



Università
Ca' Foscari
Venezia

CORSO DI LAUREA MAGISTALE IN
ANTROPOLOGIA CULTURALE, ETNOLOGIA, ETNOLINGUISTICA

TESI DI LAUREA

LO SPLEEN DI PALERMO

RAPPRESENTAZIONI E IDENTITÀ INTORNO AL CIBO DI STRADA PALERMITANO



RELATORE

Ch. Prof. Franca Tamisari

CORELATORE

Ch. Prof. Giovanni Dore

LAUREANDO

Vincenzo Di Giorgi

Matricola 848892

ANNO ACCADEMICO

2015/2016

INDICE

LO SPLEEN DI PALERMO - INDICE GENERALE

CAPITOLO 1 - INTRODUZIONE.....	4
1.1. <i>IL MITO DI PROSERPINA</i>	4
1.2. <i>LO SPLEEN DI PALERMO</i>	6
1.3. <i>METODOLOGIA DELLA RICERCA - IL CAMPO E LA PRODUZIONE DATI</i>	9
1.4. <i>POSIZIONAMENTO E TECNICHE DI RICERCA</i>	13
1.5. <i>UN'ETNOGRAFIA "DOMESTICA"?</i>	16
1.6. <i>APPRODI – UNO SCORCIO STORICO-GEOGRAFICO DELLA CITTÀ</i>	18
CAPITOLO 2 - RASSEGNA DELLA LETTERATURA.....	24
2.1. <i>L'IMPORTANZA SOCIO-ANTROPOLOGICA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	24
2.2. <i>STUDI SUL CIBO DI STRADA</i>	36
2.3. <i>IL TURISMO ATTRAVERSO UNA PROSPETTIVA ANTROPOLOGICA</i>	43
CAPITOLO 3 - ETNOGRAFIA.....	47
3.1. <i>MANDAMENTO PALAZZO REALE O ALBERGHERIA</i>	47
3.1.1. <i>Ballarò a volo d'uccello</i>	47
3.1.2. <i>La frittola sviscerata</i>	48
3.1.3. <i>Borderline – tra lecito e illecito</i>	53
3.2. <i>MANDAMENTO TRIBUNALI O KALSA</i>	56
3.2.1. <i>Le forme alimentari della festa religiosa</i>	56
3.2.2. <i>L'Eletta</i>	61
3.2.3. <i>La "Rise ball"</i>	65
3.2.4. <i>Un gusto corretto</i>	69
3.2.5. <i>Sapersi comportare</i>	73
3.3. <i>MANDAMENTO CASTELLAMMARE</i>	77
3.3.1. <i>S'asciucaru i balate</i>	77
3.3.2. <i>L'apice dell'arte</i>	80
3.3.3. <i>All'ultimo grido</i>	84
3.3.4. <i>Le Notti in Vucciria</i>	89
3.3.5. <i>Nuovi approdi</i>	92
3.4. <i>MANDAMENTO MONTE DI PIETÀ O SERALCADIO</i>	94
3.4.1. <i>Discesa e Ascesa al Monte di pietà</i>	94
3.4.2. <i>Satelliti e microcosmi</i>	99
3.4.3. <i>La galassia della cucina di strada</i>	103
Borgo Vecchio.....	104
Resuttana – Stadio.....	105
Zisa.....	106
CAPITOLO 4 - IL CIBO MEDIATO.....	108
4.1. <i>ATTRAVERSO IL TELESCHERMO (E QUEL CHE ALICE VI TROVÒ)</i>	108
4.2. <i>LA STRADA, LA TAVOLA, IL RING</i>	112
4.3. <i>LUOGHI ED ETEROOTOPIE CULINARIE. UN TENTATIVO DI CATALOGAZIONE</i>	118
CAPITOLO 5 - CONCLUSIONI.....	121
APPENDICE.....	127

<i>A) GLOSSARIO MINIMO.....</i>	<i>127</i>
<i>B) QUESTIONARIO.....</i>	<i>129</i>
<i>C) INTERVISTE.....</i>	<i>136</i>
<i>D) IMMAGINI.....</i>	<i>152</i>
BIBLIOGRAFIA & SITOGRAFIA.....	160
<i>BIBLIOGRAFIA.....</i>	<i>160</i>
<i>SITOGRAFIA.....</i>	<i>166</i>

CAPITOLO 1 - INTRODUZIONE

1.1. IL MITO DI PROSERPINA

*Panormus conca aurea suos devorat alienos nutrit
(Iscrizione sul bordo della conca del Genio di Palazzo Pretorio)*

Luglio 2015. L'estate di Palermo è calda, afosa, soffocante fin dalle prime ore del mattino. Giuseppe Tomasi di Lampedusa sosteneva che il Sole, violento e narcotizzante, fosse l'unico sovrano della Sicilia. Un imperatore severo che annichilisce la volontà e induce quasi all'indolenza. Procedo a piedi, diretto a Piazza Verdi, nel centro storico della città, fermamente intenzionato a sconfessare le ipotesi dello scrittore.

Avrei potuto utilizzare uno scooter, ma l'idea di dover di far fronte al caotico traffico di una città che conta una media di 562 veicoli ogni mille abitanti¹ è stata un deterrente sufficiente. Inoltre la ricerca di parcheggio mi avrebbe sottoposto alla non meno spinosa questione della presenza dei posteggiatori abusivi i quali pretendono abitualmente un fastidioso obolo per "farici pigliare u café". Una ricompensa per una prestazione discutibile che nasconde velate minacce.

Trascuro anche l'opzione dei mezzi pubblici, una nota dolente per Palermo malgrado la recente attivazione del servizio tramviario. Quando si va alla fermata dell'autobus bisogna affidarsi alla Santuzza e a tutti i 94 santi patroni della città affinché l'autobus giunga al più presto e non lasci a lungo a soffrire per il solleone e lo smog. Il sistema di collegamenti è inefficiente, ovunque mancano delle tabelle chiare che indichino gli orari previsti di partenza e arrivo dei bus. Infine bisogna sperare che nel loro procedere le vetture non siano ostacolate da auto in seconda o terza fila a impedirne il transito.

Non mi pento perciò della decisione di andare a piedi. In fondo Palermo, in bilico tra l'essere un grande paese e una metropoli mancata, non è poi così grande da scoraggiare un buon camminatore. Inoltre, passeggiare dalla periferia al centro mi permette di percepire la città in maniera più immediata, forse anche più profonda. I palazzi moderni, che si alternano a edifici fatiscenti, raccontano di stratificazioni sociali, piani urbanistici speculativi e scellerati, interventi di recupero mai realizzati. I piccoli mercatini rionali, i manifesti di concerti di cantanti di quartiere, spesso neomelodici, i punti di ritrovo come bar e centri scommesse testimoniano il persistere di una socialità localizzata.

¹ Nel 2014 sono stati registrati 541932 veicoli immatricolati. Simili sono le statistiche rilasciate dal Comune di Palermo sul proprio sito. Fonte: <http://www.comuni-italiani.it/082/053/statistiche/veicoli.html>.

E infine giungo a Piazza Verdi. Il sole splende sull'imponente, fiera facciata ocre del Teatro Massimo. L'epigrafe sull'architrave recita «L'arte rinnova i popoli e ne rivela la vita. Vano delle scene il diletto ove non miri a preparar l'avvenire». Quasi un monito alla cittadinanza affinché non si abbandoni acriticamente alle oggi tanto diffuse rappresentazioni mediatiche della città. Mi unisco a un manipolo di turisti che si radunano intorno a una ragazza riccia e radiosa. Si chiama Naida, è una guida turistica e condurrà i suoi clienti in un viaggio di scoperta della città attraverso lo street food palermitano.

Per mia onta non ho mai approfondito la conoscenza di molti aspetti della mia città, compreso quello culinario. Certo, arancine e croché sono delizie che conosco bene ma non si può certo dire che sia un mangiatore abituale di "pani câ meusa" (pane con la milza). Alcune pietanze più di nicchia poi, come la quarume o la rascatura mi sono totalmente estranee². Ripromettendomi di assaggiare qualsiasi cosa e di affrancarmi da qualsiasi pregiudizio alimentare e culturale, mi lascio scivolare tra i vicoli del centro storico, sicuro sotto l'ala protettiva di una mediatrice professionista e nell'anonimato di un gruppo di turisti.

La prima sfida mi attende a cinque minuti dalla partenza, davanti Porta Carini, l'ingresso del mercato del Capo. La guida ci conduce alle soglie del mercato dove staziona un ragazzo, all'apparenza più giovane di me. Il giovane indossa un grembiule bianco e tiene il braccio destro all'interno di una grossa cesta in bella mostra sul banco della sua attività. Cosa si cela all'interno di quel contenitore? È presto detto, si tratta di frittola. Naida si avvicina al venditore, da lei ben conosciuto, e intercede per i suoi turisti invitandoli all'assaggio e spiegando senza fronzoli di cosa si tratti. Alcuni nel gruppo sono titubanti, altri più curiosi, disinvolti e pronti all'acquisto del misterioso cibo. La cartata, unità standard di frittola equivalente alla capacità contenitiva del palmo dell'acquirente, viene comprata dai turisti temerari per un euro. Essi lasciano la moneta direttamente sulla mano libera del frittolaro, sfiorando l'idea di sentirsi per un istante dei navigati nativi di questo luogo. E io, a mia volta, non posso esimermi dall'affidare la mia fiducia a questo giovane venditore e assaggiare la sua mercanzia.

La frittola diventa in quel momento per me qualcosa di più di un alimento mai provato. Diventa il fulcro di un rito di passaggio. Come Proserpina fu vincolata indissolubilmente al mondo oltremondano da alcuni dolci chicchi di melograno dell'Ade assaggiati svogliatamente, quei bocconi di carne callosa e cartilaginea furono per me il suggello di inizio di una ricerca che avrebbe compromesso la mia percezione della città, alimentato a fasi alterne le mie aspettative nei suoi confronti e sconvolto i miei sentimenti nei confronti di essa.

² Per qualsiasi chiarimento relativo alle pietanze trattate rimando al glossario in appendice.

1.2. LO SPLEEN DI PALERMO

Non è facile parlare oggi di cibo senza risultare banali. Su questo argomento si è scritto già moltissimo e in questo periodo l'alimentazione è al centro di discorsi che si intersecano con i più svariati ambiti disciplinari. L'Expo 2015 di Milano è stato forse il culmine di un processo che insieme al proliferare di programmi televisivi, articoli, saggi e iniziative varie, ha portato cibo, nutrizione e arte culinaria al centro del dibattito pubblico.

Forte della convinzione che il cibo rappresenti un organo vitale del corpo sociale e della sua definizione identitaria, questo progetto di ricerca ha quindi avuto fin da principio la volontà di scegliere un particolare caso per osservarne le caratteristiche e ragionare su come esse si esprimano. Lo street food, come ambito culinario specifico, è divenuto recentemente per Palermo un'occasione di riscatto e promozione cittadina, orgoglio che sorge dal basso dei mercati popolari fino alle vette dell'eccellenza internazionale. Questa fierezza è esplosa nel 2013, dopo che l'autorevole rivista finanziaria *Forbes* ha dato ampia visibilità a una classifica, poi ripubblicata da svariate altre testate giornalistiche, redatta dal portale *VirtualTourist* in collaborazione con i suoi utenti viaggiatori. In questa graduatoria il capoluogo siciliano si è posizionato al quinto posto nella top ten delle città col migliore cibo da strada al mondo. Alle spalle di Bangkok, Singapore, Penang (Malesia) e Marrakech, Palermo risulta comunque prima tra le città europee con prelibatezze quali «arancini [sic] (*fried rice balls stuffed with meat sauce and cheese*), crocché (*Fried potato balls*), panelle (*friend chick peas pancake*), and cardoni (*fried cardoon*), [...] "panino con la milza," or spleen sandwiches»³.

Ho scelto dunque il termine "spleen" per definire questo lavoro perché, oltre a rinviare ad una delle vivande più importanti del cibo di strada palermitano, esso suggerisce impressioni letterarie intense, rievocando il disagio esistenziale di baudelairiana memoria. Un'angoscia che più volte ho avvertito nei confronti del contesto che mi sono ripromesso di descrivere e che è accresciuta dalla consapevolezza di non essere completamente in sintonia con esso pur portarndone in qualche modo il peso culturale. Nella sua brillante monografia su Palermo e i palermitani, lo scrittore e giornalista Roberto Alajmo ha scritto, riprendendo un discorso dell'ex direttore del Tg1 Gianni Riotta, che «quando un abitante della Città si trova in un qualsiasi angolo del pianeta e si sente chiedere quale sia il suo luogo di origine, sa già che, rispondendo come risponderà, inevitabilmente il suo interlocutore assocerà il nome della Città con la parola *mafia*, o con qualcosa di equivalente»⁴. Ho vissuto personalmente questa sensazione nel corso della ricerca e in particolar modo nel periodo trascorso in Giappone, durante la realizzazione di un workshop incentrato sul cibo di strada di

3 <https://www.forbes.com/pictures/ehlk45fiii/5-palermo-italy-3/#5d95565d3a75>.

