'altro genere discorsivo. L'occhio esterno sulla cucina dell'Isola è del resto abbastanza evidente anche nella ricetta che ci riguarda.

Oltre alla citata delega del taglio delle fettine al macellaio, e dunque a una totale assenza del PN1, colpisce la forte espansione testuale del PN3. Leggiamolo:

cominciate ad arrotolare la braciola dal lato inferiore continuando ad arrotolarlo. Quando avrete completato il vostro ‘fagottino’ ponetelo al centro di un pugno della mano e con una leggera pressione compattatelo delicatamente. Infilzate in uno stecco di bambù otto braciole e passate lo spiedino nel pane grattugiato rimasto.

¹² Cfr. Fontanille e Zilberberg (1998), Marrone (2010).

Comprendiamo facilmente come, rispetto a Coria (“arrotolare ora la carne”) o a Pomar (“avvolgete su se stesse la braciolettine”) o ad altri ricettari, si presupponga in questo caso un lettore con una minore perizia manuale. Da cui la necessità di una illustrazione molto più dettagliata del gesto dell’avvolgere: più si spiegano con grande minuzia i vari passaggi per arrotolare, meno lo si sa fare. L’espansione testuale della ricetta sembra essere infatti, in generale, inversamente proporzionale alla capacità pragmatico-gestuale in cucina¹³.

5. Parziale ritorno alle sostanze

Proviamo a riprendere, per meglio articolare e forse arricchire, alcune delle osservazioni avanzate sin qui, adoperando un’importante distinzione proposta da Greimas (1983) a proposito del lessema, da Floch (1995) per gli oggetti d’uso comune e da Mangano (2014) per i prodotti gastronomici: quella fra dimensione configurativa, tassica e funzionale.

5.1. Dimensione configurativa

Per ciò che riguarda la prima dimensione, gli involtini siciliani condividono la configurazione del ‘cilindro farcito’ – seguendo Mangano (2014, p. 95) – con moltissimi altri oggetti gastronomici presenti nell’Isola, dolci o salati che siano (sarde a beccafico, involtini di melanzane, cannoli, rollò, africani, cartocci...), al punto da poter sostenere che si tratta di una delle caratteristiche basilari della cucina locale. L’importanza di questo dato, però, sempre secondo Mangano, non sta tanto nella forma cilindrica in sé, ma nei contrasti materici che si creano fra l’involucro esterno e il ripieno, come nel caso del cannolo appunto, dove l’opposizione croccante/cremoso costituisce la struttura profonda di questo dolce. Così, se sul piano della riconoscibilità culturale, e cioè del *gustoso*, gli involtini rientrano a tutti gli effetti nell’alveo delle carni, dei secondi di carne, come s’è visto nei ricettari, su quello del *saporito* essi, esalando dalle tassonomie gastronomiche condivise, vanno interpretati in termini di contrasti fra consistenze¹⁴. In cosa consta un simile contrasto materico negli involtini? Mangano vi accenna: “l’involentino di carne deve essere croccante fuori e morbido dentro”. Cosa che, sorprendentemente, i nostri ricettari non dicono quasi mai.

Le sole indicazioni che troviamo nel corpus circa la consistenza riguardano l’opposizione paradigmatica /duro *vs* tenero/, dove il primo termine sarebbe proprio della carne siciliana in generale e il secondo di quella degli involtini. Qualcos’altro possiamo inferire dalla reiterata cottura alla brace (presente anche nel nome del nostro oggetto gastronomico), come pure su piastra o in teglia al forno. Il cui esito – a differenza della cottura in tegame al sugo – è una certa croccantezza della parte esteriore, ossia appunto della carne (è la nota reazione di Maillard) e una qualche morbidezza di quella interna. Le raccomandazioni riguardanti il non far fuoriuscire la farcia dall’involucro durante la cottura va in questa direzione. L’arrostito, insegnano del resto Lévi-Strauss e Brillat-Savarin, è una cottura discontinua che brucia le parti più esterne delle carni, mentre il bollito tende a cuocere uniformemente tutto quanto. La steccatura degli involtini, perciò, avrebbe quest’altro obiettivo pratico: poter facilmente porre la ‘razione’ degli involtini sulla griglia – consentendo la generazione testuale del contrasto saporito fra interno ed esterno, carne croccante e farcia morbida.

