

1. Premessa

Quello della cucina “tradizionale”, “locale”, è oggi un ambito che esercita una forte attrattiva sia per chi fa della gastronomia il proprio mestiere, sia per il più ampio pubblico dei consumatori di prodotti culinari, tanto di quelli concreti quanto di quelli virtuali. Si tratta di un fenomeno recente, parallelo al decentramento della gestione politico-amministrativa del territorio nazionale che ha portato l'attenzione alla “regione” come spazio non solo politico, ma anche culturale (Camporesi 1995; Capatti, Montanari 2005). Ciò ha innescato una tendenza a scoprire, riscoprire e talvolta inventare (Capatti, Gho 2000; Sorcinelli 1999) piatti e prodotti “tipici” che, assurti a sintesi di una specifica storia gastronomica, andrebbero a delineare un’ “identità alimentare” (Montanari 2004) a sua volta considerata rappresentativa dell’ “identità locale” di un determinato territorio. Con l'intensificarsi del movimento internazionale di persone, beni e informazioni, di fronte al diffondersi di McDonald's e kebab, polenta e spezzatino divengono così il correlativo oggettivo della rassicurazione, di un modo tradizionalmente ordinato, e perciò confortante, di intendere non solo gli stili di vita, alimentari e non, ma anche le relazioni sociali e quella famosa “gerarchia dei valori” la cui condivisione è posta *dal senso comune* a condizione *sine qua non* della *convivenza civile*. Se ogni piatto condensa in sé non solo la tradizione culinaria da cui discende, ma anche un'immagine della società che lo ha prodotto, c'è da chiedersi quali figure si specchino nelle ricette che il passato ci tramanda. A partire da questi presupposti, il presente lavoro intende analizzare la preparazione di una famosa pietanza della gastronomia veneta (e non solo): le trippe, tipico piatto da osteria, esempio per antonomasia di una cucina povera, semplice, ma anche genuina e corroborante (Bellina, Cappellaro 1996).

2. La ricetta come narrazione

L'analisi della ricetta è un'operazione che ha variamente suscitato l'attenzione della semiotica; Greimas per primo, con la sua analisi della zuppa al pesto (Greimas 1979), ha rilevato le potenzialità di un approccio semiotico a questo genere testuale, aprendo la strada a ulteriori considerazioni e studi. Il suo saggio, in particolare, evidenzia come l'unitarietà del progetto d'azione volto alla costituzione di uno specifico oggetto di valore, in questo caso la zuppa al pesto, possa essere scissa in un programma narrativo principale, di base, e in un certo numero di programmi narrativi d'uso a esso correlati. Ciascun programma rappresenta un processo di denaturalizzazione degli elementi implicati nella preparazione: attraverso diverse operazioni di trattamento della materia (Bastide 1987), gli elementi manipolati vengono condotti dallo stato crudo a quello di non-cotto ed eventualmente a quello cotto. Lo svolgersi del programma operativo nel suo complesso porta il desti-



La zuppa di trippe: ricetta per un ordine sociale

Silvia Segalla

nante a creare un oggetto di valore, identificabile con il piatto che verrà servito (congiunto) ai destinatari della preparazione.

Le materie prime utilizzate per la realizzazione della ricetta, anche considerate allo stato grezzo, non si collocano tutte su uno stesso piano. Lo stesso Greimas sottolinea come nella composizione del pesto gli elementi con una provenienza ascrivibile all'altrove siano investiti di un valore differente: è il caso del basilico italiano, che viene infatti lasciato crudo (Greimas 1979). Ricci, tra gli altri, ricorda invece come esista una geografia spaziale dell'oggetto animale, una geografia sociale che ne distingue l'intero dall'esterno, le parti nobili da quelle volgari. In base a questa classificazione, che si rifà a una rappresentazione simbolica del mondo, le differenti parti del corpo animale dovranno subire un trattamento differente, un differente processo di domesticazione che tende a neutralizzare il rischio e il disgusto riconducendo la materia a uno stadio più culturalizzato (Ricci 2012). In cucina, inoltre, nemmeno gli strumenti utilizzati si equivalgono: come afferma Mangano (2012), essi non vanno mai considerati supporti neutri, poiché la loro forma, i materiali che li costituiscono, le potenzialità che suggeriscono sottintendono differenti repertori d'azione: diverso è perciò anche il loro significato simbolico e lo spazio sociale in cui si inscrivono.

Da queste due considerazioni ne discende facilmente una terza: alla classificazione (gerarchica) degli elementi manipolati e degli strumenti utilizzati si affianca una classificazione dei soggetti umani incaricati di portare a termine i differenti programmi d'uso previsti dalla ricetta. Gli attori che si affaccendano attorno alla ricetta infatti si costruiscono in base alle relazioni paradigmatiche che li legano a strumenti e materiali in quanto attanti di uno stesso predicato, ma non solo. Tagliare la carne o tritare le verdure, pelare le patate o assaggiare una pietanza *in fieri* sono operazioni che possono

naturalmente essere compiute da un singolo attore ma che, quando alla realizzazione del piatto partecipa una pluralità di soggetti, contribuiscono a costruire lo status di cui ciascuno gode rispetto agli altri.

Se si osserva il flusso della vita quotidiana, è facile notare come l'elaborazione collettiva di ricette sia una prassi non così rara nello spazio domestico e assai frequente nell'ambito della cucina professionale. L'analisi della ricetta dal punto di vista degli attori che vi partecipano diventa perciò un'operazione interessante al fine di capire in che modo le abitudini alimentari contribuiscono a descrivere la società che le mette in pratica. Se la provenienza, la produzione, la tipologia e le modalità di consumo degli alimenti descrivono il background socio-economico di un gruppo sociale, bisogna considerare che anche la stessa fase di preparazione dei piatti, il lavoro di cucina *tout court*, contribuisce tanto a creare quanto a rivelare una particolare conformazione delle relazioni sociali. In altre parole, se la cucina è un linguaggio, essa non parla solo attraverso la modulazione di ciò che si mangia, ma anche attraverso l'organizzazione di come ciò che si mangia viene preparato.