4 Roberto Alajmo, *Palermo è una cipolla*, Roma; Bari, Laterza, 2005, p. 25.

Palermo. Durante la settimana di promozione della cultura italiana, svoltasi il nell'autunno 2015 presso la sede dell'Istituto di Cultura Italiana in Giappone, mi venne chiesto di presentare il laboratorio culinario-culturale all'uditorio di studenti di varia età accorsi. L'occasione era ghiotta per sondare la percezione della città dall'altro capo del mondo, il permanere di idee convenzionali o magari di impressioni d'antan dal sapore romantico. In maniera provocatoria quindi chiesi ai presenti cosa venisse loro in mente pensando a Palermo. Dopo alcuni secondi di imbarazzato silenzio, una timida manina si alzò tra gli astanti e una voce femminile sussurrò sommessamente *quella* parola.

Malgrado il persistere di alcuni stereotipi denigranti, fortunatamente la situazione è molto cambiata a Palermo, la quale sarà nel 2017 "capitale dei giovani" e ricoprirà nel 2018 il ruolo di "capitale italiana della cultura"⁵. Questo riconoscimento è il frutto del lavoro congiunto di una cittadinanza volenterosa e dell'amministrazione comunale. L'attuale sindaco, Leoluca Orlando, più volte ha dimostrato di voler trasmettere l'immagine di una Palermo che sappia essere una città mediorientale in Europa, capace di mostrarsi come modello di accoglienza e convivenza culturale⁶.

Se è vero quanto sostiene il giornalista "gastronauta" Davide Paolini, ovvero che oggi «il cibo assume la funzione di «medium» in grado non solo di comunicare cultura materiale, tradizione, emozioni, sapori, profumi, ma anche di generare valore nel territorio»⁷, l'analisi sul cibo di strada palermitano che mi sono proposto di portare avanti mostrava fin dal principio ricche possibilità di indagine. Intorno a questa particolare forma di alimentazione e alle sue peculiari modalità di consumo gravitano legami, azioni e concetti identitari forti, talora contraddittori. L'oggetto di studio principale sono state le pratiche quotidiane dei produttori e dei fruitori abituali del cibo di strada, osservate sia nella reiterazione all'interno dei loro gruppi di pari sia nei rapporti con coloro che stanno generalmente al di fuori del loro confine socioculturale. Pertanto è apparso subito evidente che i luoghi con la più alta incidenza turistica e con maggiore presenza di immigrati rappresentassero un contesto di grande interesse per lo studio dei criteri di autoidentificazione sorti dall'interazione tra gli stranieri e i locali. Tuttavia le nozioni di "straniero" e "locale", apparentemente intuitive, impongono una definizione preliminare. Per il primo termine si può riprendere il pionieristico saggio sociologico di Georg Simmel in cui lo straniero è visto come la manifestazione dell'alterità, un individuo sulla cui pelle si giocano le dinamiche di prossimità e

5 <http://www.palermotoday.it/cronaca/palermo-capitale-giovani-2017-tavoli-tematici.html>

http://palermo.repubblica.it/cronaca/2017/01/31/news/palermo_capitale_della_cultura_2018-157291798/

6 <http://www.raiplay.it/video/2016/07/In-viaggio-con-la-zia-Palermo-del-23072016-76b271ec-6863-44b6-b476-e10da9e5219f.html>

<http://video.corriere.it/palermo-capitale-cultura-2018-orlando-modello-accoglienza/334b35e0-e7f0-11e6-8168-2d40923ac04f>

7 Davide Paolini, *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*, Milano, Baldini&Castoldi, 2000, p. 12.

lontananza fisica ed emotiva in relazione con gli individui "locali". Per il sociologo tedesco lo straniero è:

colui che oggi viene e domani rimane – per così dire il viandante potenziale che, pur non avendo continuato a spostarsi, non ha superato del tutto l'assenza di legami dell'andare e del venire. Egli è fissato in un determinato ambito spaziale, o in un ambito la cui determinatezza di limiti è analoga a quella spaziale.⁸

Per quanto riguarda la località, va detto che essa non è semplicemente l'insieme di dati oggettivi caratteristici di un luogo ma è piuttosto un processo delicato che tramite riti e tecniche sociali produce dei "nativi". Un buon punto di partenza è la spiegazione che fornisce in merito Arjun Appadurai:

Definisco la *località* prima di tutto nei suoi aspetti relazionali e contestuali, piuttosto che scalari o spaziali, e come una complessa qualità fenomenologica costituita da una serie di legami tra la sensazione di immediatezza sociale, le tecnologie dell'interattività e la relatività dei contesti.⁹

La località in esame non è quella di un gruppo isolato, anzi, è inserita in flussi migratori, traffici commerciali, rapporti con le autorità municipali e nazionali e, di non minore importanza, circuiti turistici. È bene sottolineare perciò la fluidità dei confini dei gruppi locali e il loro legame con le contingenze del momento. Riprendendo Fredrik Barth, l'antropologo norvegese puntualizzò che non si possono dare per scontati certi elementi costitutivi dei confini etnici perché «some cultural features are used by the actors as signals and emblems of differences, others are ignored, and in some relationships radical differences are played down and denied»¹⁰. Per tale ragione, dati i significati, i valori, i risvolti politico-economici messi in gioco, fare etnografia della modernità¹¹ si configura come una sfida interessante e complessa, un lavoro fondamentale per elaborare ipotesi e progetti di sviluppo del territorio.

Una prima parte della tesi raccoglie perciò i maggiori contributi dell'antropologia del cibo, nonché alcuni studi specifici sullo street food e le linee guida più importanti dell'antropologia del turismo. Questi lavori hanno rappresentato la premessa indispensabile per l'interpretazione dei fatti osservati nel corso dell'etnografia e per la loro collocazione in un quadro ideologico coerente.

Successivamente un'ampia parte è stata riservata all'esposizione del lavoro etnografico svolto. Utilizzando la suddivisione ideale dei quattro mandamenti del centro storico come pretesto, il cibo

8 Georg Simmel, *Sociologia*, traduzione dal tedesco di Giorgio Giordano, Milano, Edizioni di Comunità, 1989, p. 580.

9 Arjun Appadurai, *Modernità in polvere, Dimensioni culturali della globalizzazione*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012, p. 229.

10 Fredrik Barth, *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organization of Culture Difference*, Long Grove, Waveland Press, 1998 [Universitetsforlaget, 1969], p. 14.

11 Vale a dire «studiare come la località viene prodotta nel contesto della modernità», Arjun Appadurai, op. cit., p. 234.

di strada palermitano viene discusso partendo dalla materialità dei dettagli dei prodotti fino a cogliere in profondità i valori (identitari, economici, sociali) che essi custodiscono. Le modalità di vendita e consumo riflettono situazioni mutevoli e testimoniano quanto l'autenticità di un pasto sia una questione contestuale.

Di conseguenza un ulteriore capitolo è riservato all'analisi delle rappresentazioni mediatiche e all'interpretazione delle forme in cui il cibo di strada palermitano può mostrarsi ed essere mostrato.

L'approccio che ho assunto in questo lavoro sul campo è stato dichiaratamente "multisituato", realizzando come sosterebbe George E. Marcus «un'etnografia mobile che percorre traiettorie inaspettate per seguire il percorso di una formazione culturale attraverso e all'interno di più siti di attività»¹². Pur studiando una specificità locale, mi sono proposto di analizzarla in relazione con il contesto globale, adottando più identità¹³ e confrontando il suo valore attraverso quelli che Appadurai definisce etnorami e mediorami¹⁴. Dopo questo preambolo non resta dunque che illustrare estesamente la metodologia adottata nel condurre questa ricerca.

1.3. METODOLOGIA DELLA RICERCA - IL CAMPO E LA PRODUZIONE DATI

La ricerca è stata condotta principalmente a Palermo, tra il centro storico e le sue periferie. L'intero territorio urbano palermitano consta di 160,59 km² e i cibi tipici dello street food si possono facilmente ritrovare in tutti i quartieri della città in varie forme, dai carretti ambulanti di sfincione ai chioschetti più o meno fissi, fino a giungere ai bar dove è possibile scegliere tra un vasto ventaglio di pezzi di rosticceria. Ufficialmente cominciata il 6 luglio 2015, la ricerca sul campo avrebbe dovuto inizialmente constare di tre periodi.

Il primo periodo, compreso appunto tra il 6 luglio e il 14 agosto 2015, è stato fondamentale per gettare le basi del campo, conoscere gli operatori del cibo di strada e le attività correlate tramite osservazione partecipante. In questo periodo ho appreso inoltre la preparazione di alcune pietanze tipiche dello street food palermitano, in particolare le arancine, le pannelle e lo sfincione, al fine di poter organizzare e sostenere al meglio un workshop dedicato ai sapori e alla storia siciliana nel corso del tirocinio che avrei svolto in Giappone nell'autunno dello stesso anno.

Il secondo periodo, tra il 16 settembre e il 14 ottobre, ha portato al rafforzamento dei legami con gli

12 George E. Marcus, *L'etnografia nel/del sistema mondo. L'affermarsi dell'etnografia multisituata*, in (a cura di) Francesca Cappelletto, *Vivere l'etnografia*, Firenze, Seid, 2009, p. 156.

13 Come scrive George E. Marcus, «il lavoro sul campo viene sempre condotto con l'acuta consapevolezza di essere all'interno di un paesaggio e, con il modificarsi del paesaggio da sito a sito, è l'identità stessa dell'etnografo che deve essere rinegoziata», *L'etnografia nel/del sistema mondo. L'affermarsi dell'etnografia multisituata*, in (a cura di) Francesca Cappelletto, op. cit., p. 174.

14 Arjun Appadurai, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012

operatori precedentemente conosciuti e all'ottenimento di ulteriori informazioni tramite l'incontro con altri venditori

Il terzo periodo invece è stato svolto in Giappone, tra il 16 ottobre e il 20 dicembre 2015, e ha rappresentato uno sviluppo collaterale del progetto della tesi. Questa esperienza ha consentito il rilevamento delle aspettative e dei pregiudizi dei giapponesi nei confronti di una cultura culinaria tanto diversa come quella siciliana. Fondamentale è stato il contributo della Società Dante Alighieri di Tokyo che mi ha dato i mezzi per l'organizzazione di un laboratorio teorico-pratico sul cibo di strada siciliano, pubblicizzandolo tra i corsisti dell'istituto.

Tuttavia, nel corso della ricerca mi sono tardivamente reso conto che l'impreparazione nel gestire un simile progetto non aveva portato ai risultati sperati inizialmente. Questo mi ha spinto a ripensare gli obiettivi della tesi e progettare una nuova fase di ricerca continuativa di circa 3 mesi, dal mio rientro a Palermo a fine dicembre 2015 fino al mio trasferimento a Venezia il 29 marzo 2016. Questo nuovo periodo di ricerca è stato senza dubbio quello che ha permesso, non senza alti e bassi, la registrazione della maggiore quantità di dati, sia tramite interazione informale che tramite la somministrazione di un questionario agli operatori di strada.

L'osservazione partecipante è stata durante tutta la ricerca il metodo principale di raccolta di informazioni. Sebbene avessi in dotazione un taccuino su cui annotare pensieri e dichiarazioni, di rado era possibile usarlo nel contesto di vendita e consumo del cibo di strada senza generare ritrosia o curiosità. A tal proposito bisogna citare una particolare circostanza venutasi a creare nell'ottobre del 2015. Mentre interagivo con il signor Iachinu, venditore di *musso* in Piazza Beati Paoli, e scrivevo sul taccuino le varie fasi di pulitura e lavorazione della carne per la preparazione dell'insalata di musso, un grosso ragazzo ci raggiunse e invase il nostro spazio prossemico, senza proferir parola ma alterando irrimediabilmente l'interazione. Il suo sguardo e la sua presenza spavalda volevano certamente manifestare lo sprezzo per l'attività che stavo conducendo e forse servivano anche da avvertimento e controllo sulle parole che potevano uscire dalla bocca del venditore di musso. Inoltre la scrittura è un'attività che per sua natura distrae in parte dall'interazione orale, dal contatto visivo tra i due attori di una conversazione, risultando inefficace per l'obiettivo principale di stringere legami tra me e i miei soggetti di ricerca. Questo piccolo esempio mostra i vantaggi e gli svantaggi dell'*iscrizione* primo dei tre momenti distinti della produzione di note di campo individuati da James Clifford¹⁵. Egli descrive l'*iscrizione* come il momento in cui l'etnografo, nel corso delle sue osservazioni, annota piccole frasi o parole, appunti

15 James Clifford, *Notes on (Field)notes*, in (edited by) Roger Sanjek, *Fieldnotes. The Making of Anthropology*, Ithaca and London, Cornell University Press, 1990, p. 51.

mnemonici in grado di dischiudere, con l'analisi in un secondo tempo, più ampi discorsi e collegamenti.

