



www.ec-aiss.it

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

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

Caponata, rovina di Sicilia¹

Francesco Mangiapane

Abstract

L'articolo ricostruisce la significazione della caponata, storico piatto della cucina siciliana, a partire dalla sua dimensione simbolica di piatto locale e comunitario, passando, quindi ad analizzarne la definizione dizionariale. Della caponata, si ricostruisce l'etimologia e la genealogia. A partire dall'interpretazione delle trasformazioni storiche del piatto, l'articolo avanza l'ipotesi che alla base del suo senso profondo possa essere rintracciata l'estetica romantica della rovina.

1. Piatto della *sicilitudine*

La caponata è uno dei piatti simbolo della cucina siciliana. Alcune sue caratteristiche compositive e organolettiche si prestano a essere assunte come stereotipo² di una Sicilia ancestrale, bizzarra ed esotica, meta turistica agognata a partire da uno sguardo “continentale” (ovvero situato a Nord) che guarda alla *sicilianità* (condizione esistenziale così peculiare da tracimare nella *sicilitudine*³) come suo rovesciamento carnascialesco (cfr. Bachtin 1965). Secondo questo cliché, da una parte, ci sarebbe il *tran tran* quotidiano della città, fondato sulla formalità e la spersonalizzazione *societaria* dei rapporti interpersonali, *altrove* ma, in qualche modo, *a portata di mano*, la Sicilia, con la sua eterna promessa di *autenticità*, legata all'universo dell'informale e dell'affiliazione comunitaria⁴. Lo stereotipo siciliano funziona così su un doppio binario, come elemento identitario *iperlocale* i cui caratteri si presentano come *intraducibili* e indissolubilmente legati a un territorio limitato ma anche come segno generico di un mondo antico e comunitario (*slow...*) da recuperare, alla ricerca – nel breve arco di tempo delle vacanze – di una ricongiunzione con il proprio *tempo perduto*. Come si diceva, di questo esotismo, la caponata si fa alfiere,

¹ Questo contributo è stato discusso approfonditamente con Davide Puca, il quale ha portato avanti le ricerche bibliografiche sulla storia della caponata e mi ha illuminato sul ruolo dell'agrodolce in cucina. A lui va la mia gratitudine.

² Si tratta di uno stereotipo letterario, fortemente amplificato dai media. Negli ultimi anni, rilanciato dai romanzi di Camilleri sul commissario Montalbano e ancora di più dalla serie a lui dedicata (cfr. Marrone 2018).

³ Il termine, coniato a partire da un'intuizione dell'intellettuale palermitano Crescenzo Cane (1959), viene per la prima volta utilizzato da Sciascia nel saggio “Sicilia” (1963).

⁴ Usiamo i termini di affiliazione comunitaria e societaria con riferimento a Tönnies (1887).

assumendo su di sé i tratti della *cucina sintetica* (cfr. Montanari 2004, pp. 73-79), premoderna e comunitaria, egemone in Europa fino all'avvento della cucina moderna, affermatasi grosso modo a partire dall'illuminismo e dalla rivoluzione francese. La cifra compositiva dei piatti della *cucina sintetica*, secondo Montanari, sarebbe la loro disponibilità ad accogliere al proprio interno “*tutti i sapori e perciò tutte le virtù*” (*ibidem*, pp.75-76) che in una data cultura possano essere riconosciuti, connettendoli fra loro. Laddove la cucina moderna illuminista avrebbe teso a separare ingredienti e sapori in vista di una loro riconoscibilità, la *cucina sintetica* puntava a tenerli insieme in un unico piatto, magari legandoli grazie a un qualche intingolo. Piatti agrodolci, pasticci, timballi, creme e mostarde da aggiungere alle carni, rappresentano il *modo* attraverso cui la cucina premoderna procede, proiettando su di sé una vera e propria cosmologia, fondata su una silenziosa e informale connivenza comunitaria, impermeabile a ogni appello interpretativo proveniente dall'esterno. Ecco perché i piatti della cucina premoderna *sintetica*, tendono a rifiutare ogni interfaccia comunicativa, tendono ad assumere forme enigmatiche o a deviare i sapori, impedendo che il commensale possa farsi un'idea di ciò che sta mangiando a partire dall'analisi del piatto, dalla sua critica estemporanea. Nella cucina sintetica, ingredienti e sapori si fondono, si nascondono l'uno nell'altro, emergendo come totalità indivisibile, di un *buono da pensare* collettivo fondato sull'appartenenza e sulla resistenza al cambiamento: la bontà di un piatto, in un tale universo culinario, si misura, non sul giudizio del critico ma sulla capacità del piatto di essere buono per i membri della comunità e *mantenere* i suoi tratti caratteristici nel tempo, nonostante il succedersi delle generazioni⁵. E si capisce che una tale disposizione al *mantenimento di sé* (cfr. Ricœur 1990 riletto da Floch 1995) rappresenti una proiezione della comunità stessa, di cui il piatto diventa, quindi, ipostasi. È facile riconoscere la caponata siciliana in un quadro di questo genere: il fatto di essere un *melange* di verdure, la sua composizione *agrodolce*, la sua *untuosità* avvolgente ne fanno un perfetto superstita della cucina *sintetica*, pronto per essere usato come feticcio identitario di una presunta specialità siciliana, la *sicilitudine* di cui poco sopra si diceva.

