

La cucina della tradizione

Nelle società tradizionali il legame tra territorio e cultura alimentare è molto forte, tanto da poter parlare di *cucine locali* o *cucine del territorio*. La corrispondenza tra microcosmo ambientale e microcosmo alimentare è tale che basta spostarsi di pochi chilometri per trovare prodotti ed abitudini alimentari differenti, come dimostrano indirettamente i *gastroponimi*¹ e le *ingiurie alimentari*² con cui in Italia sono conosciuti i piatti e gli abitanti dei diversi paesi all'interno della medesima koinè alimentare mediterranea, che attestano non solo il rapporto tra cibo e territorio ma anche la varietà culinaria all'interno di una stessa area geografica e la stretta identificazione tra disponibilità/comportamenti alimentari/percezione di sé.

L'etnocentrismo e il campanilismo si traducono in una sorta di *gastrocentrismo* in cui il cibo è l'elemento che più avvicina o, a seconda dei casi, che più tende a creare distanze. Non di rado l'esclusivismo culturale è dovuto a pregiudizi di ordine alimentare e la stessa diversità sociale si esprime spesso attraverso il cibo³, sia a livello qualitativo che quantitativo.

Il cibo, una volta superato il problema della disponibilità e dell'approvvigionamento, si carica dunque di significati socio-culturali e di connotazioni simboliche che ne fanno – per dirla con le parole di Lévi-Strauss – uno strumento di mediazione tra l'uomo e il mondo, un mezzo per conservare, riprodurre e difendere l'identità di un gruppo. È per questo motivo che il ritorno alla cucina locale, testimoniato in questi anni dal fiorire di itinerari enogastronomici e di enciclopedie della cucina regionale, si configura non soltanto come un fatto estetico, legato al piacere del pala-

to; ma come ritorno alle proprie origini, ad una riscoperta della propria identità.

I primi indizi della nascita di una cucina regionale in Italia si ritrovano nei ricettari del XVIII secolo, scritti all'indomani di quella rivoluzione gastronomica che dalla Francia si diffuse nel nostro Paese e che portò in breve tempo al recupero ed alla valorizzazione delle cucine locali.

Già nei manuali di cucina trecenteschi e quattrocenteschi non erano mancati piatti *a denominazione d'origine* (come le torte *parmigiane*, *bolognesi* e *romagnole*) e preparazioni definite *alla milanese*, *alla genovese* ed *alla romana*; ma a dominare i ricettari dell'epoca era stata la cucina «alta» d'*ancien régime*, di origine aristocratico-borghese, che privilegiava i sapori artificiali, ottenuti con grande dispendio di salse e spezie che occultavano volutamente la tipicità dei prodotti locali e che rendevano difficile il riconoscimento delle inflessioni dialettali della cucina italiana.

Solo i libri di cucina di fine '700 enfatizzarono l'aspetto geografico e fornirono un quadro compiuto del patrimonio gastronomico regionale.

La nuova cucina proveniente da Oltralpe fece emergere le differenti usanze alimentari e risaltare le specialità gastronomiche regionali, anche se, a sfogliare i ricettari dell'epoca, ci si accorge della vistosa mancanza di quei piatti oggi considerati tradizionali. Ciò ovviamente non significa che essi non fossero stati ancora inventati, ma certamente induce a fare qualche riflessione su ciò che si intende per *cucine locali* e *ricette della tradizione*.

Si scopre così che il particolarismo regionale della cucina italiana ha radici meno remote di quanto non si pensi. Come appare chiaramente

dallo studio dei ricettari italiani, la cucina regionale, come molti altri fenomeni inerenti le tradizioni popolari, è stata inventata ad arte nel corso dell'800, sulla scia del folklorismo. Una cucina che, almeno nella sua declinazione popolare, ha sempre avuto un carattere *locale*, in quanto realizzata con prodotti tipici del luogo e secondo le necessità; ma che non può dirsi davvero *tradizionale* – alludendo con questo termine ad una consuetudine antica, genuina e trasmessa invariata da una generazione all'altra – nella misura in cui è il risultato di una particolare storia di contaminazioni culturali ed ibridismi dovuti agli scambi commerciali ed alle occupazioni territoriali.