La seconda circostanza individuata da Clifford è quella della *trascrizione*, occasione di consapevole e pacata cooperazione tra etnografo e soggetto di ricerca. Questo momento è fondamentale per la costruzione di dati etnografici emergenti dall'interazione, fatta di domande e risposte in un ambiente distaccato e "ufficiale", ed è testimoniato nel testo di Clifford da una foto dell'antropologo Seligman al tavolo di lavoro, intento a riportare su carta le parole del suo informatore. Tale metodo fu scartato da Malinowski, che preferì i dati emergenti dalle chiacchiate avute in giro nel suo campo di ricerca, rinviando la scrittura a un secondo momento. Adottando il metodo dell'antropologo polacco, ho dovuto spesso posporre l'annotazione, solitamente entro 30 minuti o un'ora dall'osservazione, e in luoghi distanti e più tranquilli del campo di ricerca. Nel mio caso, laddove stessi conducendo ricerca presso il mercato di Ballarò mi spostavo dunque su via Maqueda, sulle scale dell'ex monastero dell'Assunta. Se mi trovavo in prossimità della Vucciria sostavo a piazza San Domenico mentre se avevo osservato qualcosa di interessante nelle vicinanze del Capo solitamente scrivevo le note sulla scalinata del Teatro Massimo. A fine giornata era poi fondamentale riscrivere e interpretare ampiamente i dati raccolti quotidianamente, tentando di generare quelle che Geertz ha chiamato "thick descriptions". È questo il terzo momento etnografico individuato da Clifford, quello della *descrizione*, in cui l'etnografo, raccolto nella propria intimità, cerca tramite la scrittura di fornire un'interpretazione coerente della realtà osservata.

Per individuare i soggetti con cui interagire ho preliminarmente fatto delle ricerche tramite Crocche.it, il portale web sullo street food palermitano. Su questo sito è offerto un servizio di geolocalizzazione e mappatura dei vari operatori del cibo di strada a Palermo, con un sistema di valutazioni affidate alle utenze del sito stesso. Questo espediente mi ha dato la possibilità di pianificare inizialmente la ricerca, ma aveva il grosso limite di non enumerare tanti venditori occasionali. Successivamente ho preferito dunque individuare gli operatori dello street food di volta in volta, tramite i suggerimenti e le raccomandazioni di altri venditori, o tramite i piccoli indizi della loro presenza, come banconi abbandonati e raggruppamenti di individui locali, attraverso il vagabondaggio per le vie della città. Solo così ho potuto scoprire il frittolaro seminascosto dietro Porta Sant'Anna, o quell'altro venditore che, in via Contessa Giuditta, vicino il castello della Zisa, vende la propria frittola all'interno di un umilissimo carrello della spesa, posizionandosi sulla strada davanti alle auto parcheggiate. Le osservazioni e le interazioni tra me e i vari venditori sono state in principio limitate dal breve tempo permesso dal consumo di un pasto presso la loro attività. Poiché impegnati nel lavoro, era difficile stimolare delle discussioni soprattutto negli orari di maggiore affluenza della clientela. Gli avventori talvolta potevano costituire un ostacolo per il confronto tra

me e i venditori, mentre altre volte invece si dimostravano una travolgente testimonianza del contesto di attuazione delle pratiche di convivialità e socializzazione intorno al cibo di strada. Per tale ragione non era possibile ipotizzare preliminarmente la durata della mia permanenza presso un certo venditore, che poteva dunque variare dalle poche decine di minuti a più di una o due ore.

L'osservazione partecipante e la frequentazione assidua dei venditori ambulanti hanno dato i loro frutti sul lungo periodo. Durante l'inverno 2016 strinsi un solido legame con Peppuccio Basile, storico *meusaro* (venditore di pane con la milza) della Vucciria. Una mattina, mentre conversavamo tranquillamente sotto l'ombrellone del suo bancone, fummo raggiunti da tre studentesse di storia del teatro che dopo essersi rapidamente presentate, armate di videocamera chiesero al venditore di raccontare la storia dell'attività. Basile in pochi minuti mostrò la sua abilità oratoria, con un vivace monologo accompagnato da gesti teatrali. Le studentesse furono fiere della registrazione raccolta, ma ben presto mi resi conto che si trattava solo di una rappresentazione di facciata. Il meusaro avvicinandosi a me aggiunse: «E adesso ti dirò qualcosa che a loro non ho detto». Basile mi spiegò tutte le ragioni che aveva di non apprezzare i provvedimenti amministrativi presi dal Comune, fornendomi contemporaneamente una prova del vantaggio che garantisce una prolungata osservazione partecipante.

Nel corso di tutto il lavoro sul campo tuttavia la registrazione non è stata quasi mai possibile, a differenza delle studentesse pocanzi citate. Il fatto di essere registrati o fotografati rappresentava per molti venditori un rischio da scongiurare. Mi sono attenuto a una corretta deontologia professionale e non ho mai registrato in forma audio o video le dichiarazioni dei vari venditori senza che questi ne fossero consapevoli e concordi. In totale ho realizzato due interviste registrate, due videoregistrate, e raccolto un totale di 8 sondaggi cartacei¹⁶.

Con le videoregistrazioni sono stati intervistati Gaetano Favata, titolare della focacceria *Porta Carbone* e Bartolo Cappello, rappresentante della focacceria *Franco u vastiddaru*. Le registrazioni audio di altri operatori del cibo di strada quali Giuseppe Viviano del *Chioschetto* di Corso dei Mille e Piero, figlio del titolare di *Arrusti e Mancia!* a Borgo Vecchio, hanno fornito dati e stimoli per procedere nell'analisi dei vari contesti ma data la forte presenza di rumori contestuali, dalle pause dovute al lavoro dei soggetti intervistati e dalle intrusioni di terzi non è stato possibile procedere con la trascrizione. Infine il questionario ha permesso di ottenere dati cartacei sulle opinioni di uno sparuto campione di operatori del cibo di strada (2 sfincionari, 2 frittolari, 2 panellari, 2 meusari). Sebbene abbia chiesto a oltre venti operatori di partecipare, solo una decina ha acconsentito e di questi due non hanno poi riconsegnato il questionario. Questo prevedeva un set di 18 domande con

¹⁶ All'analisi dei dati del sondaggio e alla trascrizione delle interviste videoregistrate è riservato ampio spazio in appendice.

risposte chiuse, a due, tre o quattro opzioni e domande con risposte aperte. Tutte le domande sono state attentamente studiate per non influenzare la scelta e per fare emergere questioni significative. L'analisi delle risposte ottenute e il confronto con i dati emici raccolti dalle conversazioni e dall'osservazione hanno permesso la delineazione di quelli che Jean-Pierre Olivier de Sardan definisce "gruppi strategici" ovvero «aggregazion[i] di individui che hanno globalmente, di fronte a uno stesso "problema", uno stesso atteggiamento determinato in larga misura da un rapporto sociale simile»¹⁷.

1.4. POSIZIONAMENTO E TECNICHE DI RICERCA

Al di là di qualsiasi apparenza suggerita dall'essere palermitano, il mio personale posizionamento con gli attori sociali incontrati nel corso della ricerca non è stato mai un punto da dare per scontato. Prima di intraprendere questo studio non conoscevo nessuno degli operatori con cui ho interagito. Ero consapevole di diffuse situazioni al limite della legalità, di atteggiamenti complessi e non nascondo di aver considerato preliminarmente che condurre una simile ricerca avrebbe significato lavorare anche in profondità sui miei pregiudizi.

Ho quindi molto sofferto la mancanza di gate keepers, se si eccettua il prezioso contributo delle guide di *Street Palermo Tour* e *Palermo Street Food*, le due principali agenzie che si occupano di organizzare giri turistici finalizzati a mostrare la città attraverso il cibo di strada. Prendendo parte ai loro tour ho potuto così immedesimarmi nella prospettiva turistica e interagire con i viaggiatori che si lasciavano accompagnare curiosi tra i vicoli della città e i mercati storici. Le "raccomandazioni" fatte ad alcuni venditori ambulanti sulle mie referenze sono state certamente utili ma hanno contribuito solo in minima parte al progetto. I tour infatti seguono itinerari semi-prestabiliti e mantengono contatti solo con venditori di fiducia, sapientemente "addomesticati" (mi si passi il termine) alla causa turistica. Questo addomesticamento è evidente negli adesivi delle due agenzie turistiche concorrenti, esposti in bella mostra sulle vetrinette dei banchetti degli ambulanti collaboratori. I giri turistici inoltre avendo rotte sicure e ben tracciate, non si spingono oltre i sentieri battuti e non includono buona parte del centro storico, compreso il mercato di Ballarò e il quartiere della Kalsa. Per tale ragione nella stragrande maggioranza dei casi ho dovuto personalmente mediare il contatto con i vari operatori del cibo di strada, sia all'interno della prima Circoscrizione, sia nel resto della città, esponendomi a rischi, rifiuti e delusioni.

Nei panni del turista si può godere di una fruizione ovattata del contatto. Il turista può permettersi

¹⁷ Jean-Pierre Olivier de Sardan, *La politica del campo. Sulla produzione di dati in antropologia*, in (a cura di) Francesca Cappelletto, *Vivere l'etnografia*, Firenze, Seid, 2009, p. 47.

un'ingenuità sfacciata e una curiosità tollerabile. Nel corso delle mie osservazioni ho notato quanto lo status del turista permettesse ai visitatori di far domande a cui i venditori di strada potevano rispondere, svogliatamente o con passione, ma sempre con la consapevolezza e magari l'orgoglio di essere gli esponenti del sapere locale. In quanto palermitano, non potevo avvalermi di un approccio naïf poiché, come sottolinea Van Ginkel, «[i]nformant will not be very permissive when native anthropologists break their cultural rules. They are supposed to know, and the margins for blundering are quite small»¹⁸.

Se già la comunanza di origine tra me e i miei soggetti di studio imponeva una certa attenzione, problemi ben più ardui portava il presentarmi come esponente di un'istituzione accademica come l'Università Ca' Foscari di Venezia. Per prima cosa bisogna dire che generalmente il livello di scolarizzazione tra gli ambulanti è basso e si evince talvolta una sottaciuta diffidenza nei confronti delle autorità, preferenza della dialettologia all'italofonia e sprezzo nei riguardi del sapere acquisito tramite studio a vantaggio dell'esperienza fisica. Molti dei venditori con cui ho interagito però erano già stati contattati in passato da altri studiosi di università varie, non solo siciliane, e alcuni sono stati persino ripresi da programmi televisivi nazionali e internazionali. Difficoltà simili alle mie furono provate da Benedetta Marzano, studentessa di Economia dell'Università di Pisa, la quale si arrese all'evidente chiusura di questi venditori, limitandosi a descrivere lo strato superficiale del contesto. Ho condiviso più volte le delusioni e i rifiuti vissuti dalla studentessa prima di me, ma diversamente da lei ho cercato di non arroccarmi su posizioni distaccate e anzi ho provato ad avere se possibile un maggiore coinvolgimento. Questo ovviamente apre al rischio di ulteriori delusioni. Più volte ho cercato di costruire degli abbozzi di rapporto di fiducia con alcuni venditori, creandomi delle aspettative che usualmente venivano disattese. Nel corso del primo periodo di ricerca, ad esempio, conobbi Claudio, un venditore di polpo alla Vucciria. Iniziai a parlare con lui della possibilità di ristrutturazione dei palazzi intorno a piazza Caracciolo e mi accordai con lui per discuterne più tranquillamente il giorno successivo, nella prima mattina, dato che in quell'istante stava lavorando. Quando il giorno seguente, dopo un'attenta pianificazione dell'eventuale intervista, non lo trovai e anzi mi sentii dire dai venditori vicini, con fare quasi ironico, che Claudio era "andato a un matrimonio", la delusione fu grande. Ne seguirono dubbi sulla mia effettiva capacità di condurre la ricerca e sulla possibilità che uno studio su questo contesto potesse produrre qualcosa di valido.

In quanto nativo, non posso negare che alcuni cibi tra quelli analizzati abbiano rievocato in me reminiscenze proustiane. Le croché di patate mi portano alla memoria i momenti dell'infanzia

¹⁸ Rob Van Ginkel, *The repatriation of anthropology: some observations on endo-ethnography*, in *Anthropology and Medicine*, Vol. 5, N. 3, 1998, p. 256.

quando, dopo aver assistito a una vittoria della squadra del Palermo allo stadio, si celebrava con un panino ripieno proprio di croché e acquistato da un ambulante fra i tanti piazzati dinnanzi gli impianti sportivi. Nel mio bagaglio di ricordi dunque il cibo di strada è presente, ma solo in parte. Cibi come la frittola, la quarume, perfino il tanto celebre pani câ meusa (pane con la milza) mi erano tutti ugualmente sconosciuti al livello gustativo. La mia ricerca ha richiesto dunque lo sviluppo di una conoscenza corporale del cibo.

In primis, il palato doveva adeguarsi sapori a cui non era abituato. Fin dalla prima giornata mi imposi di assaggiare qualsiasi cibo senza remore. La mia convinzione era che solo masticando e percependo la consistenza, la viscosità, il sapore di alcune pietanze sarebbe stato possibile comprendere più a fondo gli aspetti imponderabili della vita di chi consuma abitualmente tali cibi. In certe occasioni chiesi ad alcuni miei conoscenti di accompagnarmi nella ricerca. Ricordo ancora come uno di questi miei accompagnatori, palermitano anch'egli, sia sbiancato completamente quando il titolare del locale *Antichi sapori* ci disse che stavamo mangiando della lingua di mucca. Si trattava in effetti di un piatto di musso e carcagnuolo, ovvero un'insalata fredda di parti vaccine precedentemente bollite, comprendente mascella, calcagno (carcagnuolo), piede, mammella e financo pene bovino. Il mio commensale non era evidentemente pronto a scoprire fino in fondo i sapori della tradizione. Per quanto mi riguarda, invece, posso testimoniare di conoscere il gusto gommoso, calloso o tenero delle parti sopra citate.