2. La genealogia della caponata

Proprio al fine di garantire una corrispondenza biunivoca fra popolo e piatto, la caponata diventa, allora, nella versione dei suoi esegeti locali (prendiamo ad esempio qui Basile 2015 pp. 11-13), un piatto inequivocabilmente isolano, frutto della combinazione fra l'antichissima (risalente alla Persia preislamica) salsa *agrodolce* giunta in Sicilia grazie alla dominazione araba e le caratteristiche melanzane locali (“a culu tunnu”, ovvero “a culo tondo”⁶). A partire da una tale attestazione di sicilianità, si ricostruiscono false etimologie legate ora al *capone dei marinai* ovvero alle gallette intinte nell'acqua salata condite con aglio, olio, aceto e cipolla, ora alla *capponata* ovvero alla farcia con cui nella Sicilia ottocentesca si insaporivano volatili come fagiani e capponi. Ancora, sempre Basile, sostiene che la numerosità delle ricette a tutt'oggi disponibili del famoso piatto siano da ascrivere all'individualismo del popolo siciliano. Altri autori locali (per esempio Tasca Lanza 1995, p.80) ascrivono al termine caponata, un riferimento al pesce capone (denominazione in uso in Sicilia a indicare la lampuga). Tale associazione è stata così fortunata da avere generato l'uso locale – sempre più diffuso nella zona del palermitano – di servire la salsa condita con tocchi di questo pesce o a suo contorno. Ricordare come il capone sia un “pesce azzurro che ‘passa’ in autunno nelle acque siciliane” (*ibidem*) ricerca ancora una volta l'effetto di connettere inevitabilmente popolo e piatto.

⁵ Altrove (cfr. Mangiapane 2013, p.248), ho identificato due prassi enunciative culinarie speculari, l'una *spaziale* che pensa il valore della tavola sulla base della sua capacità di convocare primizie da spazi lontani, l'altra, invece, *temporale*, che seleziona le pietanze sulla base della loro capacità di sopravvivere nel tempo, nonostante il cambiamento dei gusti e il succedersi delle generazioni. La prima prassi enunciativa sarebbe caratteristica della tavola borghese, la seconda della cucina tradizionale.

⁶ Il riferimento alla particolare varietà di melanzane appare in un altro contributo di Basile (2007), pubblicato online.

3. Il gesto di *dadolare*

Basta allargare l'orizzonte di osservazione per prendere atto di come la caponata emerga come specialità eminentemente contadina e mediterranea. Essa potrebbe essere efficacemente definita come piatto *matrice*, costituito dall'amalgama di alcuni ingredienti iconici, disponibili lungo tutta la costa. Il *pisto manchego*, la *kapunata* maltese, la *ratatouille* francese, il *canazzo* siciliano, la *cianfotta* napoletana, la *shakshuka* maghrebina e successivamente israeliana, il *briami* greco e l'*imam bayildi turco* sono riscritture della trama mediterranea che incessantemente incrocia questi ingredienti (cfr. Mangiapane 2015 pp.147-153).