Da qui la presenza, nell’involentino, di una specie di termine complesso fra classico e barocco. La forma esteriore dell’oggetto ha una sua riconoscibilità visiva immediata, al punto che si lavora per produrlo nella medesima dimensione dei suoi compagni di spiedino – direbbe Montanari (2004), cucina analitica¹⁵. La parte interna, invece, è l’esito di un amalgama fra ingredienti diversi (pangrattato, pecorino grattugiato, prezzemolo tritato etc.) che perdono la loro riconoscibilità andando a formare un attore

¹³ Su questo punto cfr. le varie ricette di risotto alla milanese comparate in Marrone (2016, pp. 83-110).

¹⁴ L’opposizione gustoso/saporito, per calco da figurativo/plastico, è coniata e usata in Marrone (2016, pp. 163-184).

¹⁵ L’accostamento fra la diade classico/barocco e l’opposizione cucina sintetica/analitica si trova in Mangiapane (2013).



nuovo – cucina sintetica. Così il ripieno, il quale a sua volta si fa segno identitario della regionalità isolana.

Dal punto di vista visivo, nel gioco fra interno ed esterno è come se l'involtino raffigurasse l'animale in miniatura, nella sua essenza figurale, una specie di silhouette del bovino necessario a produrlo. Da osservare, a questo proposito, una singolare inversione semantica: all'esterno ci sta la carne, ossia la parte interna dell'animale, mentre all'interno ci si trovano sostanze vegetali o derivati del latte, ovvero elementi che stanno al di fuori dall'animale.

5.2. Dimensione tassica

Per quel che riarda la dimensione tassica, s'è già detto abbastanza. L'involtino siciliano condivide il suo essere involucro con parecchie altre pietanze, dagli altri involtini a tutti gli oggetti gastronomici cilindrici di cui s'è detto, passando per il braciolone (o falsomagro che sia) e altre forme di farcitura. Per opposizione paradigmatica, tassica appunto, abbiamo detto che gli involtini siciliani si differenziano da altri involucri per due grosse ragioni: l'essere steccati e l'essere cotti alla brace, di contro agli involti tenuti separati e cotti in tegame. Il che spiega gli accostamenti lessicali e gastronomici fra bracioline e braciolone, come anche la loro diversità. Così, Coria afferma che il *braciulùni* è “una versione delle ricette precedenti [cioè dei *braciulini*] che prevede un unico pezzo di carne farcito”, e Ragusa, invertendo il punto di vista, può a sua volta sostenere che i *bruciulunedda a sucu* sono “la versione monoporzione del falsomagro”.

Occorre inoltre menzionare una grossa opposizione fra gli oggetti gastronomici farciti: quelli che avvolgono il ripieno in una falda preparata per l'occasione, come è appunto il caso degli involtini, quale che sia la loro dimensione e la forma di cottura, e gli oggetti imbottiti, dove cioè si pratica un taglio, si forma una tasca e la si riempie. Così per esempio Coria differenzia il *braciulùni* dal *farsumàgru* (che per Pomar sono invece sinonimi) sostenendo che il primo è un involto (cfr. par. 4.1.5) mentre il secondo ha tutt'altra preparazione: “da un pezzo unico di carne ricavare al centro una tasca, farcire col composto già preparato, formare un rotolo e legarlo”. Il PN1, insomma, è assai diverso, così come il PN3: nel *farsumàgru* occorre svuotare, riempire e richiudere, mentre per il *braciulùni* bisogna stendere la fetta, riporvi sopra il ripieno e avvolgere. Le sequenze d'azione sono insomma assai diverse per un risultato abbastanza simile. Analogamente Ragusa propone la ricetta delle *Cuosti chini*, costate di maiale ripiene: “incidete le bracirole nel loro spessore in modo da formare una tasca che dovrete riempire con la farcitura”; solo che poi, consapevole della difficoltà manuale dell'operazione, continua: “oppure chiedete al vostro macellaio di fiducia di fare quest'operazione”.

5.3. Dimensione funzionale e istanze enunciative

Gli involtini non sono un cibo nobile e raffinato, trascinano con difficoltà nell'alta ristorazione o nei grandi pranzi d'occasione, restando come confinati nell'alveo della cucina familiare, tradizionale, popolare contadina e oggi piccolo borghese, una cucina di macellai che, per bricolage, provano a far gastronomia in proprio, proponendoli già pronti per la griglia. Gli involtini non sono nutrimento per eroi, non prevedono né raccontano avventure, non divengono icona gastronomica, non assurgono alla leggenda, né ieri né oggi. Gli involtini sono un piatto economico, modesto, umile, dignitoso, senza pretese. Ma costituiscono una pietanza fiera di sé, del suo costitutivo rigore, della sua frugalità. E soprattutto del suo gusto, al tempo stesso intenso e genuino, privo di fronzoli eppure ricco di sapore. Non è un caso che quando il cuoco siciliano Tony Lo Coco ha provato a proporli nel menù de “I Pupi”, a Bagheria, lo ha fatto come omaggio a una celebre osteria popolare locale, Don Ciccio, che da più generazioni propone nella sua tavola i più tipici involtini siciliani, facendo scuola e proseliti dappertutto nell'Isola.

