

Paxson, H.

2013 *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*, Los Angeles, Berkeley: University of California Press.

Petrini, C.

2005 *Buono, pulito e giusto*, Torino: Einaudi.

Portinari, F.

1987 "Manifesto dello Slow Food, Movimento per il diritto al piacere", *Gambero Rosso, Il Manifesto*, Roma.

Ruffa, G. e A. Monchiero

2002 *Dizionario di Slow Food*, Slow Food Editore: Bra.

Teil, G. e A. Hennion

2004 "Discovering Quality or Performing Taste?", in Mark Harvey et al. *Qualities of Food*, Manchester: Manchester University Press.

Siniscalchi, V.

2013a "Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement", in *Journal of Political Ecology*, 20 : 295-305.

2013b "Pastori, attivisti e mercato. Pratiche economiche e logiche politiche nei Presidi Slow Food", in *Voci. Annuale di Scienze Umane*, X : 173-182.

2014a "La politique dans l'assiette: restaurants et restaurateurs dans le mouvement Slow Food en Italie", in *Ethnologie Française*, XLIV, 1 : 73-83.

2014b "Slow Food Activism between Politics and Economy", in C. Counihan and V. Siniscalchi (eds.) *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*, London: Bloomsbury : 225-241.

2017 "*Slow Food: les politiques locales d'un mouvement international*", in T. Grillot e S. Gacon (eds.) *Manger autrement*, Paris: PUF 63-85.

2018 "Political Taste: inclusion and exclusion in *Slow Food* movement" in C. Counihan e S. Højlund (eds.) *Making Taste Public*, London, Bloomsbury: 185-197.

Siniscalchi, V. e F. Zecchin

2018 "Conservation et production de la valeur du Fiore Sardo. Producteurs, commerçants et activistes dans la régulation de la typicité d'un fromage italien", in *Techniques et culture*, 1: 56-73.

Terrio, S.

2000 *Crafting the culture and history of French chocolate*, Berkeley: University of California Press.



Fenomenologia di un piatto simbolo. Cosa *su porceddu* ci insegna su cibo, significato e identificazione

Franciscu Sedda

1. Tagliare o decostruire? Riflessioni preliminari sull'analisi di un piatto simbolo

"I miti non si toccano!", dice il luogo comune. Figuriamoci se è il caso di analizzarli. Smontandoli il rischio è di *smontarli*. E se poi non si riuscisse più a metterli insieme? E se ne venisse fuori una storia impura? E se perdessero la loro aura di autoctona sacralità? Il loro statuto di eterno presente?

Sono alcuni dei dilemmi a cui ci mette davanti un piatto che si fa simbolo, come *su porceddu* per i sardi e la Sardegna. Questi dilemmi tuttavia coinvolgono diversamente *la gente* e *gli intellettuali*, chiamati a giocare, o forse a essere, due diversi *giochi linguistici*. Mentre l'uomo comune pensa infatti a *tagliare il maialetto* e *goderselo*, dando per buono che la sua origine sia antichissima e sia persino offensivo parlare di una sua invenzione, l'intellettuale pone invece come suo compito quello di *decostruire il maialetto* e *far riflettere* i suoi consumatori sugli inganni storici e le ingiustizie sociali sottese al loro effimero e contingente godimento. Un godimento tanto più colpevole in quanto produttore dell'oblio dei mali del mondo che esso stesso invece testimonia. E forse addirittura produce¹.

Dunque *tagliare* o *decostruire*? Il conflitto pare insanabile. Eppure entrambi i gesti, come s'intuisce dal comune senso di sminuzzamento e scomposizione, hanno una condivisa radice linguistica e semantica: sono gesti d'*analisi*.

E hanno il vizio di incrociarsi: non è forse uso di colui che degusta discutere su ciò che mangia, sulla sua preparazione, sul suo sapore, sulla sua storia, sui suoi valori? E non è forse abitudine dell'intellettuale, anche del più pedante, dimenticare tutte le sue così dette posture critiche non appena si siede al desco con i suoi contubernali e riscopre il desiderio di nutrire d'esperienza le proprie future riflessioni? A conti fatti, se vogliono, i due sono meno distinti e distanti di quanto amano pensare.

Eppure il conflitto non si risolve. L'uomo comune sta a tavola. L'intellettuale sta al tavolo. Il primo degusta. Il secondo descrive.

L'uomo comune del resto non vuole troppi problemi. L'intellettuale invece se li cerca. E in questo caso se ne trova davanti quattro belli grossi. Solo che non sono problemi *del porceddu* ma, appunto, di chi lo vorrebbe *decostruire criticamente*, anche per esercitare il compito intellettualmente sempre giustificato di "sopravvivere al primordialismo" (Appadurai 1996).

Il primo problema è che per realizzare la ricetta classica *de su porceddu* c'è bisogno veramente di poco: il maialetto stesso e la macchia mediterranea. Impossibile richiamare l'approdo europeo nelle Americhe e il *Columbian exchange*² per dimostrare quanto la cucina "tradizionale" contemporanea sia stata possibile solo dopo l'importazione di un'incredibile quantità di alimenti prima sconosciuti e impensati. Il gioco in Sardegna funzionerebbe con i *culurgiones* al pomodoro. O con un liquore ai fichi d'India³. Non con il maialetto arrosto.

In secondo luogo è molto difficile ribaltare sul passato remoto un problema che invece esiste nel presente: vale a dire l'importazione di maialetti non sardi venduti, consumati, creduti come sardi sulle tavole odierne della Sardegna. Alla scarsità odierna di *porceddus* si oppone infatti, stando ai dati zooarcheologici e alle transazioni commerciali storicamente attestate, l'abbondanza (rispetto agli standard di consumo) dei tempi passati.

In terzo luogo, proprio analizzando la macellazione dei vari animali nell'Età del Bronzo risulta evidente che i maiali venivano mangiati

giovanissimi, ancora *porceddus*, e cotti interi dopo essere stati privati delle viscere⁴.

Infine, proprio dai resti archeologici della *civiltà nuragica*, che ha il suo apice nell'Età del Bronzo recente e finale (circa 1400-900 a.C.) ma che si può per altri versi estendere dal 1800 al 200 a.C., ci è pervenuto un frammento di *bronzetto* – le caratteristiche statue, generalmente di piccole dimensioni, copiosamente prodotte dalla cultura nuragica per autorappresentarsi – che sembra fatto apposta per confermare la *relazione ab-origena* fra i sardi e il maialetto.

Partiamo dunque da questi problemi per focalizzare, oltre al *nesso fra tagliare e decostruire*, altre quattro relazioni proprie a una semiopolitica dell'alimentazione, che il caso del maialetto sardo può aiutarci a pensare. Il *nesso fra continuità o discontinuità* dei valori associati a un animale, un cibo, un piatto: nesso che si complica proprio quando la presenza di quel piatto nell'immaginario e nelle pratiche affonda in tempi remotissimi. Il *nesso fra proprio e altrui*: ovvero il modo in cui la dimensione polemica della cultura collega determinati piatti a determinati luoghi, fino a costruire correlazioni profonde fra il mangiare-parlare altrui come forme dell'intraducibile. Il *nesso fra sapere e sapore*: ovvero come un (appassionato) discorso scientifico può produrre/rivelare una dinamica di valorizzazione politica che mette insieme "dati" naturalistici, economici, politici, gustativi fino a produrre *via alimentazione* una peculiare forma di sistematizzazione e autodescrizione culturale. Infine il *nesso fra memoria e dimenticanza*, che tratteremo più brevemente ma che ci serve tanto per tornare sui presupposti propri al rapporto fra *percezione "comune"* e *percezione "scientifica"* del cibo quanto per notare come la distruzione della memoria possa aprire il passo a forme di radicale manipolazione⁵ del senso della diversità associato a un piatto simbolo.