L' inventore della tradizione culinaria in Italia porta il nome di Pellegrino Artusi.

La mappa gastronomica disegnata nel 1891 dall'Artusi nella *Scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* si basava sulle conoscenze geografiche che lo scrittore romagnolo aveva raccolto grazie alla posta ed al treno, che ne segnarono purtroppo anche i limiti.

Il punto di forza dell'opera è stata la prospettiva regionale. L'Artusi ha per primo proposto alla borghesia cittadina di un'Italia che si accingeva a crearsi una propria identità nazionale, una cultura locale che faceva leva sull'orgoglio delle identità regionali. Egli ha raccolto i saperi culinari della tradizione, li ha adattati al gusto medio degli italiani e, talora, li ha inventati *ex novo*, come sembrano suggerire alcune improbabili ricette della *Scienza in cucina*; ma ciò che più conta è che l'Artusi sia riuscito a trasformare la presunta *regionalità* della cucina italiana in qualcosa di molto antico e dall'origine remota.

I piatti regionali dell'Artusi sono dunque più recenti e, forse, meno tipici di quanto l'autore stesso non abbia lasciato intendere ai suoi lettori; ma ciò che rileva è il fatto che la *Scienza in cucina* abbia rappresentato uno spartiacque nella storia della gastronomia italiana, fissando la *vulgata* di numerose pietanze locali.

Tra le cucine regionali italiane, quella siciliana è certamente tra le più antiche e scenografiche. Ma, soprattutto, è l'esempio più significativo di cucina ibrida, nata dall'incontro tra più culture.

È anch'essa una cucina "inventata", che tuttavia esprime il senso di appartenenza dei siciliani e che mostra la propria genuinità ed autenticità nel momento in cui lascia la tavola per trasferirsi, come protagonista, in altri "luoghi" della tradizione isolana, come le favole, i proverbi, i modi di dire, ma anche i momenti di vita comunitaria come la festa.

I diversi scenari del cibo siciliano, d'altra parte,

costituiscono i segni più visibili di un linguaggio attraverso il quale la società ha saputo rappresentare il paesaggio isolano: luoghi della memoria, dunque, ma anche messa in scena dell'identità sessuale, generazionale, sociale ed economica; occasione di scambio ed interazione tra comunità; geografia dei saperi e dei sapori. Attraverso la varietà delle ricette, la cucina siciliana costruisce un proprio itinerario storico-culturale che è *in primis* rappresentazione del reale, immagine tra le più fedeli della Sicilia e della sua millenaria storia di conquiste e stratificazioni culturali. Disegna cioè, anche fisicamente, il territorio.

Il *cibo giocato* offre l'esempio più evidente di come gli alimenti veicolino rappresentazioni profonde della realtà e il *gioco del maiorchino*, in particolare, mostra come la prassi rituale sia strettamente legata alle caratteristiche del luogo. Si tratta di una manifestazione popolare che ebbe inizio nel primo trentennio del '600: in passato era molto diffusa nelle zone dei Nebrodi e dei Peloritani, mentre oggi sopravvive solo a Novara di Sicilia, in provincia di Messina. Durante il periodo carnevalesco viene qui organizzata una gara che consiste nel far rotolare una forma di pecorino stagionato – il maiorchino appunto – lungo le vie del paese, dall'inizio di via Duomo sino alla fine di un muretto del Piano don Michele. Le strade del centro storico si snodano per ben due chilometri e la squadra vincitrice è quella che riesce a concludere il percorso impiegando il minor numero di lanci.

Il gioco, come si può notare, è molto semplice e si affida al caso. È impossibile prevedere chi vincerà la gara ed anche i giocatori più esperti possono essere ingannati da una scalinata particolarmente ripida, dal fango, dalle buche nel selciato.