Tuttavia spesso semplicemente mangiare non era sufficiente, bisognava divorare. Svariate volte sono stato ripreso per la mia pacatezza nel consumare i pasti. Per consumare il primo pane con la milza che acquistai presso la focacceria *Porta Carbone* impiegai quasi mezz'ora. In quel caso non mi venne detto nulla ma altrove la voracità, intesa sia come capacità di mangiare molto che di mangiare rapidamente si mostrò essere una caratteristica richiesta agli uomini degni di questo nome. Conseguentemente, per poter sostenere la ricerca andava allenato lo stomaco. È capitato più volte che, nella speranza di intessere relazioni con alcuni operatori del cibo di strada, mi sia fidato delle loro assicurazioni soffrendo successivamente per svariate ore di dolori gastrici, difficoltà digestive e addirittura senso di nausea. L'assunzione in alcuni periodi quotidiana di cibi grondanti untuosità è stata la causa del mio temporaneo aumento di peso di alcuni chili.

Infine, la conoscenza corporale ha richiesto di far pratica con le mani. Le mani infatti sono degli strumenti indispensabili per la scoperta del mondo e solo tramite emulazione è possibile comprendere il valore di certi gesti e percepire le distanze prossemiche. Vi è un modo di consumo diverso nel mangiare la frittola adagiata sulla *cartata* nel palmo della propria mano, avvertendone il lieve tepore, piuttosto che stringerla all'interno di un panino.

Allenare le mani è stato fondamentale per apprendere i metodi di preparazione di alcuni cibi tipici. Questo permette di rendersi conto del lavoro che vi è dietro e del sapere che si accumula solo tramite l'azione. Vi è una fatica non indifferente nel continuare a roteare la frusta da cucina dentro la polentina di farina di ceci, finché, raggiunta la consistenza adeguata, essa può essere versata negli stampi per poi venire tagliata in sottili fogli che diverranno pannelle. Allo stesso modo solo tenendo una sfera di riso in mano si può comprendere se essa abbia la grandezza e la compattezza adeguata per essere riempita di condimento ed essere trasformata in arancina.

1. 5. UN'ETNOGRAFIA "DOMESTICA"?

Palermo è la città in cui sono nato e cresciuto, e verso la quale provo un ambiguo sentimento di attrazione e repulsione, come la maggior parte dei giovani che per studio o per lavoro sono costretti ad abbandonare la terra natia per emigrare verso lontani orizzonti di speranza. Svolgere una ricerca nella mia città natale ha certamente generato in me dei dubbi e delle insicurezze nel momento della pianificazione della ricerca. Il timore di essere tacciato di pigrizia documentaristica (se non addirittura improduttività) nel condurre una ricerca non distante da casa era grande, considerando che la storia delle discipline antropologiche è stata fatta da impavidi studiosi che non hanno esitato a trascorrere mesi, anni nelle più fredde lande del nord, nelle più aride regioni africane, tra le più sperdute tribù della foresta equatoriale. La mia ricerca avrebbe quindi mancato di quel fondativo distacco tra il periodo del campo, avulso dalle influenze domestiche, e la fase del ritorno a casa, con il conseguente sguardo retrospettivo e distante dell'antropologo. Eppure non bisogna sottovalutare il valore di una simile esperienza etnografica poiché, come mette in evidenza Rob Van Ginkel, anche nel caso di ricerche in territori apparentemente familiari «[e]thnographers may not suffer a "culture shock" in confronting informants at home, but there is certainly a chance that they will encounter a "subculture shock"¹⁹». Ben presto qualsiasi remora sulla validità del progetto di ricerca venne fugata dalla consapevolezza che una mutata situazione storica impone nuovi approcci e nuovi campi di studio. Il sapere antropologico non è più profondamente legato al colonialismo come lo era alle sue origini. Come sottolinea infatti l'antropologa brasiliana Mariza Peirano.

With the withdrawal of the umbrella of European power that long protected their entry into the colonial field, anthropologists found it increasingly difficult to gain access to (as ethically more problematic to study) the non-European "others" who had traditionally excited the anthropological imagination.²⁰

19 Rob Van Ginkel, op. cit., p. 260.

20 Mariza G. S. Peirano, *When Anthropology is at Home: The Different Contexts of a Single Discipline*, in *Annual Review of Anthropology*, 1998, n. 27, p. 112.

Con l'affievolirsi dell'interesse dei poteri egemonici coloniali, il rafforzarsi dell'indipendenza delle ex colonie e il progressivo diminuire delle popolazioni totalmente estranee a contatti con il resto del globo²¹, lo sguardo degli antropologi ha dovuto per forza di cose rivolgersi verso nuovi temi e soggetti. Negli anni 70 molte furono le conferenze e i dibattiti atti a discutere i nuovi indirizzi della disciplina. Negli Stati Uniti l'interesse per un antropologia sviluppata *at home* si è sviluppato in seno ai *cultural studies* e con finalità di critica culturale. La distanza antropologica è divenuta così sempre più un argomento di ricostituzione relazionale. In Europa la studiosa tedesca Ina-Maria Greverus, che ha compiuto ricerche sulla identità della Germania riunificata nelle isole di Rügen e Usedom tra il 1994 e il 1998, si è interrogata su quale sia il confine fluido in cui la domesticità cede il passo all'estraneità. Essa ha sottolineato come «[t]he mental and socialised borders are much more impenetrable than the geographical and political borders²²». Quindi nel caso dello studio da me condotto, laddove avessi superato le barriere fisiche e linguistiche, la mia origine palermitana non sarebbe stata necessariamente una garanzia del mio accesso mentale al contesto se avessi mantenuto un'attitudine rigida e pregiudizievole.

A tale proposito è bene che io confessi un timore ancor superiore a quello sulla validità del campo selezionato. Nelle esperienze di vita all'estero e negli anni trascorsi a Venezia ho più volte sentito reiterare, per scherno o per arroganza, svariati cliché che infamano Palermo e la Sicilia e di cui io, mio malgrado, ero incolpevole esponente. La mia preoccupazione era dunque che dalla ricerca emergessero proprio i fondamenti sociali e comportamentali di certe calunniose rappresentazioni diffuse. L'inquieto sentimento da me provato nei confronti della mia città natia non trova migliore espressione che in un celebre aforisma di Nietzsche: «Chi combatte contro i mostri deve guardarsi dal non diventare egli stesso un mostro. E quando guardi a lungo in un abisso, anche l'abisso ti guarda dentro»²³. Scoprire di più della mia città avrebbe significato perciò scoprire più di me stesso e di quanto fossi disposto ad espormi per conoscerla a fondo. In caso di fallimento, sarebbero state messe in dubbio le mie capacità di ricercatore e la ricerca si sarebbe conclusa in una presa d'atto della validità di certi stereotipi o in uno sterile, pigro panegirico degli aspetti più apprezzabili della città (nel caso specifico di questo studio, il cibo di strada). In caso di riscontro positivo invece questa *etnografia da insider* avrebbe potuto portare a una personale riconciliazione con la città, pur riconoscendone i difetti, e forse addirittura la voglia di restare per contribuire in un modo o nell'altro allo sviluppo di progetti sul territorio. Da un fruttuoso lavoro etnografico sarebbero

21 Già sottolineato da Claude Lévi-Strauss in *La crise moderne de l'anthropologie*.

22 Ina-Maria Greverus, *Poetics within Politics. Toward an Anthropology of the Own*, in (a cura di) Christian Giordano, Ina-Maria Greverus, Regina Rohmhild, *Politics of Anthropology at Home II*, Hamburg, LIT, 2000, (*Anthropological Journal on European Culture*, Volume 8, Number 2, 1999), p. 8.

23 Aforisma 146 in Friedrich Nietzsche, *Al di là del bene e del male. Preludio a una filosofia dell'avvenire*, Milano, Giunti Editore, 1996, ed. Digitale 2010, p. 114.

emerse delle questioni preziose poiché, come scrive Marco Aime, «[r]iflettere, utilizzando gli strumenti dell'antropologo, su alcuni aspetti della propria società, è un tentativo di condividere con altri membri del proprio stesso gruppo delle possibili letture di alcune criticità e di alcuni aspetti socio-culturali caratteristici della nostra epoca»²⁴. Al fine di arricchire il quadro interpretativo introduttivo del contesto palermitano, può risultare proficuo un breve excursus sulla storia di Palermo e del suo legame con il cibo.

1.6 APPRODI – UNO SCORCIO STORICO-GEOGRAFICO DELLA CITTÀ

*Palermo, lunedì 2 aprile.
Siamo finalmente entrati in porto,
a gran fatica e con molti sforzi, oggi alle tre del pomeriggio,
e un lieto spettacolo si è subito presentato ai nostri occhi.
(J. W. Goethe, Viaggio in Italia)*

Quando Goethe compì il suo viaggio in Sicilia, nell'800, non esitò a definire Monte Pellegrino, il massiccio a picco sul mar Tirreno che sovrasta Palermo, “il più bel promontorio del mondo ("das schönste Vorgebirge der Welt"). All'ombra di quel promontorio, oltre due millenni prima dello scrittore tedesco, approdarono i Fenici, anch'essi venuti dal mare. All'epoca la Sicilia nord-occidentale era già abitata da popolazioni indigene²⁵, prevalentemente Sicani ed Elimi, e frequentata anche dai Greci, ma furono i naviganti fenici a giudicare il golfo dove giunsero ideale per la realizzazione di una colonia commerciale. Su una penisola rivolta a oriente fondarono l'insediamento di Mabbonath, poi rinominato Zyz, un "fiore" (tale era appunto il significato di quest'ultimo nome) lambito dai fiumi Kemonia, a sud-est, e Papireto a nord-ovest.

I due fiumi furono fondamentali per la colonia poiché, essendo utilizzabili come porti naturali, agevolarono la vocazione marinara della città che assunse in seguito il nome greco di Πάνορμος, ovvero "tutto porto".

I Fenici posero le basi urbanistiche della futura Palermo, ideando un primo asse viario che procedeva da monte a mare, vale a dire dal primo nucleo di insediamento (nella zona dell'attuale Palazzo Reale e Villa Bonanno) alla Neapoli e al porto antico, molto più arretrato rispetto alla linea di costa odierna, poiché il mare giungeva all'altezza dell'attuale via Roma. La strada che procedeva parallela ai fiumi prese in seguito il nome di Cassaro (dal termine arabo *al Qasr*, indicante l'area fortificata di cui faceva parte) e più recentemente, in conformità alla conquista sabauda, fu

24 Marco Aime, *Etnografia del quotidiano. Uno sguardo antropologico sull'Italia che cambia*, Milano, Elèuthera, 2014, p. 12.

25 Tra le tracce di presenza umana si pensi alle incisioni rupestri risalenti al mesolitico ritrovate all'interno delle grotte dell'Addaura. <https://it.wikipedia.org/wiki/Addaura>

rinominata corso Vittorio Emanuele. Il Kemonia e il Papireto invece, interrati secoli fa, scrono oggi sotterranei e di essi non restano tracce apparenti²⁶. Eppure chiunque, passeggiando per via Maqueda, l'arteria viaria creata nel 1600 che incrocia perpendicolarmente il Cassaro, può accorgersi di come essa sia costituita da vari pendii. È facile riconoscere nei punti più bassi della strada gli antichi letti dei fiumi.

Palermo è geomorfologicamente definibile come un falsopiano, una vallata con vari dislivelli che dalla costa si arrampica verso le montagne che la circondano, costituendo la Conca d'Oro. Questo nome non si riferisce a giacimenti auriferi quanto piuttosto al colore acceso degli agrumi che qui vennero coltivati fin dalla dominazione islamica. Infatti, dopo l'epoca romana (che aveva fatto della Sicilia il granaio dell'Impero), l'invasione visigota e il periodo bizantino, a partire dal IX secolo d.C. la Sicilia venne conquistata da Fatimidi tunisini e Aghlabidi egiziani che sull'isola costituirono degli emirati indipendenti. I popoli provenienti dal nordafrica portarono con sé cibi, tecnologie e abitudini. Nuove piante da frutto, come cedri, aranci e limoni fiorirono grazie anche ai sistemi di raccolta delle acque e di canalizzazione importati dai musulmani. Balarm, nome arabo di Palermo, divenne prospera, ricca di giardini e moschee. L'assetto urbano mutò e sorsero nuovi quartieri, come la cittadella di *Al-Hâlisah*, ovvero la Kalsa, il cui nome vuol dire "l'letta", cittadella governativa, sede dell'emiro e presidio del porto. Al di fuori delle mura invece si svilupparono i quartieri popolari.

Al di là del Papireto si trovava l'alloggiamento degli Schiavoni, o mercenari, di *Al-Hârat-'As-Saqâlibah*, quartiere che poi prese il nome di Seralcadio (il cui nome vuol dire "rione/strada del giudice). Nel punto più alto questo quartiere, il Caput Seralcadi, si sviluppo molto dopo un mercato che sussiste tuttora col nome di Capo.