2. Continuità o discontinuità? Sguardi contemporanei sui frammenti di un discorso di ossa e bronzo

La domesticazione degli animali in Sardegna data al Neolitico. È fra l'VIII e il VII millennio a.C. che, secondo i più recenti studi, arrivano

le più comuni specie domestiche: il cane, il maiale, il buco, la pecora, la capra (Wilkens 2012: 82).

I dati zooarcheologici ci mostrano inoltre una grande presenza di resti animali soprattutto nei luoghi di culto. Fra i resti prevalgono *bovini*, *ovini* e *maiali*: si tratta quasi sempre di soggetti adulti e di buona stazza e fra i maiali si riscontra la presenza sia di maschi che di femmine (Ibid.: 86).

La presenza e il consumo del maiale in tempi neolitici è dunque ben dimostrata. *Ma su porceddu?* Si cucinava già?

Per provare a rispondere spostiamoci sul versante dell'archeologia "umana" andando a quelle che vengono definite Cultura di Bonu Ighinu e Cultura di Ozieri. Si tratta di culture dominate dalla produzione di quelle Dee Madri diffuse in tutta Europa e nel Mediterraneo. Ora, per quanto ci è dato sapere, nella produzione di statue, ceramiche e dipinti di epoca Neolitica non ritroviamo alcun reperto culturale che rappresenti il maiale o il maialetto.

Quali conclusioni trarre dunque dalla correlazione fra i dati archeozoologici e quelli propriamente archeologici? L'ipotesi più immediata è che il consumo dei maiali, e forse di maialetti, era già attivo e tuttavia questo non era ritenuto così socialmente significativo da entrare nelle (auto)rappresentazioni culturali dell'epoca.

Arrivati all'Età del Bronzo si riscontra, a livello di dati zooarcheologici, una diminuzione di taglia sia dei bovini – sempre più utilizzati come strumento di lavoro – sia degli ovini e dei maiali⁶. I resti datati al Bronzo recente e finale ritrovati nel nuraghe Santu Antine di Torralba paiono eloquenti⁷. E lo stesso dicasi per i resti ritrovati nel nuraghe Arrubiu di Orroli (Fonzo 2003), nel nuraghe Sant'Imbenia di Alghero e nel santuario nuragico di Sant'Antonio di Siligo in cui per i maiali «il numero più alto di uccisioni cade nelle prime due settimane di vita o entro il primo mese» (Wilkens 2012: 93)⁸.

Da qui e da una serie di dati archeologici via via sempre più definiti l'emersione di una correlazione forte fra il consumo dei maialetti e la dimensione festiva, rituale o ancor più specificamente sacrificale, tanto che in una recente pubblicazione, analizzando in particolare la così detta "Capanna delle Riunioni" del nuraghe Palmavera di Alghero, Perra

(2018: 104-107) parla di un "banchetto nuragico" in cui una élite seduta in cerchio, con al centro un modello di nuraghe (o dell'universo, a seconda delle interpretazioni) e a fianco un braciere rituale, celebrava se stessa, la comunità, il cosmo consumando carne arrosto (e fra questi una buona componente sono maialini da latte) e poi zuppe di legumi, pane, vino.⁹

Ma vi è nelle pratiche di autorappresentazione dell'epoca una conferma di questa correlazione?

La bronzistica nuragica, analizzata in dettaglio dal padre dell'archeologia sarda Giovanni Lilliu, presenta una serie di figure isolate che vengono spesso identificate come cinghiali ma indicate potenzialmente come maiali. Ci sono poi riferimenti maggiormente certi al maiale: fra questi converrà soffermare l'attenzione sulla rappresentazione di una scrofa gravida e sul frammento con mano che regge un maialetto (Lilliu 1966: 434-435; AA.VV. 1981: 261). Ci sono poi delle navicelle votive che oltre a cinghiali e maiali presentano una serie di animali la cui identità resta da stabilire ma potrebbero essere proprio maialetti. Per scoprirlo addentriamoci nell'universo simbolico dell'epoca nuragica.

Partiamo dalla scrofa gravida. Con il suo volto allungato e la sua figura ben panciuta la sua identificazione sembra la meno faticosa. Il suo significato potrebbe essere quello di un simbolo di fertilità e abbondanza. Nei tempi neolitici la scrofa era probabilmente considerata come un doppio della feconda Dea Madre (Gimbutas 1989: 146-147). Possibile che questa testimonianza posteriore possa gettare una luce sul vuoto di rappresentazioni suine dell'epoca neolitica? E con esso costruire una continuità simbolica fra le divinità femminili neolitiche e la nostra scrofa? Bisogna andarci cauti. In mezzo ci sono migliaia di anni e un cambiamento profondo nel sistema delle rappresentazioni che qui tuttavia non possiamo approfondire.

Concentriamoci a questo punto sul già richiamato frammento che pare presentarci un maialetto: è davvero lui l'essere tenuto dall'antica mano? È davvero *su porceddu* che ci parla dalle profondità dell'età nuragica?



Figura 1. Frammento di bronzetto da Lilliu *Sculture della Sardegna nuragica*.

Per provare a rispondere bisogna partire dal fatto che il nostro *oggetto suino non identificato* si situa all'incrocio fra la copiosa serie di bronzetti definiti di *offerenti* – sia maschi che femmine – e quella di coloro che portano con sé animali in spalla, in particolare una figura con un ariete e uno con un montone, quest'ultimo ambiguamente definito da Giovanni Lilliu come “devoto con montone” (Lilliu 1996: 341)¹⁰.

La differenza fondamentale fra i due gruppi è che gli offerenti hanno la mano, generalmente la destra, alzata nel tipico saluto (anche interpretato come segno di pace) dei sardi nuragici. Questo segno di tipo sacrale-religioso affiancato alla presenza nell'altra mano di un oggetto (spesso ciotole, ma anche vasi e ceste) o di un alimento fa dunque pensare a un rituale d'offerta. Nelle figure maschili portatrici di montone, di ariete e persino di cervo entrambe le mani sono invece impegnate a tenere l'animale benché appunto in un caso l'atteggiamento e le vesti facciano pensare a un momento di devozione. Che la *prova* per definire o meno il significato *sacrale e votivo* della statuetta di bronzo passi per la presenza/assenza della mano alzata lo dimostra il fatto che in un caso la figura maschile tiene le zampe del montone con la destra e saluta con la sinistra. In questo caso Lilliu la cataloga immediatamente come offerente (Lilliu 1966: 341-344). Ancor più chiara è la natura devozionale di una statuetta con colomba.

Fatte queste premesse va notato che nel nostro frammento quello che Lilliu definisce come “porcaro” sorregge il maialetto con la sinistra. *Non con due mani e non con la destra*. Ciò lascia presumere che la mano destra fosse libera e fosse nel classico gesto di saluto, pace, buon augurio. Se così è dovremmo tirarne due conseguenze. La prima è che non è interessante definire il nostro come “porcaro” perché i soggetti di questa serie di bronzetti non definiscono la loro identità sulla base di *ciò che portano* ma piuttosto definiscono il valore del loro gesto per il *modo in cui portano ciò che portano*. La seconda è che il nostro *porceddu* si trova partecipe di un contesto rituale, dai tratti sacrali, fors'anche sacrificali. A conferma di ciò vi è anche il luogo del suo ritrovamento, il così detto *santuario nuragico* di Santa Vittoria di Serri con la sua corte per le feste e i suoi altari per i sacrifici rituali (Lilliu 1982: 175-176; Zucca 1988).