La gara sembra pertanto riprodurre, a livello simbolico, l'incertezza legata all'approvvigionamento del cibo – qui rappresentato dal maiorchino – e l'alternanza di penuria e abbondanza che anticamente le popolazioni locali erano costrette a subire. Le feste che hanno per protagonista il cibo seguono sempre delle formule rituali, che prevedono l'accumulazione, l'ostentazione pubblica e la redistribuzione⁴: si pensi ai banchetti dedicati ai santi⁵, molto diffusi in Sicilia, in cui cibi e bevande vengono offerti ai Santi Patroni o alla Sacra Famiglia in cambio della grazia. Dopo la semina, bisogna infatti donare il cibo agli dei, ai morti o ai santi affinché lo restituiscano sotto forma di messi abbondanti. Nei giorni precedenti la festa, gli uomini del paese ammassano su dei carrettini enormi quantità di vegetali, pollame e selvaggina che, in seguito, le donne cucinano per offrirli alla tavola dei santi. Il cibo, così raccolto ed



esibito di fronte alla comunità, viene poi ridistribuito tra i membri della comunità stessa.

Durante il Carnevale – festa dell'eccesso e del rovesciamento per antonomasia – l'uso del cibo viene stravolto: da nutrimento e veicolo di socializzazione, a strumento di aggressione, competizione e disgregazione sociale. Il valore del cibo, come già notava Bachtin⁶, viene cioè abbassato e rovesciato rispetto al suo statuto ordinario.

Il gioco del maiorchino sembra unire contemporaneamente i caratteri dei banchetti festivi e quelli del Carnevale. Da un canto, infatti, il cibo è *in gioco*, come nella realtà: nessuno sa, a priori, se potrà conquistare la forma di pecorino stagionato in palio, così come anticamente la popolazione non poteva prevedere come sarebbe andato il raccolto, né se sarebbe andata incontro ad un periodo di carestia. Le due forme di formaggio (del peso di circa dieci chili ciascuna) vengono fatte rotolare per le viuzze di Novara di Sicilia lasciando che il caso le spinga da una parte piuttosto che da un'altra, sotto gli occhi attenti del pubblico in strada che nel frattempo incita la propria squadra. I vincitori della gara, tagliato il traguardo, hanno l'obbligo di dividere il maiorchino tra tutti coloro che li hanno sostenuti, e dunque dopo l'esibizione pubblica del cibo, ancora una volta, si giunge alla fase della sua distribuzione.

D'altro canto, nel gioco del maiorchino, come nella migliore tradizione carnevalesca, il cibo subisce un abbassamento del proprio valore, che in questo caso è addirittura fisico: il formaggio si trasferisce dalla tavola alla strada e rotola verso il basso, tanto da diventare quasi una creatura ctonia. Il cibo, anziché unire e creare vincoli di amicizia, suscita aggressività e diventa simbolo della mancanza di coesione all'interno della comunità.

Il gioco del maiorchino riproduce dunque le dinamiche strutturali tipiche della festa: interrompe l'ordine quotidiano e richiama l'abbondanza alimentare, poiché ad essere messo in gioco è il rischio della penuria. Il maiorchino è cioè simbolo delle alterne possibilità, la fame e l'opulenza, e il suo stesso rotolare rimanda alle vicendevoli fortune del cibo⁷. Più bizzarra appare invece la presenza del formaggio in un contesto rituale. Se è vero che il cibo è spesso associato a feste tradizionali e riti collettivi, è vero anche che il formaggio è solitamente relegato alle rappresentazioni dei Paesi di Cuccagna⁸. L'anomalia si registra in verità al di fuori della Sicilia, giacché nel contesto isolano non mancano le gare di alimenti che hanno per protagonista il formaggio, anche se a scorrere le pagine del Pitrè⁹ e dei demopsicologi non si trovano tracce del maiorchino, ben-

sì del caciocavallo (ricavato dal latte di mucca), usato in gare simili a quelle di Novara di Sicilia durante il Carnevale.