Date queste premesse, di seguito si cercherà di analizzare la preparazione di un piatto, ormai poco frequentato, tra i più classici della tradizione veneta, e non solo: la zuppa di trippe. Si tratta di una pietanza la cui diffusione, nel recente passato, era legata soprattutto al mondo delle trattorie e delle osterie, luoghi per eccellenza della socialità paesana che hanno rappresentato la modalità ristorativa più diffusa almeno fino alla trasformazione in bar o ristoranti avvenuta a partire dagli anni Settanta (Capatti, Gho 2000). A rendere ancor più interessanti questi luoghi "storici" è il fatto che, essendo spesso locali a conduzione familiare, essi rappresentano un ambito intermedio tra la cucina domestica e quella professionale, tra relazioni private e pubbliche, familiari e lavorative. Il processo di preparazione del piatto verrà analizzato a partire da un testo che ne racconta lo svolgimento. Si tratta, in particolare, di un brano tratto da un'intervista effettuata nella primavera del 2012 dall'autrice di questo lavoro a una signora vicentina per ascoltare le sue esperienze di aiuto cuoca e cuoca nella trattoria di famiglia, maturate negli anni Cinquanta e Sessanta. Il brano riportato corrisponde effettivamente a una porzione di testo unitaria, trascritta in maniera fedele, *verbatim*, e quindi solo leggermente emendata per garantirne la leggibilità¹.

3. Il racconto: preparazione e consumo della zuppa di trippe

Naturalmente le trattorie de una volta cușinava quéo che se magnava anca in caša, no śé che i fašéva piati straordinari, a parte... cèrni minestróni, le zuppe... i contadini vegnéva mangiava cóme che i mangiasse a caša prima del marcà al martedì o la doménica matina dòpo a méssa prima. Scominciava la matina présto, se no te géri švèlta aprire e pórté i batéva. Na vólta mi me ricòrdo, me mama śéra al mare, mi śéro andà in lèto tardissimo parché gavévimo lavo-

rà ala sèra e la matina no me so švéià ale śéi cóme el sòlito, e ale sète finia la méssa scomincia: "Ohhh!". Scominciava la matina présto, se no te géri švèlta aprire e pórté i batéva. [...] Alóra se gavéa da scaldare quéo preparà prima e fin ale diéci e matina i mangiava la zuppa de trippe per ešémpio, el martedì co ghe śéra el [marcà] che śéra un piatto bastansa robusto, ma i śéra abituà a mangiare cóse robuste i contadini caša. Questo śé una dee cóse che se fašéva. Podéva èsare la parmigiana, de trippe, oppure la zuppa parché se ghe aggiungeva al bródo. E alóra i mangiava col pane e un bicèr de vin présto... Matina présto!

La zuppa e tripe la śéra na ròba laboriòša da fare. Adèssò le trippe i le vénde anche prònte, tajà, scotà, invése [na vòlta] se prendéva da la macelleria apéna śgrosà de lo spòrco de intèrno, parché la tripa śé lo stomaco dei animali, nò? E bišognava lavarla. Me ricòrdo, co le spazole quéc là da lavandaia [con il cucchiaino del caffè in mano imita gesto di pulire le trippe, muovendola avanti e indietro come se stesse strofinando un panno] e co un cucchiaino e gratarle, pulire... pulitissime! Parché le śé fate tute ad alvèoli déntro. Bišognava pulirle fin che le śéra pròprio pulitissime, e quéo śéra un lavóro mio, dódaše ani in só. E venerdì el śéra fato, ògni venerdì, e dòpo le se scotava, se fašéva pèrdare el primo graso, la prima aqua, e se butava via, e dòpo bišognava tajarle a listaréle de sta mišura qua [indicando mezzo manico del cucchiaino], e insóma ciapava tuto el pomeriggio de un venerdì, e el sabato matina me mama fašéva un soffrito con cipola caròta sèdano e il lardo, lardo bèn péstà col orte laccio, e se fašéva un soffrito de quélo, se butava le tripe, dòpo ghe metéva el concentrato de pomodòro, la consérva famòša, e se copriva de aqua. Le se asava bolire tuuto el giòrno. Ala sèra e śéra prònte e se podéva mangiarle asciutte, cóme secòndo, con na béla spolverata e grana. El giòrno dòpo se fašéva el bródo, ma tante vólte bastava l'aqua, aggiungere un pò de buro e se butava déntro sto pentolóna e se fašéva bolire ancóra fin che el se scaldava bèn e se raprendéva un pò el bródo e alóra i le mangiava cuși, un bèl piato, con formaggio ancóra sópra e un fià de pane spezzettà déntro. Quéo śéra una la zuppa de trippe. Du giòrni de lavóro, du giòrni, dòpo l'altro bastava rimestare. Che bojéva sènpre con un calóre basso in mòdo che no la sobolise massa, che uscisse dal pentolóna, e quéo śéra el lavóro de la zuppa. E se mangiava sabato, la doménica matina, e dòpo el résto se tegnéva pa l martedì, l'altra metà la ndava el martedì, che i vegnéva dòpo el marcà i contadini.

Naturalmente le trattorie di una volta cucinavano quello che si mangiava anche a casa, non c'erano piatti straordinari, a parte... certi minestrone, le suppe... i contadini venivano e mangiavano come se stessero mangiando a casa, prima del mercato il martedì o la domenica mattina dopo la messa prima. Cominciavano alla mattina presto, se non eri svelta ad aprire le porte battevano. Una volta mi ricordo, mia mamma era al mare, io ero andata a letto tardissimo perché avevamo lavorato alla sera e la mattina non mi sono svegliata alle sei come al solito, e alle sette finita la messa comincia un: "Ohhh!". Cominciavano la mattina presto, se non eri svelta ad aprire le porte battevano. [...] Allora si doveva scaldare ciò che si aveva preparato prima e fino alle dieci di mattina mangiavano la zuppa di trippe ad esempio, il martedì quando c'era il mercato, era un piatto abbastanza robusto, ma erano abituati a mangiare cose robuste i contadini a casa. Poteva essere la parmigiana, di trippe, o la zuppa, perché si aggiungeva il brodo. E allora mangiavano col pane un bicchiere di vino... Mattina presto!