Insieme a *su porceddu*, di questo momento di offerta rituale farebbero parte, fra gli elementi riconducibili alla *sfera alimentare*, il pane (molto e di varie foggie, in alcuni casi forse anche farcito o decorato) e, in misura molto più sporadica, ciambelle (così definite per la forma), quello che sembra formaggio, un dolce candito interpretabile anche come della frutta (forse), delle primizie di carne (forse), un pesce (forse), il montone summenzionato. In questo quadro non facile da tratteggiare nei dettagli il frammento di *su porceddu* rischia, insieme al *montone* e al *pane*, di divenire uno dei pochi oggetti certi del rito dell'offerta nuragica¹¹.

A ciò andrebbe aggiunta, dal lato delle libagioni e dei liquidi, l'*acqua* – visto che il culto delle acque è centrale nella cultura nuragica – e il *vino* (AA.VV. 2010: 14; Perra 2018: 46). Quest'ultimo in particolare si sta rivelando d'importanza centrale nelle attuali ricerche sull'età nuragica. Grazie al ritrovamento di semi e vinacce e la conseguente analisi del DNA, si è visto che i vitigni di *cannonau*, *malvasia*, *vernaccia* sono autoctoni e utilizzati per vinificare già attorno al 1300 a.C.

Ma torniamo al nostro frammento: è proprio un maialino? La domanda a questo punto sembra forzata. I tratti sembrano in effetti non lasciar dubbi. L'unico elemento d'incertezza è dato dalla plasticità del manito, con profonde incisioni a spina di pesce che lasciano pensare ad un esemplare “peloso e ispido”, come scrive Lilliu. Lo stesso archeologo,

quasi a fugare il dubbio (inespresso) che si tratti di un *cinghialetto*, conclude dicendo che “con ciò [le incisioni a spina di pesce su tutto il corpo] si intende raffigurare un maialetto di *monte*, di aspetto ruvido e selvatico” (Lilliu 1966: 434). Soluzione elegante che tuttavia lascia aperto un piccolo spiraglio al dubbio se si tratti di maialetto o cinghialetto¹².

Il dubbio in realtà, se dubbio deve esserci, va posto più in profondità: la questione infatti non è tanto se si tratti di *porceddu* ma se al consumo rituale-sacrificale corrispondesse anche il consumo quotidiano-prosaico. E ancor più profondamente se il significato dato a quell'eventuale consumo quotidiano corrispondesse al significato dato al consumo odierno. Per avanzare nell'indagine prendiamo a questo punto due navicelle nuragiche. La prima, trovata in Etruria, a Vetulonia, nella così detta *Tomba del duce*. La seconda, da cui probabilmente la prima origina in termini di fattura, è stata trovata in Sardegna, a Meana. Basterebbero queste due navicelle per mostrare la promozione degli animali, in quanto portatori di valori sociali ed economici, fatta dai sardi antichi dentro e fuori la Sardegna.

La navicella di Vetulonia, in particolare, è un manufatto splendido che dimostra, stando agli archeologi, gli intensi contatti commerciali fra sardi ed etruschi verso il IX sec. a.C. E il prestigio che la bronzistica sarda vi svolgeva, dato che accompagnava il prezioso corredo di una donna – una sacerdotessa? – e una ragazzina.



Figura 2. Navicella sarda di Vetulonia.

La cosa da sottolineare è che questa navicella nuragica sembra quasi un'Arca di Noé, popolata com'è di animali la cui presenza ha certamente valori simbolici e sacrali ma che difficilmente può considerarsi avulsa da quella che era la sfera degli scambi commerciali dell'epoca.

Chi c'è dunque sull'Arca sarda? Sicuramente il *cervo*, animale totemico, la cui testa fa da prua della nave. Certamente due *buoi* aggiogati – altro animale centrale nella gerarchia simbolico-materiale – che non a caso occupano il centro della nave e ne collegano i lati. Seguono poi, in ordine di grandezza, due animali simili ma differenti, non a caso nella stessa posizione ma su due lati opposti della barca. Sul lato sinistro un *maiale* che mangia da una ciotola, sul lato destro un *cinghiale* attaccato da due *cani*, a riprodurre una scena di caccia. Questo parallelo dà modo di notare elementi importanti che traducono plasticamente la differenza fra il *domestico* e il *selvatico*: il disegno del manto, la dimensione più o meno pronunciata delle orecchie, la forma della coda. Ognuno di questi elementi si riverbera sul resto della composizione (si potrebbe parlare di un vero e proprio *linguaggio delle code*) e, insieme alla disposizione spaziale degli animali e alla ricostruzione delle scene in cui sono coinvolti, potrebbe aiutarci a chiarirne non solo l'identificazione ma soprattutto il senso.



Figura 3. Navicella sarda di Vetulonia disegno lato dx.

A fianco al maiale domestico, un *ariete* in procinto, così parrebbe, di accoppiarsi con una *pecora*. Sempre sullo stesso lato della nave, il sinistro, ma verso prua, un *cane* acquattato tiene d'occhio un *riccio*. A questo punto, se si lasciano da parte delle strane protuberanze-figure verso poppa,

al limite dell'irricognoscibile, non restano che altre due scene. Una pone due animali in corrispondenza del collo del cervo. Uno sopra e uno sotto. Quello sotto è quello che attira ovviamente la maggior attenzione, anche per la sua posizione irrealistica. Chi è dunque questo animale attaccato al collo del cervo? Forse un cane, come paiono dimostrare altri oggetti – il cervo in bronzo di Esterzili, il bottone di Mogoro – che riproducono più chiaramente una scena simile? E il piccolo animale, il più piccolo fra tutti, che sta sopra la prua-collo?

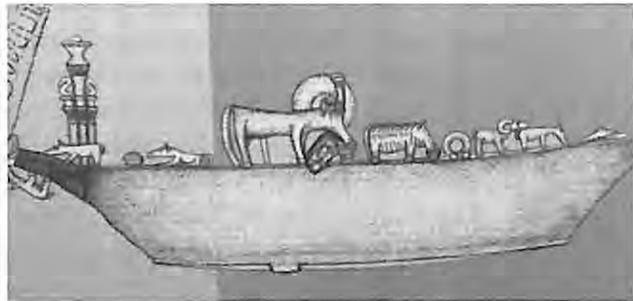


Figura 4. Navicella sarda di Vetulonia disegno lato sx.

Fermiamoci un istante e andiamo dall'altro lato. Un animale domestico mangia da un recipiente, come i buoi e il maiale già visti. Davanti a lui la sagoma di un uccello, forse un'anatra. Dietro di lui un animale che a prima vista potrebbe sembrare un coccodrillo. Possibile? No, con tutta probabilità si tratta di una *volpe* in agguato, che ritorna con posa simile in altri bronzetti: muso e coda protesi, in avanti e indietro. Ecco dunque la volpe che minaccia il nostro ignaro animale domestico intento a nutrirsi, che gli dà le spalle, mentre peraltro sopra la volpe fa capolino un altro volto. È forse un cane che interviene a bloccare la volpe un attimo prima che sferri l'attacco? Ma l'attacco a chi? A un "torello", stando all'identificazione proposta da Lilliu. Possibile tuttavia che una volpe possa minacciare un torello? Non sarà forse un maialetto quello che ne solletica la bramosia? Certo, la forma della coda è abbassata, ma il maiale domestico sull'altro lato non ha anch'esso la coda all'ingù, a differenza della coda arricciata del cinghiale sull'altro lato?



Figura 5. Navicella di Meana.

La navicella di Meana è meno ricca di animali, anche a causa del suo stato di conservazione (cfr. Lilliu 1989). Come suggerito da diversi archeologici essa potrebbe essere la matrice della navicella di Vetulonia. Sulla sua poppa, subito dietro i buoi aggiogati, nuovamente la *coppia suina*. A lati invertiti un cinghiale e un maiale dominano la scena. Questa volta però la loro fattezze è diversa. Non più grassa, pesante, sostanzialmente statica ma slanciata, leggera, scattante. A vederli si direbbero proprio un *cinghialetto*, con tanto di pelo ispido, e un *maialetto*, con tanto di coda arricciata. Impossibile, si dirà, notando che sono grandi quasi quanto i buoi aggiogati. Possibile, invece, se si considera che i due sono addirittura *più grandi* dei buoi aggiogati. Cosa che fa saltare qualunque rapporto realistico per chiederci di concentrarci sulle pure figure in sé. Su quei due animaletti che navigano sulle onde della cultura.