Ecco quella che, per calco dal design, chiamiamo dimensione funzionale, che non riguarda semplicemente l'uso *stricto sensu* dell'oggetto gastronomico ma, ben più in generale, le forme delle sue possibili valorizzazioni. Dunque un uso pratico, alimentare, nutritivo (di nessun interesse semiotico), ma anche e soprattutto una funzione mitica, cioè simbolica. È il modo in cui questa nostra pietanza povera ma

superba, semplice e tuttavia elegante, di preparazione facile eppure attenta, per la quale è necessaria grande manualità e tanto senso della proporzione e del ritmo, entra a far parte dell'immaginario isolano non solo gastronomico ma, più in generale, antropologico-culturale, non solo dunque della gastro-sfera ma della semiosfera, con tutte le sue dinamiche interne ed esterne, le sue istanze d'ordine e le sue rare esplosioni.

Vale così quanto detto sopra a proposito del valore politico – cosa di più funzionale? – degli *nvultina* di Coria, democratici per vocazione e anti-populisti per destino, da estendere a tutti gli *'invortini, bruciulini* o *spitini* che abbiano le caratteristiche delineate nelle due dimensioni precedenti, dentro e fuori il corpus. Una congiura degli uguali, appunto: non da intendere come vaga metafora ma come forte omologia di tratti espressivi e semantici. Come sappiamo difatti, per es., da Lotman (1985), in un piccolo testo (qui gli involtini) può starci condensata un'intera cultura (qui quella siciliana). Da una parte, la stilizzazione dell'animale, la sua ripresa figurale che, eliminandone le differenze interne, mette a tacere le gerarchie sociali che vi sono storicamente connesse¹⁶. Dall'altra la sua moltiplicazione *ad libitum*, che genera molti token privi di type, dove ognuno si fa type per il compagno, essendo a sua volta token d'un compagno ulteriore. Dall'altra ancora, quella che, mantenendo tutta l'ambivalenza del termine, abbiamo chiamato *l'elezione* di alcune entità, il loro raggruppamento relativamente casuale a partire da un'istanza d'ordine che è insieme comoda e piacevole, rasserenante ed eticamente significativa. Nel mondo degli involtini, per intenderci, non ci sono uguali che sono più uguali degli altri. Ci sono minuscole falangi di entità simili fra loro, prescelte per essere offerte – non servite – al commensale di turno. Da qui infine, spostandoci di livello, la generazione dei simulacri del cuoco e del commensale entro il testo stesso degli involtini, enunciatore ed enunciatario che si determinano reciprocamente. Il commensale modello, chiamiamolo così, degli involtini, ossia l'enunciatario iscritto nella loro fattura testuale, è quello che deriva dal loro essere 'razione', numero finito di pezzi tenuti insieme da uno spiedino, cucinati e portati in tavola non in un vassoio da portata ma in un piatto individuale, destinato a un solo commensale per volta. Laddove l'enunciatore – il cuoco modello – è qualcuno che compie le due operazioni a prima vista opposte del rendere uguali e del selezionare fra tanti (avvolgendo e porzionando), l'enunciatario è qualcuno che accetta questa scelta ed eleva ancor di più i propri involtini a pasto ideale. È la condivisione di un gusto che supera l'ambito strettamente gastronomico per farsi forma di vita: sappiamoci comportare.

¹⁶ Il riferimento è ancora a Detienne e Vernant (1979). Su cui cfr. Marrone (2019b).