La scelta del formaggio sembra dipendere dalla sua natura particolarmente ambigua che rimanda non al più consueto dualismo crudo/cotto – secondo la lezione di Lèvi-Strauss – ma al più inedito contrasto magro/grasso: lo stesso alimento, infatti, è associato sia ai già ricordati Paesi di Cuccagna, dove regna l'abbondanza, sia alla domenica quaresimale, detta anche *domenica del digiuno o del formaggio*. Il formaggio, cioè, richiama contemporaneamente l'immagine della trasgressione alimentare e quella della privazione, esattamente come il latte, da cui il formaggio deriva, è simbolo al contempo di purezza e di corruzione (si pensi alla fermentazione)¹⁰.

La presenza del maiorchino nella gara omonima sembra quindi rimandare all'uso del formaggio nella tradizione popolare siciliana per la sua natura vaga e ambivalente, ricca di significati simbolici; ma anche, e soprattutto, alla natura stessa del maiorchino. Questo tipo di formaggio si produce da febbraio fino alla seconda decade di giugno in piccolissime quantità, ed è lavorato con latte crudo di pecora ed attrezzature tradizionali. La stagionatura avviene in locali di pietra interrati, freschi e umidi, dotati di scaffali in legno, e dura fino a due anni. Malgrado abbia grandi potenzialità, il maiorchino è oggi prodotto sui monti Peloritani solo su ordinazione.

È lecito ritenere che la sua produzione limitata sia la garanzia della sopravvivenza della tradizionale gara del maiorchino a Novara di Sicilia che, a differenza di molte altre forme ibride o inventate di tradizione, rispecchia fedelmente e tenacemente l'identità del luogo e del popolo che l'ha elaborata. Il maiorchino è davvero un prodotto *tipico* dei Peloritani e il gioco che in questo comune del messinese gli è stato dedicato rispecchia una specificità culturale, sociale ed economica che dal '600 si è tramandata intatta sino ai nostri giorni e che non rischia, come avviene per molte altre forme di cultura popolare, di essere snaturata dall'incontro con culture *altre*.

Finché esisterà il gioco del maiorchino si manterrà viva anche la tradizione casearia da cui esso deriva e viceversa, dal momento che la produzione del cibo e il suo uso sociale/culturale sono qui strettamente connessi. Questo perché alla disponibilità di latte, garantita dalla massiccia presenza di ovini sul territorio, corrisponde una produzione casearia che, sebbene non particolarmente munita – il maiorchino è prodotto, come si diceva, solo su commissione – conosce una tradizione

lunga quattro secoli e nella quale la comunità si identifica.

Il cibo in questo caso alimenta – mi si conceda il gioco di parole – la tradizione e, al tempo stesso, ne è alimentato, secondo la già ricordata coincidenza tra disponibilità, produzione alimentare e identità culturale.

Considerazioni analoghe possono essere fatte sulla cucina di strada che, se in America è parte stessa della tradizione alimentare (si parla in questo caso di *street food*), in Italia si ritrova solo in contesto siciliano. La strada, spazio sociale per antonomasia, si trasforma qui in luogo dell'alimentazione: le vie dei paesi e i mercati diventano cioè teatro della preparazione, della conservazione, della vendita e del consumo di cibo, secondo una dispersione spaziale e un'articolazione stagionale che ne fanno una cucina alternativa a quella casalinga.

Sebbene non sia legata a particolari momenti dell'anno, la cucina di strada presenta una ritualità basata sull'isotopia maschile. Solo gli uomini, infatti, possono mangiare lungo le strade della città, così come soltanto agli uomini è concesso vendere il cibo alle bancarelle. La sua destinazione ed il suo uso sociale rendono il cibo di strada un *unicum* anche nella tipologia delle ricette proposte: *stigghiola*, *mussu*, *quarumi*, *frittula*, *pani ca mieusa*, *puippietti*, *babbaluci*, *puippu vugghiuti*, *saiddi a bbeccafisu*, *surra*, *favi sicchi in umitu*, *caidduna*, *cacuocciuli mpasteitta*, *pullanchielli*, *ficurinnia* e *mulina russi* sono i piatti più diffusi nei buffet della Vucciria, di Ballarò e di Borgo Vecchio¹¹, e la loro preparazione avviene quasi sempre contestualmente al loro commercio¹².