Siamo dunque finalmente arrivati a identificare *su porceddu*? Difficile dirlo ma forse persino più difficile escluderlo. Ammettendo che di maialetto si tratti rimane tuttavia aperta la questione sul suo valore socioculturale sincronico e diacronico, per allora e rispetto ad oggi. In tal senso sarebbe certamente scorretto dire che il maiale o il maialetto rivestissero il ruolo di *animale simbolo* della civiltà nuragica. Il *cervo*, la sua testa in particolare, riprodotta sulla prua delle navi votive e ad ornamento del manico delle spade da cerimonia sembra un candidato migliore per

contendere al *toro*, simbolo della civiltà pre-nuragica, il ruolo di animale simbolo o totemico. Più complessa è la valutazione circa il ruolo di piatto simbolo, anche per la difficoltà di applicare una tale categoria al passato. Più plausibile invece è rilevare la presenza del maialetto dentro l'immaginario sardonuragico e più specificamente il suo correlarsi, attraverso il frammento dell'offerta e i resti delle ossa in luoghi cerimoniali, con pratiche di consumo rituale. In tal senso, in discontinuità con l'oggi, esso appare un cibo meno quotidiano e più marcatamente sacrale. D'altro canto la ritualità del consumo e la presenza nella sfera dell'autorappresentazione paiono fare da supporto alla percezione di forme di continuità fra il passato e il presente, con l'idea di «piatto simbolo» che abbiamo oggi.

3. Proprio o altrui? Il mangiare come il parlare: l'immangiabile e l'incomprensibile come forme dell'intraducibile

Se vogliamo provare a cogliere il valore simbolico e la connessione politico-culturale fra identità dei sardi e consumo di carne di maiale nel medioevo dobbiamo spostarci fuori della Sardegna.

Caliamoci dunque in una tenzone a colpi di versi fra Folgore da San Gimignano (c. 1270 – c. 1332) e l'aretino Cenne da la Chitarra (XIII sec. – 1336).

Folgore verso la fine del Duecento aveva cantato la bella vita e le virtù dell'aristocrazia toscana nei suoi *Sonetti de' mesi*, con tutta probabilità commissionatigli da Nicolò de Nisi, signore di Siena: "in questo regno Nicolò incorono, perch'elli è 'l fior della città sanese", scrive Folgore nella *Dedica alla brigata* che apre il poema. Ecco dunque il poeta che dopo aver percorso tutti i mesi da gennaio a giugno arriva al sonetto dedicato a luglio. Non sfugga la rilevanza di questa parte dell'intero componimento: a luglio, infatti, per la prima e unica volta si cita Siena, la città che sta al cuore del poema e che in quel momento si può considerare *capitale culinaria d'Italia*¹³.

Ecco dunque *Di luglio* nella versione di Folgore da San Gimignano:

Di luglio in Siena, in su la Saliciata,
con le piene inguistare de' trebbiani;
nelle cantine li ghiacci vaiani,
e man e sera mangiare in brigata¹⁴

di quella gelatina ismisurata,
istarne arrosto e giovani fagiani,
lessi capponi e capretti sovrani,
e, cui piacesse, la manza e l'agliata.

Ed ivi trar buon tempo e buona vita,
e non uscir di fuor per questo caldo;
vestir zendadi di bella partita;

e, quando godi, star pur fermo e saldo,
e sempre aver la tavola fornita,
e non voler la moglie per castaldo.

A questo idillio cantato da Folgore risponde Cenne de la Chitarra. È *nella relazione* fra i due poemi che si evince il valore simbolico del maiale sardo e della Sardegna stessa. Una relazione rafforzata nel momento in cui la si mette in ulteriore relazione con un corpus di definizioni che legano la vicina Firenze, culla dell'italiano e dell'Italia, alla Sardegna dell'epoca.

Ma procediamo con ordine. Come risponde dunque Cenne a Folgore? Con una *parodia*. Una parodia che mese per mese, punto per punto, inverte il quadro idilliaco tracciato da Folgore. Quale luogo e quali pietanze sceglie dunque Cenne per ribaltare la visione apicale del luglio senese in cui si degustano giovani fagiani e capretti sovrani?

Di luglio vo' che sia cotal brigata
en Arestano, con vin di pantani,
con acque salse ed aceti soprani,
carne di porco grasso apeverata;

e poi, dietro a questo, una insalata
di salvi' e ramerin, per star più sani,
carne de volpe guascotta a due mani
e, a cui piacesse, drieto cavolata;

con panni grossi lunghi d'eremita:
e sia sì forte e [sì] terribil caldo
com'ha il solleone a la finita;

ed un brutto converso per castaldo,
avaro, che si apaghi di tal vita:
la moglie a ciaschedun sia'n manovaldo.

La scena del luglio di Cenne ci proietta nientemeno che nella torrida Arestano/Aristanis/Oristano in cui l'orrido banchetto è dominato da «carne di porco grasso apeverata»¹⁵.

Ecco dunque che il consumo della carne di maiale irrompe associato ad Oristano che all'epoca era la capitale del Giudicato o Regno di Arborea e città simbolo della Sardegna "più sarda". Insomma il passo ci testimonia dell'associazione non certo positiva fra *carne di maiale e Sardegna*. La cosa si potrebbe fermare qui e per quanto significativa probabilmente ai più non apparirebbe gran cosa. E invece basta allargare un pochino lo sguardo per accorgersi che proprio dal medioevo toscano la carne e la Sardegna vengono associate (negativamente) in modo profondo, così profondo che ancor oggi un qualunque dizionario della lingua italiana ne riporta notizia:

Sardigna [da *Sardigna*, variante ant. di *Sardegna*: dal lat. *Sardinia* (m), da *Sārdus* 'Sardo', forse con allusione all'aria malsana della Sardegna] Anticamente,

luogo fuori porta ove si ammucchiano le carogne e i rifiuti della macellazione / (*dial.*) Reparto del macello adibito alla distruzione delle carni infette e avariate (Zingarelli 1996: ad vocem).

E più specificamente ancora:

Come toponimo, *Sardigna*, a Firenze, denominazione di una località in riva d'Arno, fuori porta San Frediano, dove si gettavano le carogne di animali (cavalli, muli, asini) (Treccani: ad vocem).

Riletta adesso la poesia di Cenne assume tutta un'altra valenza. Nel momento dell'inversione più radicale dell'idillio senese il poeta si sposta in un'isola che già all'epoca è associata alla carne infetta, al suo macello, al suo smaltimento. Il lettore del tempo probabilmente riconosce il gioco che Cenne gli propone e se il consumo del maiale a Oristano diventa un *incubo* non è solo perché la scena ci descrive il caldo torrido o la carne "grassa" e "apeverata" ma perché richiama una più profonda *insalubrità*. Non era del resto la Sardegna conosciuta e identificata fin dai romani come luogo malarico, pestilenziale, come lo stesso *Zingarelli* prontamente ricorda?