A costituire il collante di queste preparazioni, però, oltre alla consonanza degli ingredienti, c'è un gesto culinario fondativo, quello del *dadolare*⁷ (ovvero tritare grossolanamente, sminuzzare) che Pfister (2007) riconosce come riferimento etimologico del termine *caponata* (dalla radice latina *capp** – col valore di “sminuzzare, tagliare in pezzi minuti”). Questo “motivo del grumo” (presente anche nella parola provenzale *ratalolha* a cui si ascrive il termine *ratatouille* con il significato ancora di rimestare, sminuzzare), ossia il riferimento allo sminuzzamento, sarebbe la matrice semantica alla base del piatto: la sua idea. Un'ipotesi di questo genere ha il vantaggio di superare il *referenzialismo* delle false etimologie visto pocanzi facendo appello alla processualità intrinseca alla base della preparazione del piatto. Per definire la caponata e le sue mille varianti mediterranee si potrebbe azzardare che non sia importante né determinare di quale alimento essa fosse a contorno (il cappone? la lampuga?) né quali fossero la varietà di verdura usate, quanto prenderne in considerazione la processualità intrinseca, il gesto a fondamento della sua preparazione: per l'appunto lo sminuzzare.

4. Una definizione del dizionario

Il dizionario Treccani online, alla voce Caponata⁸, restituisce tre accezioni:

caponata (o **capponata**) s. f. [per l'etimo, cfr. *cappone di galera*, alla voce cappone]. – 1. Vivanda frugale in uso un tempo fra i marinai, costituita da galletta intinta nell'acqua salata e condita con olio, aceto, aglio e cipolla. 2. Pietanza napoletana, detta anche *panzanella alla marinara*: specie d'insalata fatta con gallette ammorbidite in acqua, acciughe, cipolle e pomodori freschi a fette, basilico e aglio, peperoni verdi e olive, il tutto condito con olio, aceto, sale e pepe. Un piatto simile (pane biscottato rammollito nell'acqua e condito con olio, sale, ecc.) è anche tradizionale nella Puglia e nella Calabria. 3. Piatto della cucina siciliana a base di melanzane fritte a pezzetti con sedano, cipolla, capperi, olive, pomodoro, ecc., condito in agrodolce.

Salta subito all'occhio, rispetto alle ricostruzioni citate sopra, come il dizionario da una parte scelga di seguire la pista etimologica che connette la caponata al cappone ma, allo stesso tempo, accortamente individui tre preparazioni autonome, evitando di connetterle in un unico percorso storico, ovvero lasciando all'interpretazione del lettore tale responsabilità. Si può, infatti, notare come queste tre accezioni abbiano, nonostante il dizionario non si prenda la briga di indicarle, più di qualcosa in comune. Intanto, c'è il *motivo del grumo*: ognuno dei tre piatti prevede elementi sminuzzati⁹. C'è poi una chiara corrispondenza fra la prima e la seconda accezione, per cui la seconda si presenta come espansione della prima. A giudicare dalla descrizione che se ne dà, il *cappone di galera*, ovvero le gallette rammollite in acqua salata frettolosamente condite con olio, aglio, cipolla e aceto rappresenterebbe una sorta di *grado zero* della *panzanella alla marinara*, insalata *napoletana* costruita potenziandone l'idea di base, con condimenti affini e compatibili con quelli già utilizzati (peperoni, pomodori etc.) nel *cappone di galera*. Il

⁷ *Dadolare* corrisponderebbe secondo la celebre tipologia del trattamento della materia proposta da Bastide (1987) al passaggio dallo/strutturato/ all'/amorfo/ottenuto attraverso l'operazione di “destrutturazione” degli ingredienti.

⁸ <http://www.treccani.it/vocabolario/caponata/> (consultato il 10 Maggio 2019).

⁹ Già la galletta si presenta in sé come *unità integrale*, piccola porzione, di una totalità (la pagnotta) perduta. Ma ci sono anche aglio, cipolle, pomodori, melanzane, etc., tutti accomunati dall'essere ridotti in frammenti, frantumati.

lettore può, in questo caso, facilmente colmare la lacuna del testo, individuando una linea di continuità fra le prime due accezioni segnalate dal dizionario. A segnare un abisso interpretativo è invece la terza definizione: il pane e la sua nemesi ovvero le gallette rammollite spariscono, spunta la frittura (sia il *cappone di galera* che la panzanella sono dei piatti crudi) e l'agrodolce.