La zuppa di trippe era una cosa laboriosa da fare. Adesso vendono le trippe anche pronte, tagliate, scottate, invece [una volta] si prendevano in macelleria appena sgrossate dallo sporco interno, perché la trippa è lo stomaco degli animali, no? E bisognava lavarla. Mi ricordo, con le spazzole da lavandaia e con un cucchiaino bisognava grattarle, pulirle... pulitissime! Perché sono fatte tutte ad alveoli dentro. Bisognava pulirle fin che diventavano proprio pulitissime, e quello era il mio lavoro, da dodici anni in giù. Veniva fatto il venerdì, ogni venerdì, e poi si scottavano, si faceva perdere il primo grasso, la prima acqua, e si buttava via, e poi bisognava tagliarle a listarelle di questa misura [una falange] e insomma prendeva tutto il pomeriggio del venerdì, e il sabato mattina mia mamma faceva un soffritto di cipolla carota sedano e lardo, lardo ben pestato con un coltellaccio, e si faceva un soffritto di quello, si buttavano le trippe, poi si metteva il concentrato di pomodoro, la conserva famosa, e si copriva di acqua. Si lasciavano bollire tuutto il giorno. Alla sera erano pronte e si poteva mangiarle asciutte, come secondo, con una spolverata di grana. Il giorno dopo si faceva il brodo, ma tante volte bastava l'acqua, aggiungere un po' di burro, si buttava dentro a questo pentolone e si faceva bollire ancora finché si scaldava bene e si riprendeva un po' il brodo e allora le mangiavano così, un bel piatto, col formaggio ancora sopra e un po' di pane spezzettato dentro. Questa era la zuppa di trippe. Due giorni di lavoro, due giorni, poi l'altro bastava rimestare. Doveva bollire sempre con un calore basso in modo che non bollisse troppo, che non uscisse dal pentolone, quello era il lavoro della zuppa. E si mangiava il sabato, la domenica mattina, e poi il resto si teneva per il martedì, l'altra metà andava il martedì, quando dopo il mercato venivano i contadini.

Il testo riportato non è esattamente una ricetta quando la narrazione autodiegetica del processo di preparazione di un piatto e del suo consumo; esso non è perciò finalizzato a investire il destinatario di un analogo *saper-fare* (Greimas 1979): a questo fine, infatti, il testo si presenterebbe troppo lacunoso, organizzato attorno a un principio di economia del testo inadeguato. Solo alcune operazioni infatti vengono messe in luce, ad altre si fa solo un rapido cenno, certe sono completamente rimosse; lo stesso si può dire degli strumenti utilizzati, degli ingredienti manipolati, degli attori coinvolti.

Ciò che fin da subito viene specificato, è che la zuppa di trippe è un piatto "laborioso"; le diverse operazioni in cui il programma narrativo si articola, inoltre, si sviluppano in un arco temporale assai lungo per una preparazione culinaria. Le fasi di preparazione e consumo del piatto infatti sono disposte su cinque giorni consecutivi:

1. il venerdì pomeriggio si assiste alla preparazione preliminare della trippa;
2. il sabato è dedicato alla cottura delle trippe asciutte;
3. il sabato sera e la domenica mattina si preparano se ne servono i piatti;
4. il lunedì si trasformano le trippe asciutte in zuppa;
5. il martedì mattina si preparano e si servono i piatti di zuppa.

3.1. Venerdì: preparazione preliminare della trippa

La prima parte del programma narrativo di base consiste nella preparazione della trippa, che arriva dalla macelleria appena sgrossata. Lo status di cui le trippe godono, come materia prima, è infimo: si tratta di un materiale "sporco", che nella geografia sociale del corpo animale occupa la parte meno nobile, legata alle funzioni più triviali della vita sensibile. A questo proposito, Ricci afferma infatti che:

solo una cucina da "bettola", fatta di complesse cotture e salse speziate e aromatizzate riesce ad esaltare code, trippe, fegati, rognoni, grifi, testicciuole e budella. L'uso culinario di un corpo (testa, piedi, code), o di ciò che esso ha di più intimo (gli interiori, le coratelle), indica una cottura sapiente e sacrale, che sappia manipolare e rendere simbolicamente mangiabile ciò che è avvertito come collocato ai margini della putrefazione, delle feci, ovvero suggerisce in chi cuoce e in chi mangia la rischiosa tentazione di riconoscersi [...] in qualcosa di umano, troppo umano (Ricci 2012, p. 136).

La conformazione stessa delle trippe, definita "ad alveoli", rimanda semanticamente a un ambito biologico, medico-veterinario, che non interagisce ancora con il regno del commestibile; in un primo momento, dunque, le trippe non sono buone da pensare, né da mangiare² (Harris 1985). Il processo trasformativo di de-naturalizzazione cui devono essere sottoposte è perciò molto lungo e consta di almeno due fasi. La prima, laboriosa operazione è la pulizia manuale. Le trippe vanno pulite in primo luogo con una spazzola da lavandaia, strumento che ancora non pertiene alla sfera degli utensili di cucina, e poi con un cucchiaino. A svolgere questo compito non è la cuoca della trattoria, cioè la madre della narratrice, ma la narratrice stessa, o meglio la proiezione di sé stessa ragazzina, "da dodici anni in giù". Il compito meno prestigioso spetta infatti alla non cuoca, è lei che deve manipolare il materiale grezzo operando la trasformazione da sporco a non sporco, da non sporco a pulito, anzi, pulitissimo. Il fatto che si tratti di una mansione ingrata è segnalato inoltre anche dalla modalizzazione disforica del verbo pulire: "bisogna" pulire la trippa, certo non lo "si può" o lo "si vuole" fare.

La temporalizzazione del racconto suggerisce diverse annotazioni. In primo luogo, le trippe vengono pulite il venerdì, per eccellenza il giorno "di magro", destinato alla purificazione del corpo, dello spirito e, a questo punto, anche delle trippe e della loro triviale natura animale. A compiere l'operazione è una bambina, una ragazzina, quindi personaggio cui il senso comune attribuisce, nell'opposizione tra natura e cultura, una certa vicinanza alla natura, investita stavolta dalla categoria timica in termini euforici: una ragazzina, vicina a una naturalità intesa come purezza, come innocenza, è incaricata di depurare le trippe, compito la cui ritualizzazione è suggerita anche da un meccanismo retorico

iterativo: “bisognava lavarle/bisognava pulirle”, “pulire/pulitissime”, “il venerdì/ogni venerdì”. La narrazione sottolinea tuttavia anche che si tratta di un incarico molto oneroso in termini di tempo (“*tutto* il venerdì”), il che richiama la costanza, la pazienza, la perseveranza necessarie a svolgerlo ma, poiché non si tratta di un lavoro qualificato, prestigioso, ci dice anche che il tempo di chi lo svolge non è poi così prezioso.

Una volta trasformato il non cibo in cibo, è possibile procedere a una cottura preliminare che, portando le trippe dallo stato crudo a quello di non cotto, sancisce la fine del processo di pulizia. L’acqua e il primo grasso espulsi grazie all’azione violenta della scottatura cui le trippe sono sottoposte vengono buttati: il fatto che l’attenta economia domestica del tempo li consideri materiali di scarto significa che, anche essendo non-sporco, essi rimangono comunque non-cibo³.

Terminati questi tre passaggi di pulizia (con la spazzola, con il cucchiaino, sul fuoco) la trippa subisce un’ulteriore trasformazione: viene cioè tagliata in piccoli pezzi, in listarelle lunghe qualche centimetro appena. Chi sia a tagliare le trippe, la madre-cuoca o la figlia-aiutante, e cosa usi, non viene esplicitato: il programma narrativo d’uso in questione è descritto *en passant*, come una fase intermedia della preparazione, che non sembra esprimere l’essenza né del lavoro di pulizia, né della cottura vera e propria delle trippe.