Non basta. L'insalubrità qui è radicale e la connessione metaforica rivelatrice: la Sardegna, come la sua carne, è incommestibile, indigeribile, non metabolizzabile. Forse persino mortale. Insomma, siamo davanti ad una terra che, ben al di là del dato puramente geografico, è considerata un'alterità, un'esteriorità. La Sardegna è fuori, ma fuori da dove? Si legga l'intero poema di Cenne e si noterà l'associazione oppositiva di Oristano, e con essa della Sardegna, ad una Siena che sta al cuore del poema e dell'italianità: nella parodia di Cenne infatti, diversamente dal componimento di Folgore, ogni mese presenta parti diverse della *penisola*. Ma è a un'isola, ovviamente, che tocca il compito di marcare il salto dal *proprio* all'*altrui* e convertire l'*utopia* in *distopia*.

A confermare il salto oltre il limite di ciò che è "assimilabile" verso l'*hic sunt leones* è se non l'*isomorfismo* quantomeno l'*omologia* della struttura del testo di Cenne e della "geografia" toscana con la struttura interna ad un testo coevo, ben più conosciuto ed autorevole. Si tratta del luogo del *De*

vulgari eloquentia in cui Dante passando in rassegna lingue e popoli più o meno assimilabili all'italiano e all'italianità afferma:

Sardos etiam, qui non Latii sunt sed Latiiis associandi videntur; eiciamus, quoniam soli sine proprio vulgari esse videntur; gramaticam tanquam simie homines imitantes: nam *domus nova* et *dominus meus* locuntur.¹⁶

Eliminiamo anche i Sardi (che non sono Italiani, ma sembrano accomunabili agli Italiani), perché essi soli appaiono privi di un volgare loro proprio e imitano la grammatica come le scimmie imitano gli uomini: dicono infatti *domus nova* e *dominus meus*.¹⁷

Sebbene con due toni diversi, considerati anche i differenti discorsi e le differenti poste in gioco, laddove in Dante c'è un *parlare* che è oltre il limite del riconoscibile e del minimamente ordinato, che consente di marchiare i suoi locutori con un tratto di "animalità", così in Cenne c'è una *carne di maiale* tanto grassa e pepata – e un banchetto così orrido nel suo complesso – da stare oltre il limite del commestibile ma anche del pensabile, tale per cui le sue pietanze finiscono nel campo del "ripugnante". Da un lato dunque, uomini che benché parlanti si fanno animali, dall'altro animali che benché cucinati si fanno umanamente immangiabili. Questa *alterità* percepita e descritta in modo così radicale da assumere le fattezze dell'*animalesco* e del *ripugnante* è esattamente ciò che, sommandosi, si deposita nella memoria culturale attraverso l'attribuzione del nome *Sardigna* al luogo di *smaltimento* delle *carni infette e avariate*. Cosa può esserci infatti di più animalesco e ripugnante *al contempo*?

Insomma, *il parlare e il mangiare fanno tutt'uno*. E la carne di maiale, al pari della lingua sarda, diviene il segno della diversità dei sardi e della Sardegna.

4. Sapere o sapore? O di come il maialetto fa la nazione

Il porco non risveglia grido alcuno della economia, né le impone il fastidio di riforme; anzi ne riscuote i maggiori applausi: ottimo per l'epulazione, offre ancora una singolare forma, ed apparenza, di maniera, che ugualmente

un italiano trova nuovo il porco sardo, e 'l sardo un porco italiano (Cetti 1774-1778: 108).

Così inizia la parte della trattazione che il gesuita Francesco Cetti, zoologo e matematico italiano, insigne docente all'Università di Sassari a partire dal 1765, dedica al porco.

Il porco sardo nell'opera maggiore del Cetti, *Storia naturale della Sardegna* (1774-1778), che incrocia zoologia, economia, storia e politica, occupa un posto a dir poco centrale. Intanto per le sue qualità. In mezzo a tanti animali sardi imperfetti o economicamente poco redditizi, dice Cetti, «Il solo porco a rigore merita elogi» (ibid.: 87).

E poi è *abbondante e saporito*:

Ma se al porco sardo sopraggiunge il ghiotto, e non badando alla frivolezza dell'apparenza ne va a tentare la sostanza, il trova eccellente per ogni verso, sapido, e salubre; a che per colmo di consolazione s'aggiunge ancora l'abbondanza (ibid.: 109).

Anzi, a dirla tutta il porco sardo è *più saporito* e questo lo rende non solo eccellente in sé ma superiore ad altri: «La carne è generalmente soda, e superiore in sapore a quella d'Italia» (ibid. 110).

Difficile a questo punto che il porco non assurga a simbolo di distinzione, oggetto di valore che incarna – e attraverso il rituale del consumo consente di incorporare – un sentimento di auto-stima e d'identificazione collettiva.

A misura della bontà, e dell'abbondanza ne sono grandi l'appetito, e la soddisfazione fra la nazione [...] e se l'annata è sinistra per alcun accidente, la plebe bisbiglia, né sostiene di vederne vuoto il suo schidione (ibid.).

Il porco sardo, veicolo sensibile dell'*immaginazione* della *nazione sarda*, per dirla con Anderson (1983)? O ancora, echeggiando Gramsci (1992), il porco sardo come parte fondamentale della *vita nazionale-popolare*, al punto che la sua mancanza mette in tensione la plebe, il popolo?

L'ipotesi non è da scartare troppo risolutamente, soprattutto se non si

stacca il porco dal rituale – dell'arrosto, dell'ospitalità, della poesia in sardo, della festa – dentro cui si situa. E soprattutto se non si stacca tutto ciò dal processo in atto di cui Cetti è osservatore partecipante: vale a dire quel risveglio di una *coscienza nazionale sarda* che porterà a quella che sarà definita la *Sarda Rivoluzione*, il cui apice viene convenzionalmente posto fra il 1793 e il 1796 (Sotgiu 1984; Carta 2000; Francioni 2001; Mattone, Sanna 2007).

È dentro questa dinamica che fa dell'*arrosto* la passione collettiva dei sardi che la carne di maiale in generale, e *su porceddu* in particolare, possono diventare *simbolo di diversità nazionale*. Anzi, a tener per buone le considerazioni di Cetti la diversità è così evidente che il problema diviene la sua *origine*, che finisce per chiamare in causa un'alterità temporale e spaziale ben più radicale, che va ben oltre i confini della Sardegna:

L'arrosto è l'oggetto della maggior passione fra Sardi, forma il punto d'appoggio d'ogni convito, né più né meno, che facesse in Itaca o Micene. Mille volte, veggendo l'ospitalità, e costumi delle campagne sarde, mi venne in campo Omero, e mi pareva essere Telemaco, che viaggiava in Grecia. L'ospite senza avervi veduto mai, né conosciuto, vi accoglie cortesemente, fa disellare i cavalli, vi introduce. Le ancelle abbandonano di presente ne' vestiboli i loro telai, s'affaccendano a fare il pan fresco; intanto giugne dal pastore il montone, il porchetto; si scanna di presente, si fa in pezzi, e sopra uno spiede si presenta al fuoco (...) (Cetti 1774-1778: 164).

Da qui, da questo *orientalismo felice* di Cetti, consegue un parallelismo punto per punto fra pratiche dell'antica Grecia e della contemporanea Sardegna che non possono non culminare con il *ballo in cerchio*¹⁸ e dare fondamento all'idea che l'iniziatore di tutto ciò fosse il greco Iolao che "approdò con trionfo, si pose nel cuor dell'isola, fu l'epoca della vita civile, dell'agricoltura, delle città, d'una nazione". E finì per essere consacrato "Padre dei Sardi" (ibid.: 165).

E del resto l'analisi della *storia naturale* aveva già portato Cetti a questa conclusione:

(...) confrontando il sistema de' quadrupedi sardi col sistema d'Italia, non si ravvisa se non molta discrepanza dall'uno all'altro. Non v'è in Italia, ciò che v'è in Sardegna, né in Sardegna v'è quel d'Italia. (...)

Il sistema [...] de' quadrupedi sardi è molto orientale, è molto greco. Si può pertanto con molta ragione avanzare, che i quadrupedi vennero in Sardegna da quella parte.