Oltre il Kemonia trovava posto la zona riservata agli ebrei e inoltre sorgevano i quartieri di *Al-Hârat-Al-Ġadîdah* e *Al-Hârat-Al-Masgid*. Nel X secolo tra questi due quartieri si andò formando il nucleo di quel mercato chiosso e multiculturale che diverrà successivamente noto come Ballarò, il mercato storico più antico della città appunto²⁷. Nel suq si vendevano spezie varie giunte dall'Oriente quali pepe, zafferano, tamarindo, cannella, le quali stimolarono un commercio tale da

26 Un indizio toponomastico rilevante è la via Papireto che, alle spalle della Cattedrale di Palermo, risale il promontorio di quello che una volta era il Seralcadio, la parte più alta del mandamento Monte di Pietà, circoscrivendo un avvallamento, segno che un tempo le acque arrivavano fino a lì.

27 «Quasi tutti i mercati si trovano tra la moschea d'Ibn Şaqlāb e il quartiere nuovo. Sono: i venditori di olio, i venditori di farina, i cambiavalute, gli speziali, i fabbri, gli spadai, i venditori di frumento, i ricamatori, i pescivendoli, una corporazione di venditori di carne, i venditori di legumi, i fruttivendoli, i venditori di piante odorifere, i venditori di giare, i panettieri, i cordai, una corporazione di droghieri, i macellai, i conciatori, i falegnami, i vasai... a Balarm si trovano una corporazione di macellai, dei venditori di giare, dei calzolari. I macellai vi possiedono poco meno di duecento negozi per la vendita della carne...(dalla descrizione di Palermo di Ibn Ḥawqal che visitò la città nel 972-973).» Il testo precedente è un estratto di un pannello informativo esposto all'interno della mostra "Nutrire la città. A tavola nella città antica", visitabile presso il Museo Archeologico Antonio Salinas di Palermo dal 23/06/2015 al 31/10/2015.

fare della città, dopo Cordova, il secondo polo di attrazione del mediterraneo islamico. La disponibilità di spezie e di carne da macello influenzò le pratiche culinarie di cui ci resta traccia nei ricettari di corte. Poco si sa invece delle abitudini alimentari popolari, al di là di quanto può emergere dai ritrovamenti archeologici. Le consuetudini islamiche imponevano la separazione tra uomini e donne durante il pasto. Questo era generalmente consumato da un piatto comune, preso direttamente con tre dita della mano, mentre si stava accovacciati a dei cuscini o a gambe incrociate²⁸. Per l'igiene vi era un catino per sciacquarsi le mani prima e dopo aver mangiato. Tra le leccornie disponibili vi era una sorta di timballo di riso insaporito allo zafferano con straccetti di carne, che non ha ancora la forma della moderna arancina dello street food, ma ne rappresenta certo l'origine.

Nel 1061 sbarcarono in Sicilia i Normanni, con i cavalieri di Ruggero d'Altavilla, e dieci anni dopo, in seguito all'assedio del porto, anche Palermo venne conquistata. Alle moschee si sostituirono le chiese, adornate però da maestranze arabe, in modo tale che si realizzò una commistione artistica tra le due culture unica al mondo. A testimonianza dello splendore della Palermo normanna, oltre alle superbe opere architettoniche come il castello della Zisa o la cappella Palatina, vi sono le parole del geografo arabo al-Idrisi il quale a metà XII secolo parlò di una «città illustre e magnifica» dove «[g]li edifici [...] sono talmente splendidi che i viaggiatori ne decantano le bellezze dell'architettura, le finzze della struttura e la loro sfolgorante originalità»²⁹. Alle trasformazioni urbanistiche si accompagnano i cambiamenti delle abitudini, importate dai normanni, come i banchetti su tavole alte con piatti individuali, o la passione per la caccia.

Un'attività, la caccia, che mantenne il suo prestigio anche con la dinastia degli Svevi. L'Imperatore Federico II, lo *Stupor Mundi* che ancora muove un moto d'orgoglio nei palermitani affascinati dalla sua figura, fu egli stesso autore di un trattato dal titolo *De arte venandi cum avibus*. Alla corte di Federico II prosperò la scuola poetica siciliana e Palermo divenne, in un'epoca di crociate e scontri di civiltà, il centro di un impero che si spingeva dalle coste del Mediterraneo a quelle del Baltico e del Mare del Nord.

Al declino della dinastia sveva fu il turno degli Angioini. Durante il loro governo fu attivo a Palermo un mattatoio a poca distanza dal mare, una *boucherie*, dal quale poi derivò il termine Bocceria e quindi Vucciria, uno dei mercati palermitani più celebri. Un altro toponimo importante è quello dell'area dove crescevano i cardi, in francese *chardons*, e dove oggi invece sorge il carcere dell'Ucciardone. Tuttavia gli Angioini furono presto cacciati in seguito ai Vespri siciliani e sostituiti

28 <http://www.regione.sicilia.it/beniculturali/salinas/CULTURAL%20HERITAGE%20E%20MERCHANDISING%20MUSEALE/nutrire%20Palermo%20nel%20medioevo2.pdf>

29 Muhammad al-Idrisi, *Il libro di Ruggero. Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, traduzione e note di Umberto Rizzitano, Palermo, Flaccovio Editore, 2008, p. 29-30.

dagli Aragonesi. Quando la corona di Aragona fu unita a quella di Castilla, Palermo divenne sede dei Viceré, legando il proprio destino (e quello della Sicilia) a quello del Regno di Spagna. Da un lato poté beneficiare dell'introduzione dei prodotti provenienti dal Nuovo Mondo, in primis il pomodoro di cui si giovò l'arte culinaria; dall'altro come i territori spagnoli fu soggetta all'editto di espulsione degli ebrei che storicamente erano stati una presenza rilevante della città, e ai quali va fatta risalire l'invenzione del "pani câ meusa"³⁰.

Sotto gli Spagnoli Palermo divenne un grande palcoscenico architettonico, con l'apertura di via Maqueda e il prolungamento del Cassaro fino al mare, la realizzazione dei Quattro Canti e di Porta Felice, i palazzi nobiliari nel centro e l'opulenza delle chiese e degli oratori.

Nel 1734 la Sicilia divenne territorio borbonico e Napoli fu preferita a Palermo come capitale del regno. Spesso fu lotta aperta con il potere regio, lotta sfociata nei moti rivoluzionari del 1820, 1848 e infine 1860. In questa occasione le truppe garibaldine si scontrarono con quelle borboniche le quali si abbandonarono a stupri e ritorsioni sulla cittadinanza mentre la loro flotta bombardava impietosamente la città, causando svariati incendi. Con l'avvento della spedizione dei Mille, Palermo divenne parte del neonato Regno d'Italia, l'ultima "dominazione" che si protrae fino a oggi. Le mura a difesa della città divennero inutili, essendo garantita la sicurezza dal nuovo regno, e le porte d'accesso alla città persero il loro ruolo. Abbattendo il bastione di San Vito, tra fine 800 e 900 fu costruito il maestoso Teatro Massimo (dedicato al re Vittorio Emanuele) il terzo più grande teatro lirico d'Europa dopo l'Opéra National di Parigi e la Staatsoper di Vienna.

Sempre in quel periodo si realizzò inoltre il taglio urbanistico di parte del centro storico con l'asse di Via Roma, il cui scopo principale sarebbe stato di congiungere la Stazione Centrale al porto. Assecondando il modello di Haussmann a Parigi, furono abbattuti chiese ed edifici, anche nobiliari, e fu allestita lungo la strada una facciata di palazzi della Palermo bene che nascondesse le vecchie abitazioni popolari retrostanti. Palermo fiorì anche con il contributo di intraprendenti famiglie borghesi, la più celebre delle quali fu la famiglia Florio. Un affresco appassionato, forse ancor più di Goethe, della città all'alba del XX secolo lo fornì lo scrittore René Bazin che, in visita in Sicilia, così scrisse di Palermo:

Elle a tout à fait un air de capitale, de vieille ville souveraine, cette Palerme blanche, enveloppée d'orangers. Elle a devant elle une des plus belles baies du monde, largement ouverte, terminée par

30 «Questo morbido panino è passato alla storia gastronomica palermitana per la sua felice unione con milza, polmone, ricotta e formaggio [...]. [G]li ebrei palermitani [...] prestavano la loro opera nel macello *casher*, che si trovava dalle parti dell'odierno Teatro Santa Cecilia, al limitare della loro Giudecca. Parliamo di mille anni fa.

Gli uccisori non potevano essere pagati perché il soldo sarebbe stato un *pretio sanguinis* non previsto nei sacri testi. In cambio ricevevano le interiora degli animali abbattuti, tranne il preziosissimo fegato, leccornia da gente agiata.» da Gaetano Basile, *Piaceri e misteri dello street food palermitano. Storia, aneddoti e sapori del cibo di strada più buono d'Europa*, Palermo, Dario Flaccovio Editore, 2015, p. 99.

deux montagnes dont l'arête est superbe au-dessus de la mer bleue. En arrière, un demi-cercle de verdure sombre, un immense verger d'agrumes où éclate çà et là la blancheur d'une maison de riche, et qui se rétrécit bientôt, et se forme en vallée, et monte avec des inflexions de ruban qu'on déroule entre des cimes sans arbres. C'est la conca d'oro.³¹

Tuttavia oggi l'oro degli agrumi si è in gran parte perso, sostituito dal grigio del cemento che ha violentato il territorio negli anni del sacco di Palermo, nella seconda metà del XX secolo. Le ville in stile Liberty di fine Ottocento furono demolite allo squillare del motto democristiano "*Palermo è bella, facciamola più bella*"³², mentre maestranze mafiose e politici corrotti speculavano su appalti loschi. La città andò espandendosi verso nord, accogliendo gli esuli e i migranti dei paesi più o meno limitrofi, mentre il centro storico, sventrato dalle bombe della seconda guerra mondiale³³, venne sostanzialmente abbandonato a se stesso. A poco a poco si svuotò dei suoi cittadini, che preferirono i quartieri periferici di nuova edificazione e le case lasciate vacanti, talora fatiscenti, si andarono pian piano (ma non del tutto) riempiendo della presenza di comunità immigrate del terzo mondo. Secondo i dati recentemente rilevati circa il 21,4% della popolazione della Prima Circoscrizione, cioè il territorio del centro storico coperto dai mandamenti Monte di Pietà, Palazzo Reale, Tribunali e Castellammare, risulta essere straniera. Un commento amaramente ironico a questa situazione peculiare di Palermo proviene dallo scrittore Roberto Alajmo il quale sostiene che «[i]l risultato è che questa, forse, è l'unica città al mondo in cui i poveri stanno al centro e i ricchi nella *banlieue*»³⁴.

Il centro storico di Palermo oggi si estende su un'area di 250 ettari e si stima che qui vivano circa 30.000 individui³⁵. È qui che si trovano molti dei monumenti appartenenti all'importante itinerario Arabo-Normanno, un percorso storico-artistico dichiarato dall'UNESCO nel 2015 Patrimonio Mondiale dell'Umanità e inserito nella World Heritage List. Tra i beni facenti parte di questo

31 René Bazin, *Sicile: croquis italiens*, Paris, Calmann-Lévy Éditeurs, 1904 [1893], p. 104.

32 http://www.wikimafia.it/wiki/index.php?title=Sacco_di_Palermo

33 La guerra significò per Palermo bombardamenti alleati dal 25 giugno 1940 (25 morti e 135 feriti) fino alla liberazione il 22 luglio 1943; poi anche i bombardamenti tedeschi. Circa 10.000 bombe furono sganciate sulla città, di cui settemila dal gennaio al luglio 1943; il bombardamento più pesante e distruttivo fu quello del 9 maggio 1943 (oltre 1000 morti). Nei mandamenti a est dell'asse Oreto-Libertà (verso il Porto) scoppiarono circa 5.800 bombe; a ovest circa 2.800. Circa 130.000 vani furono distrutti o danneggiati in tutta la città. Andarono distrutti o gravemente danneggiati 180 edifici pubblici, 46 stabilimenti industriali, tutte le attrezzature portuali. [p. 39]

34 Roberto Alajmo, *Palermo è una cipolla*, Roma; Bari, Laterza, 2005, p. 118.

35 I dati attestati dal 31 dicembre 2011 che si evincono dal rapporto del dell'Osservatorio Interistituzionale sulla Condizione Sociale della Città di Palermo, indicano che la popolazione palermitana constava di 696.562 abitanti, il 4% dei quali risiedente nella Prima Circoscrizione. Il rapporto evidenzia inoltre un progressivo spopolamento della città (considerando che nel 2007 constava di 705.947 abitanti) e contemporaneamente un aumento della popolazione straniera, in particolare nella prima Circoscrizione. Recenti dati pubblicati sul sito del Comune di Palermo sul bilancio sociale della città indicano una popolazione cittadina di 674.435 abitanti confermando il trend del calo di popolazione.

tracciato vi sono tra l'altro la Cattedrale, la chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio e il Palazzo dei Normanni con la Cappella Palatina.