<i>Passaggio chiaro</i>	<i>Abisso interpretativo</i>
→	→
1. Vivanda frugale in uso un tempo fra i marinai, costituita da galletta intinta nell'acqua salata e condita con olio, aceto, aglio e cipolla.	2. Pietanza napoletana, detta anche <i>panzanella alla marinara</i> : specie d'insalata fatta con gallette ammorbidite in acqua, acciughe, cipolle e pomodori freschi a fette, basilico e aglio, peperoni verdi e olive, il tutto condito con olio, aceto, sale e pepe. Un piatto simile (pane biscottato rammollito nell'acqua e condito con olio, sale, ecc.) è anche tradizionale nella Puglia e nella Calabria.
	3. Piatto della cucina siciliana a base di melanzane fritte a pezzetti con sedano, cipolla, capperi, olive, pomodoro, ecc., condito in agrodolce.

Cosa connetta la panzanella alla marinara alla caponata siciliana non è affatto chiaro. Se si fa appello a ricettari storici siciliani¹⁰, si potrà notare che nell'800 con il termine caponata, anche in Sicilia, ci si riferisse essenzialmente alla panzanella¹¹ (come attestato dal canonico ricettario di Ippolito Cavalcanti 1837 pp.183-188). Solo successivamente (siamo già negli anni 50 del Novecento) troviamo tracce della caponata della terza accezione ovvero di quella con le melanzane¹². L'analisi semiotica può essere utile a risolvere l'enigma. Cosa hanno in comune il pane raffermo (o le gallette) utilizzati nella panzanella, con le melanzane, ingrediente principe della caponata siciliana? Se si guarda alla determinazione tassonomica dei due ingredienti, essi sembrerebbero non avere nulla a che spartire: il pane, prodotto derivato dalla fermentazione, lievitazione e cottura del grano, impiegato in cucina dalla notte dei tempi è indiscutibilmente un alimento diverso dalla melanzana, frutto dell'omonima pianta, arrivata in Europa grazie agli arabi, passando proprio per la Sicilia. Guardando, però, i due alimenti dal punto di vista del *bricolage* (cfr. Lévi-Strauss 1962 riletto da Floch 1995), ovvero di quella scienza del concreto¹³ che animerebbe, secondo il celebre antropologo, il "pensiero selvaggio", si può prendere atto di come le loro qualità sensibili siano, però, assolutamente comparabili, tanto da rendere questi due alimenti sostituibili, sulla base del fatto che essi possano svolgere una medesima funzione gastronomica. Per comprendere tale omologia, facciamo riferimento al lavoro di Spinelli (2013) sulla panzanella toscana. In questo piatto, il pane svolge un ruolo opposto a quello svolto dagli ortaggi e articola una dialettica fra consistenze: il primo /sfatto/ vs i secondi chiamati a incarnare il regime del /consistente/. Una medesima tensione è rintracciabile nell'articolazione della caponata siciliana, che fonda parte del suo fascino proprio sul gioco di densità attraverso cui si articola la sua assunzione, andando da un massimo di croccantezza (rappresentata dal sedano) a un massimo di morbidezza (le melanzane). Il pane avrebbe, nella panzanella, anche il ruolo di attante responsabile del *mélange*, ovvero in grado di assorbire i sapori dei singoli ingredienti e rilasciarli ibridati, legati fra loro. Si può arguire come una medesima funzione

¹⁰ Così come abbiamo fatto, rifacendoci alle ricette di Cavalcanti, Anonimo (1857), Vertua (1958).

¹¹ Ricordiamo che la panzanella è un piatto diffuso in tutta l'Italia centrale, in specie in Toscana.

¹² Occorrenza verificata per esempio nella ricetta della *Caponatina* pubblicata in Vertua (1958).

¹³ La prassi enunciativa del *bricolage* considera gli oggetti secondo il criterio delle loro qualità sensibili a prescindere dalla loro funzione nel sistema della cultura (un libro può essere usato per regolare la gamba di un tavolo, a prescindere dal fatto che sia stato scritto per tutt'altri obiettivi). Sul concetto di *bricolage* come prassi enunciativa interviene lo stesso Floch (1995, pp.186-192).

venga svolta, nella caponata, dalle melanzane che prendono al posto del pane ammollato sulla base della loro qualità di essere elementi assorbenti.