Ciò che accomuna la maggior parte di queste pietanze è l'odore acre e pungente, insieme a un sapore forte: queste caratteristiche, oltre a quelle già ricordate, ne fanno una categoria di cibi a parte, quasi ai margini del tradizionale sistema alimentare siciliano, eppure *tipica* nel senso stretto del termine. Si tratta infatti di una cucina *tipicamente* maschile, non solo perché destinata agli uomini ma perché consumata secondo modalità virili (in pubblico, in piedi, con le mani, accompagnata da birra) e in chiara opposizione alle regole della tavola e dell'universo femminile. Ma anche *tipicamente* cittadina, che segue una precisa dislocazione spaziale (i mercati dei quartieri più popolari delle realtà urbane). Una semplice mappatura delle bancarelle alimentari nei principali centri cittadini dell'isola mostra come esse siano localizzate lungo i percorsi di rientro dal lavoro di operai, impiegati e artigiani, che possono così fermarsi a consumare uno spuntino prima di fare ritorno

a casa, disegnando una geografia del “mangiare veloce ed economico”.

I luoghi, così come il sesso degli avventori, l'ideologia sottesa e le particolari ricette, contribuiscono dunque a creare la tradizione siciliana della cucina di strada; così come la produzione e la disponibilità alimentare possono dare vita, come si è visto, a forme giocate di cibo. Ma se è vero che la tradizione incide profondamente sul paesaggio (laddove per paesaggio si intende il modo in cui le persone vedono, percepiscono e rappresentano il mondo, offrendo una chiave di lettura fondamentale per capire la realtà: non quella geografica, ovviamente, ma quella soggettiva, filtrata attraverso le costruzioni sociali degli individui), è vero anche il suo contrario. Il paesaggio infatti, in precario equilibrio tra immagine e realtà, rispecchia la complessità delle idee politiche, estetiche e morali della società ed è un prodotto culturale che, come tale, denota il mondo esterno mediante l'esperienza umana: lungi dall'essere semplicemente ciò che si vede, rinvia ad un modo particolare di vedere. Questa *visione della realtà*, opponendosi alla falsa dicotomia di uomo e natura, abbandona la sua funzione scenica per tornare ad essere tutt'uno con la vita dell'uomo.

Cibo e paesaggio vivono cioè della stessa doppia natura: da un canto l'oggettività materiale, dall'altro la sovrainterpretazione simbolica. Ciò appare in tutta la sua evidenza se si considera un terzo, fondamentale “luogo” del cibo in Sicilia: la fiaba di tradizione orale. Come già notava Holbek¹³, esistono sempre relazioni significative tra il contenuto dei racconti fiabeschi e le condizioni di vita di narratori e pubblico; e dal momento che le fiabe, comprese quelle alimentari, hanno avuto per autori e per fruitori gente appartenente agli strati più bassi della popolazione, è lecito pensare che essi abbiano rappresentato la realtà del territorio in cui vivevano, senza tralasciare di raccontare le difficoltà legate alla mancanza di cibo nelle zone rurali. Se il mito di Cuccagna, così diffuso fino al XVII secolo, ha avuto una funzione compensativa alle «frustrazioni indotte da un sistema sociale ed economico imperniato sui privilegi dei padroni delle terre e dei detentori del potere politico e religioso»¹⁴, configurandosi come paradiso gastronomico e del dolce far niente (secondo un'evidente processo di sublimazione); la fiaba alimentare ha al contrario dipinto, più realisticamente di quanto non si pensi, una situazione di carestia e di fame. Le prelibatezze descritte sin dal XIII secolo nel *Fabliau de Coquaigne*¹⁵ lasciano il posto alla descrizione di un cibo semplice e tipica-