3.2 Sabato: cottura delle trippe asciutte

La giornata del sabato rappresenta il momento culminante del processo di preparazione delle trippe. Come prima cosa, viene preparato un soffritto con cipolle, carote, sedano. Le materie prime con cui si apre questa fase sono quindi ben diverse da quelle del venerdì: in luogo della trippa grezza (e maleodorante), a essere manipolate sono delle verdure estremamente aromatiche, unite a un altro prezioso ingrediente, il lardo; ancora una sostanza grassa e animale quindi, che però, lungi dal dover essere buttata via, diviene il prezioso aiutante che permette agli ortaggi di soffriggere, operando così una trasformazione che ne fonde le singolarità in un unico odoroso oggetto culturale, il soffritto. Prima di svolgere questa importante funzione, tuttavia, il lardo deve essere “ben pestato”, domesticato attraverso l’uso di un coltello, anzi, di un coltellaccio. Tanto il predicato, quanto la caratterizzazione dell’aiutante modale definita dall’uso del peggiorativo, costruiscono l’idea di una capacità performativa energica, quindi di un soggetto in grado avere la meglio sulla realtà circostante affrontandone se necessario anche il lato cruento. È alla madre, alla cuoca, che spettano l’onore e l’onere di guidare le fasi centrali della preparazione: è lei che unisce, congiunge, gli ingredienti ancora separati in un’unica sostanza *in fieri*, approntando il soffritto con il lardo – operazione basilare, fondamentale nella tradizione gastronomica locale – e aggiungendovi poi gli elementi mancanti. Una volta preparato il soffritto vi

si aggiungono infatti le trippe, quindi il tutto viene impreziosito dall’aggiunta del concentrato di pomodoro, della “famosa” conserva, e poi coperto con l’acqua. A questo punto, dopo una serie di operazioni di divisione e frammentazione della materia, tutti gli ingredienti che partecipano alla cottura sono stati riuniti; affinché si amalgamino in un’unica sostanza, tuttavia, sono necessari il calore e la pazienza dei tempi lunghi: per essere pronte, infatti, le trippe dovranno bollire “tutto il giorno”. Ancora una volta l’aspetto temporale della preparazione, dilatando l’orizzonte dell’attesa e del desiderio, appare fondamentale nel descrivere e determinare il valore dell’oggetto che si sta creando, valore la cui parabola è quasi giunta al culmine.

3.3. Sabato sera, domenica mattina: consumo delle trippe asciutte o alla parmigiana

Pulite, bollite, tagliate, cotte nel soffritto con il pomodoro e l’acqua, lasciate bollire quasi una giornata intera, le trippe sono ormai pronte per essere mangiate, previa aggiunta di una sostanziosa spolverata di formaggio grana: sono queste le “trippe asciutte” che nella sequenza modulabile del pasto vengono collocate tra i secondi, sezione del menù di trattoria dominata dalle preziose carni. L’altra definizione che ne viene data, “alla parmigiana”, mettendo in primo piano l’utilizzo della “famosa” salsa di pomodoro e della “bella” spolverata di formaggio, sembra voler stagiare il piatto nel fortunato orizzonte della celebrata tradizione gastronomica nazionale: le “trippe alla parmigiana” si rappresentano così come l’elaborazione locale di un gusto sovra-locale, declinata attraverso l’uso delle materie prime disponibili sul territorio. Se la fama del pomodoro, nelle sue varianti di concentrato e conserva, non rimanda a una topografia più specifica bensì idealmente ai presupposti *must* della dieta nazionale o “mediterranea”, veniamo invece a sapere che il formaggio usato è il grana, e non il parmigiano, ossia il suo più famoso antagonista da cui il nome del piatto discende. L’utilizzo della variante locale, citata *en passant*, diventa così una spia del contesto geografico della narrazione, mentre il nome del piatto lo iscrive in un panorama più ampio, conferendogli una leggibilità che trascende i confini regionali.

A questo punto, dunque, le trippe sono pronte; solo una metà della preparazione, tuttavia, viene consumata subito, tra il sabato sera e la domenica mattina: la seconda metà, infatti, verrà conservata e sottoposta a un ulteriore processo trasformativo che avrà finalmente come risultato la zuppa.

3.4. Lunedì: preparazione della zuppa di trippe

Se il sabato sera, e la domenica soprattutto, sono momenti dedicati a riposare e santificare le feste, il lunedì il lavoro riprende e con esso anche la preparazione delle trippe. In questo giorno, infatti, si procede all’attuazione del programma narrativo d’uso che porta alla preparazione del brodo; si tratta tuttavia di un passaggio

facoltativo, che molto spesso può essere sostituito dal semplice utilizzo di acqua. I criteri che presiedono la scelta dell'uno o dell'altra sostanza non vengono esplicitati; in entrambi i casi, tuttavia, la procedura è tesa a fluidificare la materia, alla quale non viene unito nulla che già non contenga. L'unica aggiunta, pur significativa, è quella del burro; la trasformazione, infatti, non prevede tanto un'alterazione sostanziale del gusto, quanto un'evoluzione del piatto nella sua forma: nello spazio utopico del pentolone, caratterizzato da un accrescitivo che già prefigura un favoloso orizzonte di sazietà, si performato la metamorfosi delle trippe asciutte in zuppa. Il passaggio, riposizionando la pietanza tra i primi e in particolare tra le tante zuppe e minestre della dieta contadina, la rende forse più adatta al clima feriale, conservandole tuttavia un posto d'onore. Questo ulteriore momento di cottura e attesa ha termine quando il composto si rapprende, riconciliando l'opposizione tra solido e liquido, tra festivo e feriale, creando un piatto non liquido e non festivo, adatto a essere consumato in un momento della settimana lavorativa particolare, quello del ritorno dal mercato paesano.

3.5. Martedì: consumo della zuppa di trippe

La zuppa di trippe infatti non viene rappresentata come un piatto tra i tanti serviti in trattoria, preparati per il pranzo o per la cena di un destinatario generico; al contrario, è descritta proprio come il piatto che i contadini consumano la mattina del martedì, di ritorno dal mercato settimanale. Sottolinea la narratrice che agli avventori vengono serviti dei "bei piatti" di zuppa, che vengono poi arricchiti da pane spezzettato e da un'ulteriore aggiunta di formaggio (non più connotata per altro dalla nevosa leggerezza della "spolverata"). Le aggiunte concorrono a solidificare ulteriormente il piatto, costruendo l'idea di una pietanza alquanto sostanziosa, altamente energetica, adatta a un pubblico dagli stomaci forti e dagli appetiti intensi come si immagina essere quello dei contadini⁴, che rappresentano qui tanto una categoria professionale, quanto una categoria di genere, essendo gli avventori delle osterie/trattorie quasi esclusivamente uomini.