Già dal 2014 l'Amministrazione Comunale, nell'ottica di agevolare lo sviluppo turistico e la vivibilità urbana, aveva avviato la pedonalizzazione di alcune strade e piazze del centro storico. In particolar modo la riconversione pedonale del tratto di via Maqueda tra Piazza Verdi e i Quattro Canti e l'attivazione della zona a traffico limitato hanno di fatto rivoluzionato l'economia, la viabilità e la percezione di quegli spazi, diventando così sito di scontro tra il Comune e parte della cittadinanza. I venditori ambulanti e i diversi commercianti che lavorano nei pressi di queste strade chiuse al traffico non nascondono la loro opposizione alla ZTL, percepita come "pizzo legalizzato". Molti mercanti locali sostengono che il commercio si alimenti proprio grazie alla possibilità di un facile raggiungimento in auto e che le politiche del Comune scorraggino i palermitani dal recarsi nei mercati storici e li indirizzino verso i centri commerciali periferici. Sono state perciò organizzate alcune manifestazioni di protesta, sfociate talvolta in atti di vera e propria prepotenza³⁶

Ha fatto molto discutere a tale proposito la reazione violenta dei commercianti e dei posteggiatori abusivi alla pedonalizzazione di Piazza San Domenico, all'ingresso della Vucciria, proprio sul limitare di Via Roma. L'isola pedonale era stata creata nell'ottica di una maggiore fruibilità degli spazi cittadini oltre che per contrastare il racket dei parcheggi, ma il 26 luglio 2013, poco tempo dopo il posizionamento dell'arredamento urbano, le pedane poste ad ornamento della piazza vennero vandalizzate, i vasi divelti e gettati sulla carraggiata³⁷. Il fatto ha suscitato molto clamore e ha portato alla rapida organizzazione di una contro protesta da parte della cittadinanza civile, pronta a opporsi ai soprusi criminali e sensibile al recupero degli spazi della municipalità. C'è da dire però che, pur considerando gli sforzi effettuati dal Comune, a tutt'oggi la superficie pedonale totale fruibile dai cittadini rimane al di sotto della media nazionale³⁸.

36 <http://www.palermotoday.it/video/protesta-ztl-commercianti-video-.html>
<http://www.palermotoday.it/video/protesta-commercianti-ztl-tensione-video.html>

37 Le foto e gli articoli relativi al fatto sono recuperabili nei siti:
http://palermo.repubblica.it/cronaca/2013/07/26/foto/in_pezzi_l_isola_pedonale_di_piazza_san_domenico-63736584/1/#1;
http://livesicilia.it/2013/07/26/piazza-san-domenico-distrudda-lisola-pedonale-orlando-nessun-dialogo-con-lamministrazione_354057/

38 Il bilancio sociale per l'anno 2015 pubblicato sul sito del Comune di Palermo indica che «[l]a disponibilità di aree pedonali è pari, nel 2012, a 9,3 m2 per 100 abitanti, valore in aumento rispetto ai 7,3 m2 del 2011, ma decisamente più basso della media nazionale (33,4 m2) e della quasi totalità dei grandi comuni.»
https://www.comune.palermo.it/bilancio_sociale.php?anno=2015&indice=2
Bisogna però rilevare la progressiva pedonalizzazione delle aree dell'itinerario Arabo-Normanno ed è previsto l'aumento dei circuiti pedonali nel tratto tra i Quattro Canti e la stazione Centrale.
<http://www.palermotoday.it/cronaca/via-maqueda-isola-pedonale-divieti-auto.html>

CAPITOLO 2 - RASSEGNA DELLA LETTERATURA

2.1. L'IMPORTANZA SOCIO-ANTROPOLOGICA DELL'ALIMENTAZIONE

Il progresso tecnologico e l'odierno benessere economico hanno permesso a buona parte del mondo di accedere a riserve alimentari prima inimmaginabili. Per i Paesi più industrializzati sembra oramai un lontano incubo quel rischio costituito da carestie e sottonutrizione, piaghe che fino ai primi anni del XX secolo e durante le guerre mondiali affliggevano perfino il cuore dell'Europa.

Eppure, secondo quanto sostenuto Marshall Sahlins, nel corso del paleolitico l'economia delle popolazioni di cacciatori e raccoglitori permetteva loro di soddisfare adeguatamente le esigenze nutrizionali, concedendo loro inoltre notevole tempo libero. Ciò poteva avvenire grazie certamente alla ricchezza delle risorse disponibili in natura ma anche grazie all'adozione di "una strategia Zen" fondata su bassi standard di vita. L'antropologo americano parla di originaria società opulenta poiché il lusso era dato dall'ottenimento dello stretto indispensabile. Tutto il cibo disponibile veniva perciò immediatamente consumato, senza accumularne, anche se questo poteva comportare il rischio di periodi di digiuno. Fu la rivoluzione neolitica a costituire il grande cambiamento di mentalità. La domesticazione delle piante e l'allevamento consentirono all'umanità di affrancarsi dalla aleatorietà della caccia mentre l'approvvigionamento di cibo consentì la pianificazione a medio e lungo termine della distribuzione delle risorse nonché la formazione di nuove figure delegate a specifici compiti che esulano dalla produzione. L'importanza del cibo per la salvaguardia della stabilità della società aumentò comportando dislivelli sociali nell'accesso agli alimenti tanto che Sahlins può affermare quasi paradossalmente che «the amount of hunger increases relatively and absolutely with the evolution of culture»³⁹.

L'attenzione per il cibo si manifesta fin dall'antichità, sia attraverso rappresentazioni artistiche che opere scritte. Tra le più antiche testimonianze di questo interesse, numerose sono quelle provenienti dalla civiltà ellenica. Il poeta Archestrato di Gela, vissuto nel IV secolo a.C, realizzò ad esempio un'opera in versi, giunta a noi in frammenti, in cui enumera vivande e vini di vari luoghi, annettendo ricette e consigli comportamentali. Il poemetto, che unisce l'interesse culinario ad un'espressione di filosofia epicurea ante litteram, ci è stato tramandato sia con il nome di *Hēdyatheia* che con quello di *Gastronomia*. Un nome quest'ultimo che ha dischiuso le porte oggi a una vasta speculazione sul tema, dalla *gastro-anomia* proposta da Fischler per sottolineare la libertà

39 Marshall Sahlins, *Stone Age Economics*, Chicago & New York, Aldine Atherton, 1972, p. 36.

sfrenata di soddisfazione di desideri alimentari della società contemporanea alla *gastromania* di cui Gianfranco Marrone mette in risalto le martellanti proposte editoriali, i cooking show e le campagne pubblicitarie⁴⁰.

Tuttavia l'attenzione per il cibo non è stata sempre omogenea. Seppur nel corso dei secoli venissero periodicamente compilati ricettari locali, di cui, per citare un testo, il *Liber de coquina* (XIII-XVI secolo) rappresenta il primo caso italico⁴¹, non sono mancate critiche a chi si è occupato di simili temi. Archestrato stesso fu bollato di "ghiottoneria"⁴². Ancora diversi secoli dopo il poeta gelese le critiche e i pregiudizi verso i temi gastronomici erano tali che un'opera pionieristica come la *Physiologie du Goût* di Anthelme Brillat-Savarin venne pubblicata nel 1825 in forma anonima.

L'interesse accademico delle scienze sociali nei confronti del cibo e dell'alimentazione ha cominciato a mostrarsi nella prima metà del XX secolo prima attraverso il saggio *Soziologie der Mahlzeit* (*Sociologia del pasto*, pubblicata nel 1910) di Georg Simmel e successivamente nei lavori di due padri delle discipline antropo-etnografiche, Franz Boas (*Ethnology of the Kwakiutl*, 1921) e Bronislaw Malinowski (*Argonauts of the Western Pacific*, 1922)⁴³. All'interno del suo lavoro Malinowski promosse il metodo di ricerca etnografica dell'osservazione partecipante che, a suo avviso, permetterebbe di mettere in luce quegli aspetti che denomina «gli imponderabili della vita reale». Con questa definizione egli intende quei fenomeni fondamentali ed estremamente significativi delle consuetudini, la cui natura non può essere estrapolata dal mero vaglio di documenti. Secondo l'antropologo polacco, tra tali fenomeni vanno annoverati anche «i particolari della cura del corpo, del modo di prendere il cibo e di prepararlo»⁴⁴.

Una delle discepole di Malinowski, Audrey Richards, concentrò i suoi studi sul legame tra nutrimento e società conducendo ricerche tra i Bemba dello Zambia. La studiosa così esplicita alcune conclusioni a cui giunge nel testo *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*:

The temperamental characteristics of a primitive people are as important as their environment and societal organization in determining the nature of their food-production, and to some extent, of course, each is a function of the other.⁴⁵

Il lavoro portato avanti da Richards risente dei risvolti pratici che poteva avere l'antropologia per

40 Claude Fischler, *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: *Communications*, 31, 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, p. 199.

Gianfranco Marrone, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci Editore, 2014. p. 11.

41 Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma, Gius. Laterza e Figli, 2004, p. 44.

42 <http://www.senecio.it/rec/lanzacult.pdf>

43 Gillian Crowther, *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*, University of Toronto Press, 2013, p. XVII.

44 Bronislaw Malinowski, *Argonauti del Pacifico occidentale. Riti magici e vita quotidiana nella società primitiva*, in (a cura di) Francesca Cappelletto, *Vivere l'etnografia*, Firenze, Seid, 2009, p. 18. [il corsivo è mio]

45 Audrey Isabel Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*, Oxford University Press, 1939, (Münster-Hamburg, LIT Verlag, 1995), p. 28.

l'autorità coloniale. Un netto cambiamento di prospettiva negli studi sull'alimentazione si realizzò dopo la seconda guerra mondiale e col progressivo disfacimento delle colonie.

Fondamentale fu il contributo di Claude Lévi-Strauss, la voce più autorevole dello strutturalismo in questa disciplina. Nel 1949, all'interno de *Le strutture elementari della parentela* si ritrova un primo accenno di interesse verso il valore sociale del cibo, e del vino in particolare come bevanda eminentemente collettiva, il cui consumo da soli equivale quasi a un incesto sociale⁴⁶.

Attenzione maggiore intesa a coniugare l'analisi strutturalista all'ambito culinario è espressa poi nel 1958:

Comme la langue, il me semble que la cuisine d'une société est analysable en éléments constitutifs qu'on pourrait appeler dans ce cas des «gustèmes,» lesquels sont organisés selon certaines structures d'opposition et de corrélation.⁴⁷

Il concetto di "gustema" è analogo a quello di "fonema", che in linguistica rappresenta l'unità minima dotata di senso. Procedendo nelle sue analisi strutturaliste Lévi-Strauss si concentrerà sulle unità costitutive del mito, da lui definite *mitemi*, che egli ritiene possano essere la chiave per comprendere l'attività simbolica che caratterizza il *pensiero selvaggio*⁴⁸.

Nel 1964 viene pubblicato il primo dei testi della serie *Mythologiques*, intitolato non a caso *Le cru et le cuit*. Il luminaire francese trova in questa opposizione di natura culinaria, così come in quella tra fresco e putrido o ancora tra bagnato e bruciato, degli «strumenti concettuali per far emergere certe nozioni astratte e concatenarle in proposizioni»⁴⁹. Si avvale delle narrazioni raccolte presso varie popolazioni del continente americano, partendo dagli Indios Bororo del Brasile, per dimostrare che certi miti possano fungere non solo da spiegazione dell'origine della cottura degli alimenti ma anche come contestualizzazione del legame tra le operazioni culinarie e importanti dicotomie simboliche come vita e morte, o natura e società⁵⁰. A tale proposito Lévi-Strauss sostiene che in un ipotetico sistema di relazioni «l'asse che unisce il crudo e il cotto è caratteristico della cultura, [mentre] quello che unisce il crudo e il putrido lo è della natura»⁵¹, anticipando quanto verrà compiutamente elaborato nel celebre triangolo culinario all'interno del terzo testo delle *Mythologiques*, *L'Origine des manières de table*⁵².

Qui l'antropologo, alla ricerca di significati universali del cibo, opera una distinzione

46 Claude Lévi-Strauss, *Le strutture elementari della parentela*, Milano, Feltrinelli, 1969 (1949), p. 108.

47 Claude Lévi-Strauss, *Anthropologie Structurale*, Plon, Paris, 1958, p. 99.

48 «Noi crediamo che nulla, meglio della mitologia, permetta di illustrare questo pensiero oggettivato e di dimostrare empiricamente la sua realtà.», in Claude Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, Milano, il Saggiatore, 2008 (1966), p. 27.

49 Claude Lévi-Strauss, op. cit., p. 13.

50 Claude Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, p. 95.

51 Claude Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, p. 191.

52 Claude Lévi-Strauss, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, EST, 1999, p. 440. Immagine in appendice.

particolarmente proficua per qualsiasi analisi successiva. Egli distingue, tra i cibi cotti, quelli arrostiti, e quindi posti in un rapporto di *congiunzione non mediata* dal calore del fuoco (e più vicini al polo della natura), da quelli bolliti, che si avvalgono della doppia mediazione dell'acqua e del contenitore (un manufatto culturale) e quelli affumicati (cotti tramite la mediazione dell'aria). Ciò che va puntualizzato è che nel sistema di corrispondenze elaborato da Lévi-Stauss anche le scelte culinarie orientate verso il polo della natura sono comunque eminentemente culturali. Basti confrontare l'atto del bollire e dell'arrostito per notare le implicazioni di tali modalità culinarie. Nel primo caso si tratta di una pratica prevalentemente domestica, che permette la conservazione dei succhi della carne nell'ottica di garantire il massimo apporto nutritivo a vantaggio dei fruitori, i componenti di un gruppo ristretto, familiare. Per tale ragione si parla di *endo-cucina*. L'arrosto invece per la semplicità dei mezzi e la notevole perdita di succhi della carne rispetto alla bollitura, può essere vista come una forma di cottura più "selvaggia" dell'altra, ma non priva certo di importanti risvolti socio-culturali. Si tratta infatti di una modalità di cottura destinata a molti fruitori piuttosto che a pochi intimi, caratterizzata da ostentazione e prodigalità, votata all'offerta agli invitati e allo straniero (*eso-cucina*). Questa cottura ha la sua realizzazione nella società e si arricchisce di valori e aspetti condivisi, diffusi, durevoli tali da permettere allo storico Massimo Montanari, seguendo la linea di Lévi-Strauss, di affermare che:

La gestione del fuoco per arrostito le carni è di frequente un'operazione maschile, anzi maschia, che conduce immagini di brutale semplicità, di dominio immediato sulle forze naturali. [...] Il barbecue all'aperto, che ostenta gesti rudi e modi essenziali, è residuo di suggestioni antiche⁵³.