Nella sua analisi, Spinelli, continua osservando come, sempre più spesso, la panzanella tradizionale venga rimodulata in una variante moderna, la panzanella croccante. La differenza fra la versione canonica e quella moderna di questo piatto riguarda proprio il trattamento del pane, nel primo caso, come si è detto, ammollato, nel secondo, invece, fritto nell'olio. La funzione del pane, secondo Spinelli, nelle due versioni di panzanella cambia completamente. Nel primo caso, esso era delegato a legare gli ingredienti restituendo unità al piatto, nel secondo, invece, diventa un vettore autonomo di *flavour*, grazie all'operazione di cauterizzazione¹⁴ della frittura, che, oltre a renderlo croccante, ne inibisce il ruolo di cassa di risonanza dei sapori, affidandogli invece il compito di essere vettore del particolare gusto dell'olio, suo specifico *quid* gastronomico, grazie al fatto di esserne stato imbevuto, nella frittura.

Queste considerazioni risultano di grande utilità per ricostruire una genealogia della caponata siciliana, colmando l'abisso che impediva di riconoscere la continuità che lega le prime due definizioni da dizionario (*cappone di galera* e panzanella napoletana) rispetto alla terza (caponata siciliana propriamente detta). Se si accetta l'idea, tutta semiotica, che la melanzana possa essere stata ritenuta sostituibile con il pane, non sulla base del suo statuto alimentare (si tratta, come si è detto, di elementi affatto diversi) ma sulla base delle sue proprietà materiche e organolettiche, si può riconoscere la continuità perduta che lega i due piatti. D'altra parte, vale anche la pena di osservare come la caponata siciliana rappresenti una sorta di termine intermedio fra le due versioni di panzanella descritte da Spinelli. Se il trattamento delle melanzane è assimilabile a quello che subisce il pane nella panzanella croccante (le melanzane vengono fritte e bisogna fare molto attenzione al fatto che la cauterizzazione faccia il suo dovere, non permettendo che esse rilascino troppo olio)¹⁵, d'altra parte, l'*agrodolce*, elemento caratterizzante della ricetta siciliana non presente nella panzanella, svolge il ruolo opposto, quello di rompere la cauterizzazione della frittura e riportare, in parte, la melanzana al suo primigenio ruolo di cassa di risonanza dei sapori. La caponata, insomma, si costituirebbe attraverso un'isotopia, una microstoria che drammatizza il passato dallo /strutturato/ all'/amorfo/. È come se, attraverso la frittura, si volesse fondare l'autonomia della melanzana come ingrediente portatore di uno specifico gastronomico, impedendole di impregnarsi dell'aroma degli altri ingredienti grazie alla cauterizzazione garantita dalla frittura, restituendole fragranza e autonomia. Obiettivo di questa ricerca di strutturazione sarebbe quello di mettere in scena il suo smantellamento.

5. Il senso della caponata

Una volta segnati i suoi confini gustativo-semiotici, infatti, lo spettacolo della caponata sarebbe garantito dalla disfatta, del lento disfacimento di questi stessi confini, ad opera dell'*agrodolce*. Grazie all'acidità corrosiva dell'*agrodolce*, la caponata potrà tornare a essere una panzanella, non prima di essersi offerta, però, come *metafora*, di aver inscenato lo spettacolo della sua caduta, del disfacimento della sua architettura di fronte allo scorrere del tempo. Ecco spiegato il fascino della caponata come simbolo eminente della Sicilia. Non soltanto piatto esotico informale e comunitario ma soprattutto spettacolo di morte incipiente che assegna un ruolo specifico al commensale, quello di estremo testimone, ultimo esploratore della sua geografia di rovine, chiamato a proiettarsi, in un umore misto di meraviglia e nostalgia, nelle grandiose profondità del suo mito perduto.

pubblicato in rete il 24 ottobre 2019

¹⁴ Sul ruolo cauterizzatore della frittura è intervenuto Marrone (2016). Una tipologia semiotica di "forme del fritto" è stata elaborata da Battistini, Mondino e Puca (2018).