La zuppa, non liquida, avendo assunto il massimo del suo valore trasformandosi in una materia amorfa all'interno della quale gli elementi perdono la loro unicità per fondersi in un unico oggetto complesso, viene accompagnata dal pane spezzettato, cioè un elemento solido sottoposto a un processo di destrutturazione, e dal vino, liquido che negli effetti – soprattutto in osteria/trattoria – più che nella forma parla di apertura, di fusione. Se, come afferma Fabbri (2012), "il cibo è pasto e non nutrimento: ostenta almeno quanto sostiene" (p. 120), questo cibo ostenta, sostenendo, un momento di unione, di riunione, di incontro, come quello del mercato paesano per i contadini⁵, ordinario e speciale, come una zuppa di tal fatta. La struttura triangolare di questo pasto ha insomma per vertici, oltre alla zuppa, il vino e

il pane spezzato – verrebbe da aggiungere: con le mani – due alimenti il cui valore simbolico attinge non solo alla storia dell'alimentazione di antica tradizione greco-romana (Montanari 2010) ma anche all'iconografia cristiana⁶, evocando una dimensione assai profonda di una convivialità, che si realizza come momento rituale (esclusivamente) maschile.

4. Dalla costruzione di un oggetto alla costruzione di soggetti

Il programma narrativo di base porta all'attribuzione da parte del destinante, aiuto-cuoca e cuoca, dell'oggetto di valore "zuppa di trippe" al destinatario rappresentato dai contadini. La narratrice, impegnata nel più ampio progetto di descrivere la propria esperienza umana, familiare e lavorativa di figlia e aiuto-cuoca cresciuta nella trattoria dei genitori, sceglie di mettere in luce alcuni passaggi, alcuni programmi d'uso, e di lasciarne più in ombra altri. In due momenti, in particolare, viene evidenziato chi siano gli attori, o meglio le attrici, impegnate nella preparazione. La figura della madre, la cuoca del locale, viene colta nell'atto di preparare il soffritto, di predisporre la cottura vera e propria delle trippe. La cuoca quindi frammenta con un primo movimento di apertura la materia per predisporla alla fusione, quindi riconduce a un intero la molteplicità degli ingredienti trituriati, che grazie al calore si fondono fino a divenire un sola sostanza calda, fumante, energetica: una zuppa, piatto per eccellenza unitario, nel quale il tutto assomiglia alla parte e la parte al tutto. Il suo strumento è il coltellaccio, utensile principe in cucina e potenziale arma d'offesa (Fine 1996), attrezzo che rende possibile un intervento forte sulla realtà circostante e che proprio per questo presuppone la capacità, la maturità, di adoperarlo senza rischio per sé e per gli altri. La figlia, invece, armata solo di spazzole e cucchiaio, è addetta alla pulizia della trippa cruda; la sua figura si costruisce attorno a un compito umile, a contatto con una materia sporca, che non è ancora esattamente cibo - il che, verrebbe da concludere, fa di lei una non cuoca: un soggetto non ancora maturo per l'utilizzo del coltello, non ancora in grado di far accadere le più sapienti alchimie della cucina. Nonostante l'esito del suo lavoro ("pulite... pulitissime"), ne faccia quasi letteralmente risplendere il risultato, rimuovere l'origine "disgustosa" della trippe rimane un compito assai arduo. Spiega infatti più avanti la narratrice:

Mi par tanti ani la preparava co me mama e no la magnava mai, pur sapendo che la séra pulitissima, però le séra le trippe e lóra no voléva mai mangiarla. Finché na vólta me papà me ga costréto e quando che gò comincià mangiarla gò dito: "Mama che bòna!" e da lóra la gò sèmpre mangià!

Io per tanti anni la preparavo con mia mamma ma non la mangiavo mai, pur sapendo che era pulitissima, però erano trippe e allora non volevo mangiarla. Finché una volta mio papà mi ha costretto e quando ho cominciato a mangiarla ho detto: "Mamma che buona!" e da allora l'ho sempre mangiata!

La stessa addetta alle pulizie, insomma, per molti anni non riesce ad apprezzare la zuppa perché, pur sapendo che le trippe sono pulite, le pensa come sporche. Ai suoi occhi esse non appaiono né buone da pensare, né buone da mangiare, e perciò non le mangia. Interviene a questo punto il padre in qualità di destinante, che attraverso una manipolazione coercitiva la costringe ad assaggiare il piatto. L'esclamativo appagamento sensoriale che ne segue sanziona il pieno superamento della prova, che la porta di lì in avanti a gradire per sempre le trippe. Se dal punto di vista della narratrice è la zuppa a subire una riclassificazione, da disgustosa a gustosa, dal punto di vista esterno è piuttosto lei a trasformarsi, a divenire protagonista di un micro *Bildungsroman*. L'assaggio delle trippe, infatti, può esser letto come un rito di passaggio verso una fase più adulta, che la pone in grado di accettare ciò che gli altri accettano, la realtà nella complessità delle sue tensioni oppostive; con un'unica trasformazione congiuntiva, la ragazza si riconcilia così alle specialità della gastronomia locale e al suo gruppo d'appartenenza.

Il processo narrativo che crea la zuppa quale oggetto di valore, nel costruire l'opposizione infanzia/età adulta, descrive anche quella tra destinanti e destinatari. In cucina, o comunque all'interno della trattoria, stanno madre e figlia, che eseguono e supervisionano una serie di operazioni caratterizzate dalle lunghe durate; la preparazione, infatti, richiede un tempo dilatato, paziente, ritmato da operazioni durative e iterative. L'impazienza invece è proprio ciò che caratterizza i destinatari, i contadini, che fin dalla prima mattina battono alla porta della trattoria per avere la loro razione. L'aneddoto di apertura, ad esempio, descrive un episodio durante il quale la figlia, momentaneamente sola, viene svegliata di soprassalto dai reclamanti avventori mentre sta ancora dormendo perché la sera ha lavorato fino a "tardissimo". Le dimensioni temporali contrapposte sono qui molteplici: c'è l'aspetto anagrafico, che pone in antitesi la figlia-giovane e la madre, con gli avventori adulti; c'è l'opposizione tra il tempo paziente della preparazione e quello impaziente e impetuoso del desiderio, che pretende una risposta immediata. Ancora, se per la ragazza stanca e dormiente è ancora notte, o alla meglio non giorno, per i contadini il giorno è già fatto: con suo grande stupore, per loro è già tardi abbastanza per mangiare trippe e bere vino. Il consumo delle due sostanze, tra l'altro, essendo la prima sgradita all'infanzia (come spiega l'aneddoto riportato in precedenza) e la seconda interdetta o quasi, contribuisce a segnare la distanza tra le due fasi della vita in questione.