Non poterono venire i quadrupedi, se non in conseguenza della venuta degli uomini: da quella banda pertanto, dal Levante, dalla Grecia venne la gente a popolare la Sardegna (ibid.: 161-163).

Tuttavia non è solo la costruzione di un nesso fra animali e antropologia, fra il sapere sugli uni e sugli altri, a dirci di come il maiale possa assumere un valore sociopolitico.

Abbiamo visto infatti come la differenza fra Sardegna e Italia in Cetti si fondi su una *diversità di sapore*. O ancor più nettamente su una diversa e migliore qualità del porco sardo rispetto a quello italiano. Quanto vada in profondità questo *nesso gustativo-valoriale* pare testimoniare un fatto apparentemente minore: ovvero gli elogi che nella stessa *Storia naturale della Sardegna* Cetti tesse nei confronti di quello che definisce "porco marino" o "pesce porco": ovvero, *il tonno*.

Ora, il punto che crea l'equivalenza non è semplicemente che del tonno come del porco non si butta via nulla¹⁹. Il punto è che, secondo Cetti, il tonno sardo *sa* di carne di porco.

Possibile? I nostri palati avrebbero difficoltà a riconoscerlo e le nostre teste ad ammetterlo. Ma se anche fossimo davanti a un potente gioco culturale – come conferma il fatto che Cetti vanta la *bottarga* chiamandola *salume* – come escludere la possibilità che Cetti percepisse effettivamente una similarità di sapore fra maiale e tonno? La variabilità dei gusti ce lo conferma. L'apprezzamento intellettuale e sociale può agire sul palato, sul gusto, su ciò che sentiamo attraverso i sensi: anzi, generalmente lo fa, perché come ha icasticamente detto Massimo Montanari, «l'organo del gusto non è la lingua ma il cervello» (Montanari 2004: 73)²⁰. Insomma, se il miglior sapore di una cultura è quello del maiale allora il miglior pesce, in quella stessa cultura, sarà un «porco marino» e avrà sapore di maiale. Non solo, questa *elevazione di un animale/sapore al meta-livello*, a dominante, di-

mostra esattamente quella *performatività riflessiva* che consente ai collettivi di autodefinirsi, di fare sistema, di elevare una porzione di sé a simbolo dell'insieme, proprio per poter dare di sé un positivo senso di unità (cfr. Sedda 2012). Insomma, difficile sottostimare tutte queste valutazioni naturalistiche, economiche, storiche, gustative – questa complessa trama di nessi fra sapori e saperi – nell'ottica della storia culturale e politica della Sardegna se non dimenticando l'*autorevolezza della fonte* e la *scientificità del discorso naturalistico*, vale a dire la *posizione gerarchica* che questo tipo di enunciati occupavano nell'*episteme*, nel sistema di verità, dell'epoca (cfr. Foucault 1968; Greimas 1970). Non è un caso se alcuni dei maggiori esponenti intellettuali della *Sarda Rivoluzione* richiameranno proprio l'opera del Cetti per spiegare le origini della nazione sarda e dare ulteriore fondamento al sentimento di diversità nazionale dei sardi sul finire del Settecento (cfr. Simon c. 1802-1804; c. 1812).

5. Memoria o dimenticanza? Semiopolitiche del maialetto contemporaneo

Se c'è una cosa su cui l'intellettuale ha (forse) ragione è che buona parte di ciò che abbiamo detto, buona parte di ciò che la persona che svolge la funzione dell'intellettuale recupera attraverso l'analisi della storia culturale, risulta sconosciuta o confusamente percepita da chi degusta il maialetto, che più spesso proietta sul passato ciò che ha per lui/lei valore nel presente. Se ciò accade, tuttavia, è a causa del lavoro di trasformazione/distruzione della memoria (Lotman, Uspenskij 1973). Ciò che infatti non abbiamo detto è che a ciascuna delle fasi da noi analizzate si sono susseguiti momenti di radicale negazione dei vissuti e dei valori ad esse associati. L'effetto di continuità che il susseguirsi delle parti del nostro saggio produce è per molti versi distorto. Esso infatti non corrisponde a una lineare dinamica storica, in cui ogni fase affrontata trae esplicito o diretto alimento dalla precedente²¹. Non solo, gli eventi successivi alla repressione della *Sarda Rivoluzione* aprono la via a ulteriori e più profonde fratture della memoria storica dei sardi che una pura analisi intellettuale può difficilmente guarire, benché per noi sia vero, come diceva Greimas (1995), che la semiotica è e deve ambire ad essere una *terapeutica del sociale*.

È la presenza di questi traumi, di questa cancellazione di nessi e valori che, per fare un esempio su tutti, può consentire a un'azione politica improntata al più acceso nazionalismo italiano, come quella di Matteo Salvini, di mobilitare nel proprio discorso un simbolo che nelle fasi storiche analizzate è apparso, più o meno esplicitamente, come segno di distinzione nazionale dei sardi: “Per chi governa ora la Sardegna, l'isola va ripopolata con gli immigrati, che poi non possono mangiare il porchetto, non si può fare il presepio, non si può appendere il crocifisso: ma stai a casa tua!”²².

Solo l'affermarsi fra i sardi del paradigma della Sardegna come *nazione fallita*, da noi analizzato altrove²³, può consentire a chi enuncia la frase sopra riportata di non cadere vittima della sua stessa argomentazione, essendo Salvini certamente estraneo (se non storicamente avverso) alla “casa” sarda. La diversità incorporata dal maialetto, staccata da qualunque valore mediterraneo e nazionale sardo, ridotta a puro oggetto folklorico, può essere così facilmente mobilitata per attivare un orgoglio identitario “conservatore” e “regionalistico” che è compatibile, se non funzionale, alla sua integrazione dentro il quadro di un discorso nazionalista italiano che mira a distinguere un “noi” *italiani-cristiani* da un “loro” *immigrati-musulmani*. In questo quadro la frase salviniana può essere perfino letta da alcuni sardi come valorizzante: sia perché assume il maialetto “a livello nazionale”, ovvero al meta-livello dei contenuti del discorso politico italiano, percepito come luogo di produzione/sanzione dei valori “veri” o “più alti”, sia perché attribuisce al piatto simbolo una sorta di “sacralità” ponendolo in equivalenza con fatti tradizionali-religiosi come il presepio e addirittura il crocifisso.

Quest'ultimo esempio dimostra dunque che il maialetto arrosto, proprio in quanto mobilitato e mobilitabile dentro i conflitti contemporanei, è a tutti gli effetti uno dei simboli centrali della Sardegna contemporanea. Al contempo dimostra come i valori a esso storicamente collegati o collegabili sono in buona parte dimenticati o confusamente percepiti. L'analisi semiotico-culturale può contribuire a ricordarli e a metterli a disposizione tanto per una critica dei discorsi politici contemporanei quanto per alternative traduzioni nel futuro: il tutto

mentre consente di aver maggiore consapevolezza della complessità del divenire storico-politico e del valore che il cibo, le relazioni incorporate dal cibo, possono assumervi.

Note

1 Si pensi, in tal senso, al dibattito intorno ai risvolti etici e all'impatto ecologico dell'allevamento e consumo intensivo di bovini, suini e pollame sollevato da libri come quello di Foer 2009 o da visioni di grande successo come quella di Harari (2011; trad.it.: 418-425, 463, 507). Si veda anche il richiamo dell'*Intergovernmental Panel on Climate Change* dell'ONU che anche nel suo ultimo rapporto su "Cambiamento climatico e territorio" (Agosto 2019) ha invitato, fra le altre cose, a ridurre il consumo di carne per combattere il riscaldamento del pianeta.