mente contadino, foriero di buona o cattiva sorte, spesso presente in quantità troppo esigue perché possa soddisfare i bisogni alimentari della comunità: non è un caso che nelle fiabe siciliane che hanno per protagonista il cibo (in tutto ventuno, raccolte dal Pitre nel corso delle sue ricerche di demopsicologia) il personaggio principale inizi sovente la propria avventura perché spinto dalla necessità di trovare il nutrimento (ad esempio in *Mastro Francesco Mangia-e-siedi*). L'importanza del cibo è inoltre ribadita dal valore magico che spesso gli è attribuito, come accade in *La gobbeta*, *Il dattero*, *San Michele*, *L'argentiere* e *Don Giovanni Misuranti*, dove noci, nocciole, castagne, sale, fegato e fave si trasformano in *cibi incantati*. Gli stenti della vita quotidiana si proiettano nel mondo fatale imbandendo le tavole di streghe, orchi e folletti; e quando il cibo non è esso stesso elemento magico, ve ne sono altri che, altrettanto prodigiosamente, si trasformano in cornucopia di pietanze: si pensi alle fiabe siciliane in cui una tovaglia¹⁶ si apparecchia da sola e fornisce incessantemente cibo ai commensali (*Pietro il fattore*; *La monachella*)¹⁷.

Ma è nelle formule conclusive in rima che si può comprendere come gli scenari fiabeschi della cucina siciliana prendano vita dalla scarsità di cibo¹⁸:

*Loro restarono felici e contenti
e noi siamo qua a strofinarci i denti*¹⁹.

*Il reuccio restò con la moglie, con l'anello, con il cavallo e lo strumento
e noialtri siamo qua senza niente*²⁰.

*Richetta e suo marito re e regina incoronati, restarono felici e contenti
e noi qua che ci puliamo i denti*²¹.

Ancora una volta, dunque, il cibo e, ancor di più, i luoghi in cui esso viene messo in scena, si fa tradizione non solo in virtù della sua ritualità ma in quanto «linguaggio nel quale la società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, senza saperlo, le proprie contraddizioni»²². In una parola, il cibo è tradizione nella misura in cui è cultura ed espressione di specifiche esigenze identitarie.

Note

¹ Ossia i nomi di luogo che figurano nei titoli delle pietanze, come risotto *alla milanese*, lasagna *bolognese*, ecc.

² "Patatari", "trippicuotti", "mangialardo", "mangiatori di castagne", pizzula-fichi", "mangiafasuli" ecc. Cfr. Vincenzo Padula, *Calabria prima e dopo l'Unità*, a cura di A. Marinari, 2 voll., Roma-Bari, Laterza.

³ Sin dal Medioevo l'immagine del contadino è collegata ai frutti della terra (cereali, ortaggi, zuppe e minestre di verdure), mentre quella del nobile al consumo della carne. Altre forme di identità sociale mediate dal cibo sono quelle che riguardano i religiosi, i quali devono seguire un preciso comportamento alimentare che prevede una dieta povera di carne, simile a quella del contadino, come segno di umiltà spirituale. Il legame tra consumi alimentari e stili di vita, definiti in rapporto alla gerarchia sociale, continua sino in epoca moderna e contemporanea, talvolta con vere e proprie inversioni di tendenza: il caffè era percepito come bevanda borghese nel XVIII secolo, ma già nel secolo successivo, in Inghilterra e Francia, ha cominciato a trasformarsi in una bevanda popolare. Stessa sorte è toccata alle patate.

Per molto tempo il cibo è servito a distinguere la cultura occidentale da quella orientale: nel Medioevo *la civiltà del pane* si individuava con il mondo mediterraneo, mentre *la civiltà della carne* individuava i popoli dell'Europa settentrionale.