Nel corso della narrazione, anche la dimensione spaziale è chiamata a descrivere la relazione tra gli attori: banalmente, si può notare come la preparazione avvenga all'interno, nello spazio privato della cucina, in risposta a una richiesta pubblica, proveniente dall'esterno. La trattoria, quale luogo di consumo dei piatti, si configura come uno spazio utopico ambiguo rispetto

all'eterotopia domestica degli avventori e delle preparatrici. I contadini qui non sono a casa loro, e tuttavia mangiano "come a casa"; parallelamente, cuoca e aiutante cucinano quel che cucinerebbero in casa, eppure i gusti e le abitudini dei primi e delle seconde non sono totalmente sovrapponibili. In primo luogo, si potrebbe notare come l'enfasi sulla consistenza del piatto in questione rimandi a un immaginario di genere che vede in un appetito vorace un tratto distintivo della maschilità, o meglio di un certo modo storicamente e socialmente posizionato di intendere la maschilità. La tendenza a consumare piatti "robusti", inoltre, è esplicitamente attribuita ai contadini, come a segnalare una distanza, o meglio una distinzione (Bourdieu 1979) anche dal punto di vista socio-economico tra chi mangia e di chi prepara⁷, marcata anche dalla determinazione temporale: i contadini mangiano le trippe e bevono il vino "la mattina, fino alle dieci [...] La mattina..!". Se a tutto ciò si aggiunge la considerazione che tanto nella consegna dell'intervista (raccontare il passato, che diventa raccontare al passato), quanto nell'iterazione faccia a faccia tra intervistatrice (trentenne) e intervistata (settantenne), si contrappongono implicitamente presente e passato, lo stupore per le abitudini contadine costruisce un'alleanza tra le due attrici interagenti, allineate su posizioni più "moderne", a scapito dei contadini, che quasi sembrano indietro di un passo nel processo di civilizzazione (Elias 1969), come dimostra anche il loro sguaiato battere e chiamare alla porta per ottenere un piatto di zuppa. Si può notare, tra l'altro, come il verbo "battere" in veneto ancor più che in italiano rimandi all'idea di picchiare e più esattamente di bastonare: si batte alla porta come si batte la moglie, o come dicono i proverbi, "la fèmena"⁸. In effetti, anche se la violenza è solo semanticamente evocata, l'atteggiamento degli avventori in questione non rimanda esattamente al distaccato *aplomb* di ipotetici clienti in cerca della migliore offerta per la loro domanda, ma a una relazione all'interno della quale il diritto a essere serviti è sentito come legittimo e fatto valere ancor prima di varcare la soglia del pubblico locale. Allora, forse, non è solo la tipologia dei piatti a essere organizzata *come se* i contadini fossero a casa loro, ma anche la relazione tra colui che chiede e colei che prepara, tra chi ad alta voce esprime un bisogno e chi si sente non solo professionalmente, ma anche moralmente in dovere di soddisfarlo (DeVault 1991).

Comunque sia, se la distanza tra questi attori nello spazio sociale non è abbastanza ravvicinata da consentire la sovrapposizione delle loro abitudini alimentari, le posizioni non sono nemmeno completamente divaricate. Il consumo delle trippe, piatto di umile, animalesca provenienza, unisce e divide. Le affermazioni relative alle trippe alla parmigiana "alla sera [le trippe] erano pronte e si potevano mangiare asciutte"/"si mangiavano sabato", lasciando nell'indeterminazione l'identità del destinatario del piatto, presuppone un'abitudine gene-

rale e un consumatore generico, quindi i contadini, ma anche avventori di ogni sorta, nonché le stesse addette alla preparazione. La correlazione tra la zuppa e i suoi consumatori, invece, è univoca quanto la temporalizzazione del consumo stesso: a mangiarla sono i contadini, il martedì mattina. La trattoria viene a costruirsi su una porzione di spazio comune, che la rende rintracciabile sulla strada del lavoro tra il mercato e la casa, sulla strada della festa tra la chiesa e la casa, rappresentando così uno dei punti nevralgici della vita di paese.

5. Dietro alla ricetta: il detto e il taciuto

Il racconto della preparazione e del consumo della zuppa di trippe appare a questo punto molto eloquente rispetto alle relazioni che legano gli attori coinvolti nella narrazione e allo spazio sociale che occupano. In cucina, alla figura adulta della madre/cuoca si contrappone quella della figlia/aiutante, impegnata in un percorso di crescita non privo di intoppi. Se la prima dispiega, grazie ad adeguati strumenti, abilità performative in grado di far accadere la cottura delle trippe, la buona riuscita del piatto, la seconda detiene un ruolo ancillare, in un certo senso liminale rispetto al regno del cibo come nutrimento; insieme collaborano alla realizzazione di un piatto “robusto” e “laborioso”. Numerose espressioni ed espedienti retorici sottolineano, nel testo, la consistenza temporale dell'intero programma narrativo e dei programmi a esso correlati. Un rapido confronto con le consegne del più famoso ricettario nazionale, l'Artusi, per la preparazione delle trippe può essere utile a illuminare, per contrasto, le peculiarità della descrizione sopra riportata. Si tratta naturalmente di due testi che differiscono l'uno dall'altro fin dalle finalità, tuttavia il loro accostamento permette a riguardo preziosi spunti di riflessione.

[La trippa] in alcune città si vende lessata e questo fa comodo; non trovandola tale, lessatela in casa e preferite quella grossa cordonata. Lessata che sia, tagliatela a strisce larghe mezzo dito ed asciugatela fra le pieghe di un canovaccio. Mettetela poi in una cazzeruola a soffriggere nel burro e quando lo avrà tirato, aggiungere sugo di carne, o, non avendo questo, sugo di pomodoro; conditela con sale e pepe, tiratela a cottura più che potete e quando siete per levarla, gettateci un pizzico di parmigiano (Artusi 1970).