Bibliografia

a) Ricettari e libri di cucina

- Allotta, A., 2003, *La cucina siciliana in 1000 ricette tradizionali*, Roma, Newton Compton.
- Artusi, P., 2007, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. Camporesi, Torino, Einaudi.
- Bay, A. (a cura di), 2010, *Cucina. Le Garzantine*, Milano, Garzanti.
- Brillat-Savarin, A., 1982 (1825), *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion.
- Colonna Romano, F., 1974, *Sicilia in Bocca*, Palermo, Il Vespro.
- Coria, G., 1981, *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana*, Catania, Cavallotto.
- Cucchiàio d'Argento (II)*, Rozzano, Editoriale Domus, 1950/2016.
- Dumas, A., 2004 (1873), *Il grande dizionario della cucina*, Palermo, Sellerio.
- Grande Enciclopedia della Gastronomia*, 2007, a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Milano, Mondadori.
- Pellaprat, H.-P., 2004 (1964), *L'arte della cucina moderna. 3000 raffinate ricette alla portata di tutti*, Milano, Rizzoli.
- Pomar, A., 1992, *L'isola dei sapori. 300 ricette della cucina tradizionale siciliana fra storia e leggenda, curiosità, riti e celebrazioni*, Palermo, Good.
- Ragusa, M., 2016, *Cucina siciliana di popolo e signori. 216 ricette tradizionali e innovative*, Ribera (Ag.), Momenti.
- Ricette di Sicilia*, 2014, a cura di C. Maiorca e B. Minerdo, Bra, Slow Food.
- Tasca Lanza, A., 1995, *La Sicilia in Cucina*, Milano, Mondadori.

b) Testi teorici e metodologici

- Alonso Aldama, J. e Bertrand, D. (a cura di), 2019, *Forme semiotiche dell'espressione politica, Carte semiotiche*, Annali n. 6.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", *Actes sémiotiques - Documents* n. 89.
- Detienne, M. e Vernant, J. -P., 1979, *La cuisine du sacrifice en terre grecque*, Paris, Gallimard.
- 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.
- Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF.
- Fontanille, J., Zilberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Liège, Mardaga.
- Fulaneti, O. e Bueno A.M. (a cura di), 2019, *Discursos políticos na contemporaneidade*, *Estudos semióticos*, v. 15, n. 1.
- Geninasca, J., 1981, "Place du figuratif", *Actes sémiotiques - Bulletin*, n. 20.
- Greimas A. J., 1963, "Comment définir les indéfinis? (Essai de description sémantique)", ora in *Actes sémiotiques - Documents*, n. 72, 1986.
- Greimas A. J., 1976a *Maupassant*, Paris, Seuil.
- Greimas A. J., 1976b, *Sémiotique et sciences sociales*, Paris, Seuil.
- Greimas, A.J., 1983, "La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur", in *Du Sens II*, Paris, Seuil.
- Landowski, E. (a cura di), 2018, *Populisme et esthétique*, *Actes sémiotiques*, n. 121.
- Lévi-Strauss, C., 1968, "Petit traité d'ethnologie culinaire", in *Mythologiques***. L'origine des manières de table*, Paris, PUF.
- Lotman, J.U., 1985, *La semiosfera*, Venezia, Marisilio.
- Mangano D., 2014, *Food Design*, Roma, Carocci.
- Mangiapane, F., 2013, "Il pranzo di Babele. Misunderstanding nel Pranzo di Babette" in *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, a cura di D. Mangano e G. Marrone, Milano, Mimesis.
- Marrone, G. 2010, *L'invenzione del testo*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone G., 2019a, "Cuisiner après Greimas: de la soupe au pistou au texte gastronomique", in *Greimas aujourd'hui: l'avenir de la structure*, AFS Éditions, en ligne: <http://afsemio.fr/publications>
- Marrone G., 2019b, "Sacrificio in regime mediatico. Dal fatto al senso, e ritorno", in *La sfera umananimale*, a cura di G. Marrone e D. Bertrand, Milano, Meltemi.
- Marrone G., 2019c, *Dopo la cena, allo stesso modo*, Palermo, Torri del Vento.
- Marrone G., 2019d, "Cucina politica: percorsi semiotici", in *Politiche del gusto. Mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari*, a cura di A.M. Lorusso e G. Marrone, *E/C serie speciale*, n. 26, Roma, Nuova Cultura.
- Marrone, G. (a cura di), 2019, *Languages of Politics / Politics of Languages*, in *Rivista italiana di filosofia del linguaggio*, a. 13, n. 2.



- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.
- Montanari, M., 2018, *Il sugo della storia*, Roma-Bari, Laterza.
- Montanari, M., 2019, *Il mito delle origini*, Roma-Bari, Laterza.
- Ricci, P. e Ceccarelli, S., 2000, *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini & associati.
- Ventura, Bordenca, I., 2019, “*Forme del mangiar per strada: il caso della rosticceria palermitana*”, in *Politiche della cucina. Discorsi, conflitti, culture*, a cura di A. Giannitrapani e I. Ventura, *E/C* serie speciale, n. 27.