2 Su alcune dinamiche generali relative alla circolazione degli alimenti vedi i saggi in Flandrin, Monantari (org.) 1996, Montanari, Sabban (a cura di) 2006. Per la nostra lettura semiotica cfr. Sedda 2016.

3 Su questi e altri alimenti arrivati dalle Americhe e sul loro impatto in Sardegna, si veda Guigoni 2009.

4 La descrizione delle forme di macellazione del maiale, e la loro evoluzione durante l'Età del Bronzo, può essere trovata in Fonzo 2003: 127-128.

5 Si potrebbe anche parlare, seguendo Eco (1990), di un *uso* arbitrario della diversità (gastroculturale) opposto a forme di *interpretazione-traduzione* legittime. Per farlo si dovrebbe pensare il tracciato storico come un testo che ha, magari casualmente, dato forma a "identificazioni modello". Sappiamo tuttavia che il senso della storia è esso stesso materia di contesa, tanto più in luoghi che hanno subito complessi processi di dominazione e stratificazione politico-culturale. Il nostro caso ne è un esempio, come si capirà alla fine del testo.

6 "I maiali erano di taglia media, robusti, con muso diritto e moderatamente lungo, dentatura regolare, scheletro postcraniale slanciato, altezza media di cm. 71,6" (Wilkens 2012: 86-87).

7 "Un aspetto che caratterizza i suini di questo deposito consiste nella presenza di un buon numero di individui uccisi allo stato neonatale" (Wilkens 2012: 89).

8 Come sintetizzato da Perra in un suo recente lavoro sull'alimentazione nuragica: "La tendenza generalizzata in tutti i contesti analizzati a macellare i suini in età giovanile o subadulta ci convince del fatto che essi fossero allevati esclusivamente per l'alimentazione" (Perra 2018: 65).

9 Sull'interpretazione di tale banchetto in connessione con un'ipotetica "crisi di egemonia" interna alla società nuragica (e mediterranea) fra XIII e XII secolo a. C. che porta ad una «intensificazione del rituale religioso» incentrato sul culto delle acque e la divinizzazione del passato nuragico, si veda lo stesso Perra (2018: 112). Wilkens (2012: 90), ipotizzando un ciclo riproduttivo del maiale sardo simile a quello riportato dagli autori di epoca romana, tende a datare gli apici delle fasi rituali a giugno o a dicembre/gennaio.

10 Pur usando tutte le cautele del caso va notato, con Detienne, che relativamente al culto greco di Demetra si distinguono due modi di sacrificare il maiale: il primo è gettandolo in una fessura nel terreno e dunque lasciando le sue carni a marcire, il secondo è sgozzandolo e poi cucinandolo. È solo in questo caso che si è nella sfera vera e propria del sacrificio e dell'offerta rituale. Ora, la differenza fra i due modi di trattare il maiale sta nel modo in cui viene tenuto: per la coda nel primo caso, per la gamba nel secondo (con Demetra che tiene la torcia). Va notato che in nota è lo stesso Detienne a tracciare una connessione con la Sardegna dando un altro spunto utilissimo rispetto al nostro frammento: "Ritrovamenti analoghi [di statue di Demetra con il maialino] si sono avuti anche in Sardegna, nel santuario di Santa Margherita di Pula (Cagliari), dove i maiali sono morfologicamente molto vicini ai cinghiali..." (in Detienne, Vernant 1979: 158). Fermiamoci qui con le connessioni fra cultura sacrificale sardonuragica e greca, da approfondire altrove, ma non prima di aver ricordato che Pausania testimonia della donazione da parte dei sardi (da alcuni datata al VI sec. a.C.) della statua del *Sardus Pater*, dività nazionale dei sardi, al tempio di Apollo a Delfi (cfr. Mastino 2015).

11 Discorso differente va fatto per il cervo. Il bronsetto lo porta con entrambe le mani, e dunque non ha modo di compiere il saluto rituale, ma lo statuto sacrale del gesto d'offerta sembra derivare dal valore dell'animale in sé.

12 Sulla difficoltà, in generale, di distinguere il maiale domestico da quello selvatico cfr. Perra 2018: 61.

13 Sulla mobile geografia culinaria d'Italia, fatta di città che si passano lo scettro dentro un «comune circuito di scambi», cfr. Capatti, Montanari 2016b e Montanari 2010: 14.

14 È interessante notare l'omologia fra i ricettari toscano-senesi – elaborati a partire dal 1338, che trovano sintesi nel *Libro della cucina* di Anonimo Toscano – e il componimento di Folgore: entrambi hanno al centro la "brigata di amici" e i "dodici ghiotti" protagonisti dei ricettari sembrano trovare un corrispettivo formale nei «dodici mesi» del sonetto. Cfr. Capatti, Montanari 2016b: 805.

15 Va notato che, come dimostra il confronto fra testi, qui non è in questione lo statuto nutrizionale o igienico della carne. Sia nell'idillio che nella sua parodia si mangia carne. E come ricorda Montanari sarà proprio un medico senese,

Aldobrandino da Siena nel XIII secolo, a sancire anche per l'ambito Mediterraneo il valore nutritivo che il Medioevo immagina per la carne (Montanari 2012: 72). Piuttosto si potrebbe notare che con l'addentrarsi nel Basso Medioevo e l'affermarsi della cultura cittadina la carne di maiale assume il (dis)valore di cibo rurale, contadino, tradizionale in contrapposizione con le carni bovine o ovine (ibid.: 77). Il consumo di maiale, insomma, è per gente poco sofisticata se non rozza, come diremmo oggi. Non è improbabile che questa dicotomia agisca nel dar senso al gioco parodico che stiamo analizzando.

16 Citazione da Dante Alighieri, *Opere minori. Volume Primo. Vita nuova, De vulgari eloquentia, Rime, Ecloghe*, a cura di G. Barberi Squarotti, S. Cecchin, A. Jacomuzzi, M. G. Stassi, Torino, UTET, 1983, pp. 428-429.

17 Per una migliore comprensione del testo si noti che: 1) Secondo i commentatori l'idea resa nelle varie traduzioni come "accomunabilità" o "accompagnamento" veniva intravista da Dante nell'influenza che, all'epoca, Genova e Pisa esercitavano su alcune parti della Sardegna; 2) è Dante a porre nel testo l'equivalenza fra Latium e Ytalie; 3) i traduttori-commentatori del passo fanno notare che Dante sbaglia/distorce le due frasi in sardo facendole apparire prive di grammatica.

18 Sul ballo sardo rimandiamo a Sedda 2003 [2019].

19 E come il porco il tonno sanguina. Anzi, è l'unico pesce a farlo. Tanto che per i Greci, ad esempio, è l'unico pesce che può essere sacrificato agli dei (cfr. Durand in Detienne, Vernant 1979: 148-149).

20 Per un approccio semiotico al cibo, che affronta questioni similari, cfr. Marrone 2012 e Marrone (a cura di) 2015.

21 Abbiamo tratteggiato, partendo dal XVI secolo, una storia più completa in Sedda 2015: qui abbiamo mostrato più in dettaglio come a partire dall'Ottocento il maialetto si trasformi in "piatto locale".

22 <http://www.lanuovasardegna.it/regione/2018/11/22/news/matteo-salvini-a-olbia-da-marzo-la-lega-governera-la-sardegna-1.17488597>

23 Rimandiamo a Sedda 2002, 2003 [2019], 2017.

Bibliografia

AA.VV.

1981 *Ichnussa. La Sardegna dalle origini all'età classica*, Milano, Scheiwiller.

AA.VV.

2010 *Il vino in Sardegna. 3000 anni di storia, cultura, tradizione e innovazione*, Nuoro, Illisso.

Anderson, B.

1983 *Imagined Communities*, London, Verso (trad. it. *Comunità immaginate*, Roma, Manifestolibri, 1996).

Appadurai, A.