⁴ È significativo il fatto che si tratta dei medesimi gesti compiuti dal sacerdote con l'ostia, secondo la liturgia tripartita del prelevamento, dell'ostensione e della distribuzione tra i fedeli.

⁵ I banchetti dedicati ai santi ricordano il rito pagano dei *saturnalia*, i piatti misti di offerta votiva agli dei dell'antica Roma.

⁶ Cfr. Bachtin M., *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medioevale e rinascimentale*, Torino, Einaudi, 1979.

⁷ Ciò è confermato da alcune spie linguistiche che alludono al "viaggio" rischioso compiuto dal maiorchino fino al traguardo, che in dialetto locale è indicato con l'espressione *a salva* (= la salvezza), ad indicare il pericolo e la salvezza cui può condurre questo bene alimentare.

⁸ Cfr. Cocchiara G., *Il Paese di Cuccagna e altri studi di folklore*, Torino, Boringhieri, 1980.

⁹ Cfr. Pitre G., *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Palermo, Pedone Lauriel, 1881.

¹⁰ Il latte è associato al fuoco uranico in numerose tradizioni. In Asia centrale come nell'Europa antica, si credeva che soltanto il latte potesse estinguere gli incendi accesi dal fulmine. Per questo si offrivano coppe di latte alle divinità del tuono oppure, nell'Altai, un cavallo bianco come il latte.

¹¹ Mercati di Palermo.

¹² Cfr. Giallombardo F., *La tavola l'altare la strada*, Sellerio Editore, Palermo, 2003.

¹³ Cfr. Holbek, Bengt, *Interpretation of Fairy Tale. Danish Folklore in a European Perspective*, FFC 239, Helsinki, Academia Scientiarum Fennica, 1987.

¹⁴ Cfr. Camporesi P., *Il paese della fame*, Il Mulino, Bologna, 1978, cit. p. 77.

¹⁵ Nel testo si legge che nel Paese di Cuccagna "le case son fatte di pesci, di salsicce e d'altre cose ghiotte. Le oche grasse si vanno avvolgendo per le vie, arrostandosi da se stesse, accompagnate dalla bianca agliata, e vi son tavole sempre imbandite d'ogni vivanda, a cui ognuno può assidersi liberamente, e mangiare di ciò che meglio gli aggrada, senza mai pagare un quattrino di scotto. Da bere porge un fiume, il quale è mezzo di vino rosso e mezzo di vino bianco. In questa terra il mese è di sei settimane, e vi si celebrano quattro pasque, e quadruplicate sono l'altre feste principali, mentre la quaresima viene solo una volta ogni vent'anni".

¹⁶ Quello della tovaglia che si apparecchia da sé è un *topos*

abbastanza comune nelle fiabe, in analogia con il tema di Cuccagna. Come scrive Roberto Carretta, "il tavolo, e ancor meglio la tovaglia per il suo raro ricorrere nell'arredo contadino e quindi la sua eccezionalità, costituiscono il più delle volte un dono magico avuto in ricompensa dall'eroe". (Cfr. Carretta R., *La cucina delle fiabe*, Il leone verde edizioni, Torino, 2002, cit. p. 41).

¹⁷ "[Pietro] prese la tovaglia, la stese e «Comanda, Comanda». – Comando di mangiare. Avete visto! Pasta, carne, costate, salicce, un piatto andava e un altro veniva. Pietro mangiò e rimangiò e si fece la

pancia come una ciaramella" (Cfr. Pitre G., *O mangi questa minestra...*, a cura di Codignola C., Savelli Editori, Perugia, 1979, cit. p. 42).

¹⁸ Sulle formule finali delle fiabe si veda Gatto G., *La fiaba di tradizione orale*, LED, Milano 2006.

¹⁹ Cfr. *Bianca-come-neve-rossa-come-fuoco*.

²⁰ Cfr. *La storia di una regina*.

²¹ Cfr. *La gobbetta*.

²² Cfr. Lévi-Strauss C., *Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano, 1971, cit. p. 445.