¹⁵ Vanno in questo senso, per esempio, le indicazioni di Allotta (2010, "sgocciolatele e ponetele su carta da cucina", p. 281), Basile (2007), che attribuisce alla varietà siciliana di melanzane la caratteristica di rilasciare poco olio in cottura, Ragusa (2016, "mettetele a scolare dall'eccesso di olio dentro uno scolapasta", p.130).

Bibliografia

- Anonimo, 1857, *Manuale del cuciniere italiano particolarmente della cucina siciliana*, Palermo, Sandron.
- Allotta, A., 2010, *La cucina siciliana in 1000 ricette tradizionali*, Roma, Newton Compton.
- Bachtin, M., 1965, *Tvorčestvo Fransua Rable i narodnaja kul'tura Srednevekov'ja i Renessansa*, Moskva, Chudožestvennaja literatura; trad.it. *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, Torino, Einaudi 1979.
- Basile, G., 2007, "La Cucina siciliana all'epoca dei Florio: La Caponata", disponibile online all'indirizzo <http://www.spaghetitaliani.com/user/gaetanobasile/VisArticolo.php?CA=10546> (consultato il 4 Giugno 2019).
- Basile, G., 2015, *Piaceri e misteri dello street food palermitano. Storia aneddoti e sapori del cibo di strada più buono d'Europa*, Palermo, Flaccovio.
- Bastide, François, 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", *Actes sémiotiques - Documents* n.89.
- Battistini, E., Mondino, M., Puca, D., 2018, "Le forme del fritto" in *Roots Routes* n.27.
- Cane, C., 1959, "Sicilitudine", casa editrice ignota, ora in Cane (1974), pp. 85-88, con il titolo esteso "La sicilitudine (la struttura della sicilitudine)".
- Cane, C., 1974, *La bomba proletaria*, Palermo, Movimento-Anti.
- Cavalcanti, I., 1837, *Cucina teorico - pratica*, Napoli, Palma.
- Coria, G., 1981, *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana*, Catania, Cavallotto.
- Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF; trad. it. *Identità visive. Costruire l'identità a partire dai segni*, Milano, Franco Angeli 1997.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *Le pensée sauvage*, Paris, Plon; trad.it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 1964.
- Maiorca, C., Minerdo, B., a cura, 2014, *Ricette di Sicilia*, Bra, Slow Food.
- Mangiapane, F., 2013, "Il pranzo di Babele. Misunderstanding nel 'Pranzo di Babette'" in D. Mangano, G. Marrone, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano, Mimesis, pp.227-259.
- Mangiapane, F., 2015, "Scontri etnici e corpi gloriosi. Mangiare al cinema" in G. Marrone, a cura, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, pp.133-166.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2018, *Storia di Montalbano*, Palermo, Museo Pasqualino.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.
- Pfister, M., 2007, "Bramangiari e capirota: la prospettiva storico-etimologica", in M. Castiglione e G. Rizzo, a cura, *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Palermo, CSFL-Dipli.
- Pomar, A., 1992, *L'isola dei sapori. 300 ricette della cucina tradizionale siciliana fra storia e leggenda, curiosità, riti e celebrazioni*, Palermo, Good.
- Ragusa, M., 2016, *Cucina siciliana di popolo e signori. 216 ricette tradizionali e innovative*, Ribera (AG), Momenti.
- Ricœur, P., 1990, *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil; trad.it. *Sé come un altro*, Roma, Jaca Book 1993.
- Sciascia, L., 1963, "Sicilia", in *Cara Italia*, Milano, Fondazione Montecatini, pp.111-113 ora in *La corda pazzo. Scrittori e cose della Sicilia*, Torino, Einaudi, 1970 con il titolo esteso "Sicilia e sicilitudine".
- Spinelli, S., 2013, "Il contributo della semiotica allo studio della gastronomia. Un approccio interdisciplinare per l'analisi dei piatti" in *E/C serie speciale*, n.14.
- Tasca Lanza, A., 1995, *La Sicilia in Cucina*, Milano, Mondadori.
- Tönnies, F., 1887, *Gemeinschaft und Gesellschaft*, Leipzig, Reislad; trad. it. *Comunità e società*, Milano, Edizioni di comunità 1963.
- Vertua, C., 1958, *Mangiare e bere in Sicilia*, Palermo, Giglio di Rocca.