1996 *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*, Minneapolis-London, University of Minnesota Press, 1996 (trad. it. *Modernità in polvere*, Roma, Meltemi, 2001).

Capatti, A., Montanari, M.

2016 "Italia", in *Storia e geografia dell'alimentazione, Vol. 2: Cucine, pasti, convivialità*, a cura di M. Montanari e F. Sabban, Torino, UTET, pp. 804-825.

Carta, L., (a cura di)

2000 *L'attività degli Stamenti nella "Sarda Rivoluzione" (1793-1799)*, tomi I-II-III, Opera n. 24 della serie *Acta Curiarum Regni Sardiniae*, Cagliari, Consiglio Regionale della Sardegna.

Cetti, F.

1774-1778, *Storia naturale di Sardegna*, Sassari, Piattoli (riedizione a cura di A. Mattone e P. Sanna, Nuoro, Ilisso, 2000).

Detienne, M., Vernant, J.-P.

1979 *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979 (trad. it. *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Bollati Boringhieri, 2014).

Eco, U.

1990 *I limiti dell'interpretazione*, Milano, Bompiani.

Flandrin, J.-L., Montanari, M., (eds)

1996 *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard (trad. it. *Storia dell'alimentazione*. Roma-Bari, Laterza, 1997)

Foer, J. S.

2009 *Eating Animals*, New York, Little, Brown and Company (trad. it. *Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?*, Parma, Guanda, 2010)

Fonzo, O.

2003 “L’ambiente e le sue risorse: la caccia e l’allevamento del bestiame”, in *La vita nel Nuraghe Arrubiu*, a cura di T. Cossu, F. Campus, V. Leonelli, M. Perra, M. Sanges, Comune di Orroli, pp. 113-134.

Foucault, M.

1968 *L’archeologie du savoir*, Paris, Gallimard (trad. it., *L’archeologia del sapere*, Milano, Rizzoli, 1969).

Francioni, F.

2001 *Vespro sardo. Dagli esordi della dominazione piemontese all’insurrezione del 28 aprile 1794*, Cagliari, Condaghes.

Gimbutas, M.

1989 *The Language of the Goddess*, New York, Harper & Row (trad. it. *Il linguaggio della Dea*, Milano, Longanesi, 1990)

Gramsci, A.

1992 *Folclore e senso comune*, Roma, Editori Riuniti.

Greimas, A. J.

1970 *Du Sens*, Paris, Éditions du Seuil (trad. it. *Del senso*, Milano, Bompiani, 1996).

Guigoni, A.

2009 *Alla scoperta dell’America in Sardegna. Vegetali americani nell’alimentazione sarda*, Cagliari, AM&D.

Harari, Y. N.

2011 *Sapiens: A Brief History of Humankind*, Haper Collins, New York (trad. it. *Da animali a dèi. Breve storia dell’umanità*, Milano, Bompiani, 2014).

Lilliu, G.

1966 *Sculture della Sardegna nuragica*, Cagliari, La Zattera (riedizione Nuoro, Illisso, 2008)

1982 *La civiltà nuragica*, Sassari, Delfino.

1989 “Meana dalle origini all’alto medioevo”, in *Meana. Radici e tradizioni*, a cura di G. Lilliu, A. Luciano, G. L. Nonnis, M. A. Sanna, G. Sorgia, Amministrazione Comunale di Meana, pp. 27-100.

Lotman, J. M., Uspenskij, B. A.

1973 *Tipologia della cultura*, Milano, Bompiani (1975).

Marrone, G., Giannitrapani, A. (a cura di)

2012 *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.

Marrone, G., (a cura di)

2015 *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci.

Mastino, A.

2015 “L’iscrizione latina del restauro del tempio del Sardus Pater ad Antas e la problematica istituzionale”, in *Rendiconti Accademia dei Lincei*, a cura di M. Torelli, in stampa, disponibile online sul sito www.attiliomastino.it (caricato il 27 agosto 2015)

Mattone, A., Sanna, P.

2007 *Settecento sardo e cultura europea*, Milano, FrancoAngeli.

Montanari, M., Sabban, F., (a cura di)

2006 *Storia e geografia dell’alimentazione, Vol. 1: Risorse, scambi, consumi*, Torino, UTET.

Montanari, M.

2004 *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

2010 *L’identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.

2012 *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza.

Perra, M.

2018 *Alla mensa dei Nuragici. Mangiare e bere al tempo dei nuraghi*, Sassari, Delfino.

Sedda, F.

2002 *Tracce di Memoria*, Cagliari, Fondazione Sardinia (ristampa Cagliari, Condaghes, 2005).

2003, *Tradurre la tradizione. Sardegna: su ballu, i corpi, la cultura*, Roma, Meltemi (nuova edizione Milano, Mimesis, 2019).

2012 *Imperfette traduzioni. Semiopolitica delle culture*, Roma, Nuova Cultura.

2015 “*Su porceddu*. Breve storia culturale del piatto simbolo della Sardegna fra XVI e XX secolo”, in *Cibo e Identità Culturale / Food and Cultural Identity*, a cura di S. Stano, *Lexia*, 19-20, Roma, Aracne, pp. 133-152.

2016 “Glocal and Food: On Alimentary Translation”, in *Semiotics of Food*, S. Stano (ed.), Special Issue of *Semiotica. Journal of the International Association for Semiotic Studies*, 211 (July), pp. 105-126.

2017 “L’aspetto della nazione. Divenire, tempo e storia in un caso di negazione nazionale”, in *Semiotica dell’aspettualità*, a cura di M. Leone, *Lexia*, n. 27-28, Roma, Aracne, pp. 527-553.

Simon, M. L.

1802-1804 *Prospetto dell'isola di Sardegna antico e moderno disposto in forma di catechismo patrio ad uso e comodo degli istitutori e discepoli delle scuole sarde*, trascrizione in A. Mattone, P. Sanna, 2007, pp. 319-364.

1812 *La Sardegna antica e moderna*, a cura di C. Sole e V. Porceddu, Cagliari, Edizioni AV, 1995.

Sotgiu, G.

1984 *Storia della Sardegna sabauda*, Roma-Bari, Laterza.

Treccani, Vocabolario online della lingua italiana, <http://www.treccani.it/vocabolario/>

Zingarelli, Dizionario della lingua italiana, ed. 1996.

Zucca, R.

1988 *Il santuario nuragico di Santa Vittoria di Serri*, Sassari, Delfino.

Wilkens, B.

2012 *Archeozoologia. Il Mediterraneo, la storia, la Sardegna*, Sassari, Edes.



Dal Talismano della felicità al food design

Maria Pia Pozzato

1. L'approccio del *material engagement*

Come è noto, da sempre la semiotica ha considerato la questione del gusto come un suo ambito di ricerca, allargandone l'accezione da quella strettamente estetica a quella più generalmente estetica e fenomenologica, relativa al ruolo della sensibilità nel processo di costituzione degli effetti di senso.

Mi è sembrato quindi interessante riprendere un approccio che radicalizza il ruolo della sensibilità perché tratterò della cucina non tanto come fatto culturale o come fatto tecnico ma come "corpo a corpo" fra chi cucina e le materie che tratta. L'ipotesi di fondo, che cercherò di illustrare anche attraverso esempi, è che in ogni epoca lo sfondo sociosemiotico della produzione e del consumo dell'alimentazione sia cambiato anche nel modo in cui i soggetti si collocano *fisicamente* nell'ambiente e interagiscono con gli strumenti e con le materie.

La cosiddetta cultura materiale è stata ovviamente studiata da più parti e in molti ambiti. Per esempio, per quanto riguarda la cucina, tra i maggiori studiosi di storia e cultura dell'alimentazione in Italia vi sono Massimo Montanari e Piero Camporesi le cui ricer-