I comportamenti alimentari legati alla carne arrostita non solo possono essere talora associati alla mascolinità ma diventano, a seconda dei tempi, marcatori del gusto e delle predilezioni di classe, come accadeva alla corte di Carlo Magno, in cui si consumavano grandi quantità di selvaggina allo spiedo⁵⁴. Chi si è ampiamente occupato dei costumi medievali a tavola e loro del progressivo raffinamento è stato il sociologo tedesco Norbert Elias. Bisogna considerare che nel medioevo vi era una forte differenza alimentare tra gli ambienti feudali e gli strati contadini, il cui consumo di carne era estremamente limitato⁵⁵.

Ciò che Elias mette particolarmente in risalto è come siano cambiate le forme di consumo nelle tavole di corte nel corso dei secoli e con esse le competenze e i comportamenti dei commensali. Fino al XVIII secolo, ad esempio, era considerata buona maniera e grande onore per i padroni di casa l'atto di scalcare gli animali serviti interi a tavola⁵⁶. Lo stesso utilizzo del coltello diviene

53 Massimo Montanari, op. cit., p. 60.

54 Massimo Montanari, op. cit., p. 58.

55 Norbert Elias, *Il processo di civilizzazione*, Bologna, Società editrice il Mulino, 1988, p. 246.

56 Norbert Elias, op. cit., pp. 247-248.

sempre più soggetto a rigide norme e proibizioni (divieto di puntare verso qualcuno il coltello, divieto di pulirsi i denti con esso, divieto di portare il cibo alla bocca tramite esso, ecc...) destinate a reprimere gli istinti e promuovere l'autocontrollo individuale. Tramite il *processo di civilizzazione*, che Elias pone a titolo del suo lavoro, vengono ripudiate le azioni brute (gesti rozzi, umori e rumori corporali) e atteggiamenti più civili vengono trasmessi di generazione in generazione, inconsciamente interiorizzati fino ad apparire ovvi.

Il cibo e i comportamenti alimentari vengono analizzati nella loro capacità di assumere significati sociali anche da un'altra importante antropologa, Mary Douglas. La studiosa, sulle orme di Lévi-Strauss, afferma che, proprio come ogni dialogo segue delle strutture linguistiche, «il significato di un pasto si trova in un sistema di analogie ripetute» e che «ogni pasto è un avvenimento sociale strutturato che ne struttura altri secondo la propria immagine»⁵⁷. Nella sua grammatica del cibo distingue i pasti dal bere, entrambi avvenimenti sociali, ognuno caratterizzato da regole che organizzano lo spazio, la sequenzialità delle azioni, le relazioni tra i commensali. Scrive l'antropologa:

[Q]uegli amici che non hanno mai mangiato un pasto caldo a casa nostra presumibilmente hanno un'altra soglia di intimità da varcare. La recente popolarità del cocktail dalla struttura più elaborata che agiscono come ponti tra l'intimità e la distanza indicano che il nostro schema di categorie è comune [...]. Fin qui possiamo procedere sulla base delle opposizioni binarie e il numero di classi e di sottoclassi, ma ci resta il problema generale che va sollevato ogni volta che si trova una corrispondenza tra una data struttura sociale e la struttura di simboli coi quali è espressa, cioè la questione della consapevolezza.⁵⁸

In *Purity and Danger* (1966) i suoi studi si sono concentrati sulle norme, contenute all'interno della Bibbia, che regolano per gradi di sacralità la razionale classificazione degli animali commestibili per il popolo ebraico. La distinzione prevederebbe animali destinati al sacrificio, animali per il consumo domestico e bestie repute abominevoli, il cui consumo o anche solo il contatto genererebbe contaminazione. Mary Douglas non esclude gli aspetti fisiologici o economici dell'alimentazione, ma privilegia sicuramente quelli simbolico-culturali, capaci di definire i confini identitari dei gruppi.

Allo stesso modo l'antropologo Jack Goody si è interessato alla possibilità per il cibo di fungere da meccanismo di definizione, addirittura ostentazione identitaria. Tuttavia il suo approccio developmentalista è in aperta opposizione coi lavori strutturalisti troppo statici di Lévi-Strauss e

57 Mary Douglas, *Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985, p. 176. Si può ritenere una considerazione molto simile a ciò che Pierre Bourdieu svilupperà con il concetto di habitus.

58 Mary Douglas, op. cit., pp. 171-172.

Mary Douglas, rei di aver trascurato la dimensione temporale. Non si intende con questo il "periodo" (inteso come intervallo di tempo ma anche come unità sintattica) che per Mary Douglas distingue ad esempio i pasti domenicali da quelli routinari.

Goody vuole sottolineare piuttosto che se alcuni elementi comportamentali perdurano nel tempo, altri invece cambiano, ed è cosciente del fatto che «while the domain of cooking is in many ways highly conservative [...] there have also been surprising changes»⁵⁹. Tali cambiamenti sono dati dalla porosità delle culture e dall'introduzione di tecniche e ingredienti allogeni, a cui la mente umana è perfettamente in grado di adattarsi. Un caso lampante è stata l'introduzione dal Nuovo Mondo della patata nella dieta irlandese. La patata divenne nel XVIII secolo il tradizionale cibo dei poveri, tanto fondamentale che nel 1845 la sua scarsità, dovuta a un agente patogeno che infestò i raccolti, determinò la grande carestia d'Irlanda. Lo studio di Goody si concentra inoltre sulle implicazioni di classe e sulle differenze di gusto, di valori e di attitudini che la cucina può enfatizzare:

The hierarchy between ranks and classes takes a culinary form; the conflict that this implies and generates are embodied in resentment against luxury that comes out of the writings of scholars of philosophical bent and in one form encourages renunciation of the "high life" in favour of "good life"⁶⁰.

È perciò difficile parlare di cucine propriamente "nazionali", dato che queste sono il sito d'incontro, scontro e mediazione tra il pubblico e il domestico e di pulsioni diastraticamente e diatopicamente connotate.

Goody nota come culturalmente le classi ricche (adduce l'esempio della Cina del periodo Tang, VII-X secolo d.C.) si dimostrino attratte, talvolta quasi dipendenti da cibi stranieri. Anche oggi l'introduzione di nuove mode, nel nostro caso alimentari, viene promossa e accolta in primis da operatori esperti e destinatari abbienti.

Allo stesso modo non stupisce che le classi meno agiate costruiscano dei valori intorno alla frugalità (basti pensare al valore espiatorio del digiuno) o che non si facciano scrupolo a mangiare parti meno pregiate di carne, aspetto che Goody ricorda essere stato notato perfino da Marco Polo nei suoi viaggi in Cina. Questo aspetto è particolarmente saliente nel caso di studio su cui si è concentrato il presente lavoro, e riguardante il cibo di strada palermitano, dato che molto spesso le carni utilizzate provengono storicamente dalle parti di scarto del processo di macellazione e quindi accessibili agli strati più miseri della società.

59 Jack Goody, *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000 (1982), p. 36.

60 Jack Goody, op. cit., p. 114.

Uno studioso che si è fatto portavoce dell'idea che nelle scelte nutrizionali l'aspetto economico e contestuale prevalga su quello simbolico, pur sempre presente, è Marvin Harris, sostenitore del materialismo culturale. Harris ritiene che ci sia una correlazione tra ciò che in una cultura viene reputato nutrizionalmente conveniente e ciò che è considerato anche *buono da mangiare*⁶¹. Sicuro del fatto che sia necessario cogliere le cause razionali delle abitudini alimentari al fine di contribuire a suggerire soluzioni concrete e modifiche dietetiche in aree del Terzo Mondo, il materialismo culturale di Harris si concentra sulle reali situazioni di consumo e su fattori biopsicologici, demografici, tecnologici e politici.

Sulla scia di Harris, diversi studiosi hanno dato il proprio contributo all'antropologia del cibo discutendo gli aspetti biologici e bioarcheologici nella selezione del mangiare e nelle pratiche legate al pasto. L'antropologo George Armelagos nel saggio *Biocultural Aspects of Food Choice*⁶² riporta e problematizza i dati risultanti da alcuni studi scientifici, come gli esperimenti condotti a dimostrazione dell'innata preferenza degli esseri umani per i gusti dolci e il ripudio per l'amaro, o ancora gli studi che collegano i moderni schemi di nutrizione onnivori a un'eredità dei nostri antenati primati⁶³. Si inserisce nel modello bioculturale di adattamento delle diete anche la pressoché totale assenza di prodotti a base di latte nelle cucine dell'estremo oriente, tema già trattato da Harris in *Good to Eat*, spiegabile con la carenza nella popolazione dell'enzima che ne facilita la digestione.

Un altro tipo approccio al tema del cibo proviene dall'antropologia dinamista. Sviluppata in Francia, terra in cui proliferò lo strutturalismo di Lévi-Straus, la corrente dinamista si oppone alla rigidità e astoricità delle «strutture» concentrandosi invece sugli aspetti della società che presentano contraddizioni, mutazioni, mobilità. Un interessante contributo è stato fornito da Roger Bastide il quale mosse la propria carriera accademica di insegnante di sociologia in Brasile nel secondo lustro degli anni trenta, periodo in cui Lévi-Strauss conduceva i suoi studi presso i Bororo e nel Mato Grosso. Bastide si concentrò invece sui fenomeni di contatto culturale tra le comunità afro-americane. L'incontro tra culture dà il via a processi di acculturazione cioè l'acquisizione cosciente o incosciente di tratti culturali di un altro gruppo. Tali processi di acculturazione investono vari ambiti della vita, compreso l'ambito culinario. In particolare si è concentrato sui fenomeni che avvengono nel passaggio della cucina Yoruba dall'Africa al Sud America, vagliando numerose

61 «Preferred foods (good to eat) are foods that have a more favorable balance of practical benefits over costs than the foods that are avoided (bad to eat)», in Marvin Harris, *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Long Grove, Illinois, Waveland Press, 1998 (1985), p. 15.

62 In (a cura di) Marvin Harris e Eric B. Ross, *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*, Philadelphia, Temple University Press, 1987.

63 Cfr. William J. Hamilton, *Omnivorous Primate Diets and Human Overconsumption of Meat*, in Marvin Harris e Eric B. Ross, op. cit., p. 117.

ricette e usi di materie prime e individuando delle ragioni storiche e contingenti in eventuali cambiamenti⁶⁴.

L'antropologia dinamista contribuì all'emergere dell'indirizzo antropologico marxista in Francia, soprattutto a partire dall'ambito dell'africanistica. Ne fu quindi influenzato Pierre Bourdieu il quale svolse il proprio campo di ricerca in Algeria, presso la popolazione kabila. Qui Bourdieu trovò le prime applicazioni materiali alla sua «teoria della pratica» e alla nozione di *habitus*, ricorrente nella sua opera. «Struttura strutturante, che organizza le pratiche e la loro percezione, l'*habitus* è anche una struttura strutturata»⁶⁵ e permette di comprendere come l'individuo assimili e riproduca la cultura dominante tramite educazione e socializzazione. Tra gli aspetti sociali influenzati al livello interclassista, il gusto (artistico, alimentare, ecc...) è particolarmente rilevante poiché espresso tramite pratiche sistematiche e sistematicamente distinte da quelle che caratterizzano un differente modo di essere, di comportarsi, di vivere. Come spiega Bourdieu:

[L]*habitus* è infatti contemporaneamente il *principio generatore* di pratiche oggettivamente classificabili e *sistema di classificazione* (principius divisionis) di queste pratiche. È proprio nel rapporto tra queste due capacità che definiscono l'*habitus*, capacità di produrre pratiche ed opere classificabili, e capacità di distinguere e di valutare queste pratiche e questi prodotti (il gusto), che si costituisce l'*immaginario del mondo sociale*, cioè lo spazio degli stili di vita.⁶⁶

Nel caso del cibo di strada palermitano l'utilizzo del concetto di *habitus* risulta particolarmente proficuo perché dimostra come i giudizi estetici e le preferenze culinarie siano spesso legati alla stratificazione sociale. Scegliere di consumare un cibo povero rappresenterebbe dunque una più o meno consapevole tendenza ad identificarsi con un gruppo, creando così meccanismi di inclusione ed esclusione. Tuttavia il gusto non è un dato immobile, anzi diventa sito di rivendicazioni, prese di distanza, rivalutazioni. Caso emblematico, ad esempio, il pane con la milza che vede tutt'oggi scontrarsi ideologicamente a Palermo venditori ambulanti "tradizionalisti" e venditori proiettati verso nuove frontiere del commercio⁶⁷.