Con pochi semplici tratti, Artusi descrive la ricetta della “trippa col sugo”, che corrisponde, più o meno, a quella delle trippe alla parmigiana: vi sono tra le due differenze ascrivibili al loro posizionamento geografico e socio-economico (ad esempio il più leggiadro pizzico di parmigiano invece della spolverata di grana, il burro in luogo del lardo, il pomodoro come seconda scelta rispetto al sugo), ma anche alla divaricazione tra la flessibilità di una cucina tramandata attraverso l'oralità e le pratiche, a contatto e in dipendenza con le materie prime a disposizione, e l'astratta rigidità di quella scritta (Goody 1982). Ciò detto, una delle differenze più vistose tra i

due brani è legata proprio alla dimensione temporale, che nell'Artusi è totalmente appiattita ed esiste solo in quanto successione cronologica dei programmi d'uso. Il tempo necessario allo svolgimento delle varie fasi (qui come in molti ricettari) è dato per scontato, naturalizzato in una sequenza logicamente ordinata di azioni che si rischia di pensare come puntuali. Se nella costruzione dell'oggetto di valore “trippe” descritta nell'intervista il tempo costituisce uno degli ingredienti più preziosi, tanto per chi lo impiega in cucina, quanto per chi ansiosamente aspetta di mangiare, in questo brano la durata scompare, e con essa anche la “laboriosità” della ricetta, l'impegno di chi la realizza. Il fatto che le trippe artusiane si comprino già sgrossate, esternalizzando, per così dire, la necessità di maneggiare la materia impura, ci porta inoltre a riflettere su altri passaggi che entrambi i brani lasciano in ombra: ad esempio l'approvvigionamento delle materie prime - basato sull'organizzazione mentale delle provviste, delle scadenze, del calcolo qualità/spesa/guadagno, delle preferenze dei destinatari - o la pulizia finale della cucina, delle stoviglie e della sala. Queste fasi, non certo specifiche del processo di realizzazione delle trippe, assumono tuttavia sicuramente una declinazione peculiare in relazione a ogni ricetta, eppure risultano assenti da ogni narrazione gastronomica. Nel caso specifico, leggendo l'intera intervista si viene a scoprire che, oltre a cucinare, la madre si preoccupa della supervisione della dispensa e dell'approvvigionamento degli ingredienti necessari, mentre la figlia oltre a pulire le trippe serve in tavola (di malavoglia, dato il comportamento poco *polite* della clientela), corre ai negozi per le commissioni dell'ultimo minuto, si occupa di ordinare e riordinare i locali, di lavare biancheria e stoviglie, aiutata in questo da un'altra signora, esterna alla famiglia, che sta alle sue dipendenze. Anche se un'analisi di tali informazioni trascende i limiti del presente lavoro, un accenno a questi dettagli narrativi permette di osservare il testo nel suo contesto e includere nel quadro della descrizione anche di quegli aspetti che, essendo generalmente classificati come generici e ancillari, vengono in prima istanza omessi dalla narrazione orale della ricetta, e completamente rimossi dalla fonte scritta, contribuendo a rendere invisibili e indicibili (DeVault 1991, Carrington 2008) carichi di lavoro connaturati alle operazioni di cucina. La geografia sociale della trattoria si complica, ma le posizioni reciproche si mantengono: la madre rimane la demiurga delle pietanze, a contatto con il cibo, la figlia invece serve il cibo ma non lo trasforma, manipolando tutt'al più ciò che cibo non è ancora, o non è più, compare infine una figura nuova, una signora che con il cibo non ha più a che fare, e semmai con lo sporco.

6. Conclusioni

Le tradizioni alimentari vengono spesso rappresentate come le radici di una cultura locale, radici in grado di nutrire il presente dei valori del passato; meno

frequentemente, tuttavia, si cerca di intraprendere un'analisi critica di quale immagine si rifletta in queste tradizioni, nei piatti continuamente ripresi, reinventati e riproposti dalla virtualità mediatica come nei menu dei ristoranti, in che modo una ricetta possa essere considerata rappresentativa del contesto socio-culturale e non solo produttivo che l'ha prodotta. Il brano riportato, descrivendo la preparazione di un "piatto tipico" come la zuppa di trippe nella cucina di un'osteria degli anni Cinquanta- Sessanta, effettivamente, ci permette di osservare lo spazio sociale che la produce dal punto di vista della narratrice, che racconta la sua esperienza come figlia/aiuto cuoca dei gestori del locale.

La zuppa in questione è un piatto destinato a un pubblico di uomini, di contadini, che lo mangeranno di ritorno dal mercato settimanale, e rappresenta l'evoluzione di una sua versione asciutta, nobilitata dall'orizzonte nazionale al quale, nominandosi, si vorrebbe iscrivere, che viene consumata nel fine settimana, alla festa. Si tratta, in primo luogo, di una preparazione lunga e laboriosa, realizzata grazie a una divisione del lavoro infra-femminile; il fatto che questa pietanza sia il frutto di due giorni di impegno e attenzione ci permette da un lato di valutarne l'importanza all'interno del menù settimanale, dall'altro di riflettere sullo status di chi lo prepara (Bourdieu 1979). In termini molto materiali, la pulizia manuale delle trippe non sarebbe immaginabile (a patto di mantenere dei costi sostenibili per un pubblico di contadini) se non grazie alla gratuità del lavoro di una ragazzina che, volente o nolente, si presta a maneggiare per un intero pomeriggio una materia considerata sporca e maleodorante. In termini simbolici, una simile mansione rappresenta una forma di apprendistato all'umiltà, alla pazienza, alla dedizione, al riconoscimento di un'autorità a un tempo familiare e lavorativa, di una certa gerarchia fondata sul genere e sulla generazione (non meno che sullo status, se alle sue dipendenze c'è poi un'altra donna). Al processo di de-naturalizzazione della trippa come oggetto animale e informe corrisponde un processo di culturalizzazione dell'io narrante come soggetto immaturo, che tacitamente, attraverso la pratica, somatizza le gerarchie relazionali e trova la sua collocazione nello spazio sociale. Il suo strumento da cucina è il cucchiaino, smussato e inoffensivo di fronte al coltellaccio della madre, le cui mansioni detengono un prestigio ben maggiore e si collocano in una posizione cronologicamente più centrale nello spazio utopico della ricetta, che di programma in programma crea con il suo oggetto i soggetti della narrazione. Idealmente, il loro reciproco posizionamento si costruisce attraverso una serie di opposizioni implicite, muovendosi tra disgusto e gusto, non cibo e cibo, immaturità e maturità. La loro collaborazione costruisce inizialmente le trippe asciutte, "alla parmigiana", quindi la zuppa, ovvero un secondo della festa, consumato il sabato sera e la domenica dopo la messa, e una (a) tipica zuppa che celebra un momento particolare come

il ritorno dal mercato settimanale. Riuniti in trattoria dopo il mercato come gli ingredienti nel pentolone, i contadini consumano la zuppa, piatto unitario, nella cui fruizione quale ogni boccone è uguale all'altro, la cui robustezza richiama metaforicamente la fisicità del loro essere uomini al lavoro. L'improcastinabilità del desiderio degli avventori li caratterizza come corpo professionale e di genere: è l'abitudine alla fatica che li porta ad apprezzare un tal piatto fin dal primo mattino, ma anche il loro vigore. Alle cuoche, per quanto stupite o impreparate, spetta il compito di rispondere.

Note

1 L'intervista è stata effettuata nell'ambito del progetto di dottorato *Le radici del cibo. Donne venete e culture della cucina tipica*, finanziato dalla Regione Veneto – Assessorato all'Identità veneta, interno alla Scuola di Dottorato in Scienze Sociali "Interazioni, Comunicazione, Costruzioni Culturali" dell'Università di Padova. La trascrizione del vicentino segue il sistema ideato dalla Rivista di Dialettologia Italiana, che permette di restituire la resa fonetica senza ostacolare la lettura. Si ricorda che il segno "è" corrisponde alla "e" aperta di "tema", "è" alla "e" chiusa di "vena"; "ò" corrisponde alla "o" aperta di "nove", "ó" alla "o" chiusa di "solo"; il segno "ś" invece è stato usato per indicare la "s" sonora di "rosa". Mia la traduzione del testo in italiano.

2 Altre testimonianze aggiungono dettagli sensoriali indicativi di tale status, quali ad esempio il cattivo odore.

3 Si consideri ad esempio che l'acqua in cui veniva bollito il cotechino, satura del grasso espulso durante la cottura, anziché essere buttata veniva spesso integrata alla ricetta del "macafame", tipica preparazione dolce o dolce/salata del vicentino, a base di pane raffermo latte e mele (cui talvolta veniva aggiunta la pancetta).

4 Del resto già Pisanelli, nel suo *Trattato della Natura de' cibi et del bere* del 1623 dichiarava che "la trippa è veramente cibo da persone che faticano, e travagliano assai il corpo, perché è più dura della carne del suo animale; ma se avviene, che ben bene si cuoca, et che nello stomaco si digerisca, dà gran nutrimento" (Artusi 1970, p. 309); Artusi, similmente, la considera "poco confacente agli stomaci deboli e delicati" (Artusi 1970).

5 Tanto più che le sue pratiche di consumo portano a sidersi, a fermarsi: una zuppa, semi liquida e calda, non si mangia per esempio in piedi al banco, magari con una mano sola, o giocando a carte, come si può fare con un piatto di polenta e soppesa (consumo tipico nelle osterie vicentina).

6 "Vivere a uno pane e a uno vino", ricorda Montanari, "nel linguaggio medievale è un modo quasi tecnico per significare che si fa parte della stessa famiglia" (Montanari 2010, p. 131).

7 Un certo gusto per la sostanza, afferma Bourdieu analizzando il contemporaneo contesto francese, distingue le "classi popolari" e all'interno di queste, in particolare, "gli uomini": "il pasto è posto sotto il segno dell'abbondanza (che non esclude affatto limiti e ristrettezze) e, soprattutto, della libertà: si cucinano piatti 'elastici', 'abbondanti', come le zuppe o le salse, la pasta o le patate [...] e che, servite con il mestolo o con la paletta, permettono di non star lì a misurare e a

contare, a differenza di tutto ciò che si taglia, come l'arrosto. Questa impressione di abbondanza, che costituisce la regola nelle occasioni straordinarie [...] vige sempre, nei limiti del possibile, per gli uomini" (Bourdieu 1979, p. 202).

8 Per citare solo due proverbi: "La fèmena sé e cóme on falsin: batarla ògni tanto, gusarla sèmpre" ("la donna è come il falchetto: batterla ogni tanto, guzzarla sempre"); "Fèmene, can e bacalà pì che te bati, pì i vién bòni" ("Donne, cani e baccalà più batti più diventano buoni").

BIBLIOGRAFIA

- Artusi, P., 1970 [1891], *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Torino, Einaudi.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotique – Documents*, n. 89; trad. it. "Il trattamento della materia", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 343-358.
- Bellina L., Cappellaro M., 1996, *Ricette di osterie del veneto. Quaresime e Oriente*, Bra, Slow Food Editore.
- Bourdieu, P., 1979. *La distinction*, Paris, Minuit; trad. it. *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 2001.
- Bourdieu, P., 1994, *Raisons pratiques. Sur la théorie de l'action*, Paris, Seuil; trad. it. *Ragioni pratiche*, Bologna, Il Mulino, 2009.
- Bourdieu, P., 1998, *La domination masculine*, Paris, Seuil; trad. it. *Il dominio maschile*, Milano, Feltrinelli, 1998.
- Camporesi, P., 1995, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell'Italia*, Milano, Garzanti.
- Capatti, A., De Bernardi, A., Varni, A., a cura, 1998, *L'alimentazione*, Storia d'Italia - Annali: 13, Torino, Giulio Einaudi Editore.
- Capatti, A., Gho, P., 2000, *L'osteria nuova. Una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow Food Editore.
- Capatti, A., Montanari M., 2005, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Carrington, C., 2008, "Feeding Lesbian Families" in C. Counihan, P. Van Esterik, eds, *Food and Culture*, New York, Routledge, pp. 259-286.
- DeVault, M., 1991, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, Chicago University Press.
- Elias, N., 1969, *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, Suhrkamp; trad. it. *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- Fabbri, P., 2012, "Palatogrammi", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 115-132.
- Fine, G. A., 1996, *Kitchens. The Culture of Restaurant Work*, Berkeley, California, University of California Press.
- Goody, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Greimas, A. J., 1979 "Le soupe ou pistou ou la construction d'un objet de valeur", in *Documents de recherche du group de recherches sémio-linguistiques*, n.5; trad. it. "La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore" in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 197-210.

- Grignaffini, G., 2004, "Il cibo cucinato tra senso e materia", in *E/C*, www.ec-aiss.it.
- Harris, M., 1985, *Good to eat. Riddles of Food and Culture*, New York, Simon and Schuster; trad. it. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1990.
- Lévi-Strauss, C., 1967, "*Le triangle culinaire*", in *L'Arc*, 26, pp. 19-29.
- Magli, P., 2004, *Semiotica. teoria, metodo, analisi*, Venezia, Marsilio.
- Mangano, D., 2012, *Cosa bolle in pentola. Per una semiotica degli strumenti di cottura*, in *E/C*, www.ec-aiss.it.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Ricci, P., 2012, "L'eccedenza del significante. Confusione fra bocconi e parole", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 133-142.