L'ampliamento delle possibilità di scelta nutrizionale, i mutamenti e le evoluzioni dei costumi alimentari, la ridefinizione delle tassonomie pratiche di consumo hanno reso evidente quanto complesso sia stabilire una grammatica alimentare come era nelle intenzioni strutturaliste. Per tale ragione risulta più produttivo concentrarsi, come suggerisce Claude Fischler, sul punto di vista del consumatore il quale, nel vasto universo di alternative connesse al cibo, si trova perso nella già

64 Cfr. Roger Bastide, *Noi e gli altri: i luoghi di incontro e separazione culturali e razziali*, Milano, Jaca Book, 1990.

65 Pierre Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 1983, p 175.

66 Pierre Bourdieu, op. cit., p. 174.

67 Si veda a tal proposito lo scetticismo dimostrato da alcuni ambulanti nei confronti dell'Antica Focacceria San Francesco (p. 70) o ancora verso *Nino u ballerino*.

citata situazione di *gastro-anomia*. Questa disgregazione delle regole gastronomiche impatta financo la scansione temporale dei pasti (dagli orari ai giorni di consumo) e si palesa in quello che lo studioso francese definisce come *l'empire du snack*, ovvero una costante disponibilità di alimenti, inedita per il genere umano, che contrasta con le pratiche convivialmente ritualizzate ed incentiva la consumazione in solitudine⁶⁸. Sta in questo certamente il successo dei fast food, ma anche la diffusione di sempre maggiori soluzioni nutritive. I supermercati odierni offrono infatti un'enorme gamma di prodotti etnici, surgelati, inediti per molti fruitori (dalle porzioni monodose di instant noodles, alle vaschette di sushi pronto, passando per pacchetti di tortillas e nachos messicani).

A tale proposito, bisogna dire che la globalizzazione dei mercati ha favorito il crescere d'importanza di quello che è stato definito il *paradosso dell'onnivoro*, vale a dire l'altalenante propensione dell'uomo tra la variazione alimentare e la voglia di scoprire sapori nuovi (neofilia) da un lato e la paura di gusti sconosciuti e cibi potenzialmente tossici (neofobia) dall'altro. Le implicazioni attuali di questo conflitto, foriero di ansia per l'uomo, sono sottolineate da Fischler il quale sostiene che «[l]e nouveau mangeur-consommateur[...] ne sait plus comment reconnaître le comestible du non-comestible, de sorte qu'il finit par ne plus guère se reconnaître lui-même»⁶⁹. Nell'atto dell'assunzione di cibo non vi sono infatti in gioco soltanto la vita e la salute di colui che mangia, ma anche il posto dell'individuo all'interno della cultura, poiché «[l]es aliments que nous incorporons nous incorporent à leur tour au monde, nous situent dans l'univers»⁷⁰. Il *principio di incorporazione* proposto da Fischler collega così l'assunzione di sostentamento chimico ed energetico all'appropriazione di valori simbolici e di pratiche culturali assorbiti fin dall'infanzia e fondatori dell'identità. Anche Deborah Lupton evidenzia lo stretto legame tra corpo e cibo, concentrandosi sui valori di parentela e amicizia che si costruiscono intorno a questo nel processo di acculturazione del bambino⁷¹. La studiosa nota come all'interno della famiglia l'alimentazione si carichi di significati emozionali quali l'amore materno o coniugale, oltre che di significati di appartenenza identitaria. Alcune pietanze marcano inoltre momenti significativi della vita dell'individuo, come avviene per le torte in occasione di anniversari e di "riti di passaggio" (si considerino a tal proposito le torte nunziali) o nel caso di dolci specifici in particolari periodi dell'anno. Nell'analisi di Lupton, molto spazio ha l'aspetto emozionale, evocativo, nostalgico del cibo. Questo tema verrà poi sviluppato da Peter Sutton il quale, in *Remembrance of Repasts*, compie una "antropologia proustiana" finalizzata a raccogliere i collegamenti tra le memorie sensoriali e le pratiche alimentari nell'isola di Kalymnos, in Grecia. Egli mostra come il cibo possa

68 Claude Fischler, op. cit., p. 203.

69 Claude Fischler, op. cit., p. 206.

70 Ibidem.

71 Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, London, Sage Publications, 1996, p. 37.

ricondere aspettative, desideri, legami e sedimentare preferenze dettate dall'egemonia culturale. Ad esempio, Sutton ricorda che «women are taught, in the Greek context, to consume sweet things as part of learning their “sweet” gendered disposition»⁷². L'antropologo nel suo studio parte dai riti religiosi, che trova essere un sito cruciale per l'unione di cibo e memoria, per delineare come il ricordare e il dimenticare contribuiscano alla costruzione dell'identità personale e di gruppo.

Similmente il cibo è essenziale per la costituzione di quella che Robert Orsi, nel suo studio sulle comunità italoamericane di New York a cavallo tra XIX° e XX° secolo, definisce *domus*. Con questo termine egli indica l'unità familiare e comunitaria che rievoca (e rielabora) la tradizione, le memorie, le preferenze tramite i pasti conviviali, la condivisione di radici e di responsabilità. In una delle interviste raccolte da Orsi si nota come una donna della comunità «is delighted at the sight of her children and grandchildren eating *good and healthy* Italian food, and being brought up in the good Italian tradition»⁷³. L'identità italoamericana viene succhiata fin dall'allattamento, in un inscindibile legame tra nutrimento e sangue che sostiene l'individuo e alimenta il tessuto sociale. Il cibo consumato dal gruppo è buono e sano per antonomasia, ed evidentemente le scelte coniugali si rivolgeranno verso donne che amano e sanno cucinare ricette italiane. Chi non ha origini affini e non condivide tali gusti non gode della stessa fiducia di un membro appartenente al sistema di valori della *domus*. Nel diverso contesto malese la studiosa Janet Carsten trova simili meccaniche di creazione di legami attraverso l'allattamento e la condivisione di cibo. Questa azione ha la capacità ad esempio di rendere l'ospitato più simile all'ospitante tanto che gli isolani con cui Carsten è venuta in contatto ritengono che «foster child who lives with foster relatives for a long time will gradually come to resemble them in appearance and manner [and] food is gradually transformed into blood in the body»⁷⁴.

Si può osservare allo stesso modo che nel caso dello street food palermitano le vivande tipiche sono capaci di evocare delle caratteristiche mnemonico-sensoriali e identitarie in grado di dischiudere un vasto insieme di significati che vanno analizzati tenendo in considerazione la mutazione del contesto di consumo e i cambiamenti urbanistici della città.

Questo certamente non esclude che pian piano nuovi gusti e alimenti si facciano strada nel cuore dei consumatori. Tuttavia, affinché un alimento nuovo venga percepito come autoctono (come nel caso citato sopra della patata in Irlanda), esso deve seguire un vero e proprio processo di autenticazione

72 David Sutton, *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, Berg, 2001, p. 6.

73 Robert A. Orsi, *The Madonna of 115th Street. Faith and Community in Italian Harlem, 1880-1950*, New Heaven, Yale University Press, 1985, p. 80. Il corsivo è mio.

Si confronti con Sabina Magliocco, *Playing With Food: The Negotiation of Identity in the Ethnic Display Event by Italian Americans in Clinton, Indiana*, in a cura di Barbara G. Shortridge e James R. Shortridge, *The Taste of American Place: A Reader on Regional and Ethnic Foods*, Rowman and Littlefield Publisher Inc., 1998.

74 Janet Carsten, *After Kinship*, Cambridge, Cambridge University Press, 2004, p. 139.

all'interno della società. L'industrializzazione e il marketing però si muovono più velocemente del radicamento delle tradizioni e ben spesso avviene un corto circuito tra cibo e territorio. Questa situazione può manifestarsi in un sincretismo culinario generalizzato in cui i prodotti culinari/culturali sono "omogeneizzati" per il consumo di massa⁷⁵.

Un rischio che mette in risalto anche Jean-Pierre Poulain. Il cibo industriale, prodotto in serie, viene percepito dai consumatori come desocializzato, ovvero privo di quelle caratteristiche identitarie e simboliche che assumeva la cucina familiare di un tempo⁷⁶. L'ottica del sociologo francese «presuppone che la globalizzazione dei mercati generi un triplice effetto: a) la sparizione di determinati particolarismi; b) comparsa di nuove forme alimentari risultanti da un processo di ibridazione; c) la diffusione su scala transculturale di alcuni prodotti e usanze alimentari»⁷⁷.

Tuttavia per quanto la globalizzazione sia percepita come processo di massificazione, essa è anche capace di incentivare meccanismi di creolizzazione (termine che Poulain trova più fluido e pertinente di acculturazione culinaria)⁷⁸, ovvero dinamiche che fungono da ponti culturali tra modelli alimentari. Intorno alla creolizzazione culinaria si generano spazi di accettazione e rinnegazione di tali usanze. Poulain si impegna dunque nella definizione di quelle che ritiene siano le dimensioni che caratterizzano l'alimentazione come un "fatto sociale totale" di maussiana memoria. Risulta infatti evidente oggi una prepotente destrutturazione delle abitudini alimentari e parallelamente una ricostituzione degli aspetti pratici, rituali e di differenziazione sociale che coinvolgono le modalità del nutrirsi, i luoghi, gli orari e ovviamente i tipi di cibi.

Il processo di industrializzazione che ha indotto a questa condizione ha trovato la sua massima espressione nel caso della multinazionale McDonald's. Muovendo in parte critica all'industrializzazione alimentare, Poulain ha sottolineato che l'alimentazione moderna sarebbe caratterizzata da feticismo e regressione⁷⁹. Il feticismo implica che ciò che ha successo venga riprodotto, standardizzato, riducendo conseguentemente l'offerta a ciò che è remunerativo. Questo avviene tanto per l'alimentazione quanto per qualsiasi ambito monetizzabile.

Tramite la regressione invece, il consumatore è reso docile e scettico nei confronti della novità (neofobico direbbe Fischler). Deriva da questo atteggiamento il successo dei fast-food, che trasmettono sicurezza al consumatore per la loro familiarità. L'individuo straniero, alieno in viaggio in un mondo nuovo, trova rassicurazione nella presenza di un marchio diffuso globalmente ma affidandosi a esso si priva di quel distacco rituale che lo renderebbe un adulto indipendente. I fast-

75 Claude Fischler, *El (H)omnivorero. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Editorial Anagrama, 1995 (1990) p. 190.

76 Jean-Pierre Poulain, *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, il Mulino, 2008 (2002), p. 35

77 Jean-Pierre Poulain, op. cit., p. 28.

78 Jean-Pierre Poulain, op. cit., pp. 30-31.

79 Jean-Pierre Poulain, *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, il Mulino, 2008 (2002), p. 25.

food infatti, come evidenzia Codeluppi, "infantilizzano" il gusto, operazione di cui emblematica prova è l'hamburger. Soffice, gustoso, caldo, esso è il perfetto sostituto del seno materno, «in quanto soddisfa l'ancestrale bisogno di regressione [e] protezione»⁸⁰. L'uomo che si nutre di hamburger non sarà mai un vero uomo, perché quand'anche fosse vorace, il morso compiuto sarebbe un'azione privata della maschia rudezza, sarebbe una violenza castrata. Per tale ragione Paul Ariès sostiene che l'hamburger da fast food costituisca una seria minaccia alla virilità poiché esso è concepito «per impedire l'espressione di qualsiasi forma di aggressività, [e] questa censura si rivela pericolosa perché l'incapacità di distruggere equivale a quella di amare»⁸¹.

Il pane con la milza è invece un pasto ostico, profondamente diverso dall'internazionale big mac. Sicuramente nutriente, il pani câ meusa è d'altro canto unto, ferroso, pesante. Ai morbidi cetriolini si sostituiscono i pezzetti duri, tenaci della trachea. Al profumo della lattuga si sostituisce quello del grasso di maiale. I pezzi del pane con la milza vanno strappati con vigore e non c'è dubbio che questo sia un cibo da uomini. Questo non vuole negare che tale cibo sia accessibile alle donne, ma piuttosto intende prendere nota delle retoriche mediatiche e locali sul cibo e delle pratiche fatte di gesti e posture più volte affiorate durante la ricerca qui condotta.

Poulain ha inoltre rivolto attenzione all'intreccio che si realizza al giorno d'oggi tra consuetudini nutrizionali e medicalizzazione dell'alimentazione, con particolare interesse riguardo la spinosa questione dell'obesità. Questa patologia infatti è in enorme crescita tra la popolazione dei Paesi più ricchi ma parallelamente chi ne è affetto è spesso soggetto a grande stigma sociale. Tuttavia bisogna considerare che vi sono diversi fattori che rendono un ambiente potenzialmente generatore di obesità la quale può esser considerata sia come una causa che come un effetto di certi status socio-economici. Alan Warde inoltre sottolinea come l'obesità sia, se non trasmissibile, comunque influenzabile tramite reti sociali⁸² e specifica che «[t]he social settings that comprise the "environment" steer trajectories and communicate messages immediately relevant to any individual's current purposes but also express collective conventions and preoccupations»⁸³. L'ambiente di consumo dello street food palermitano si presterà alla speculazione relativa alla correlazione tra ambiente, reti sociali e cibo, mostrando in particolare un'alta incidenza di venditori e consumatori i cui ventri prominenti diventano veri e propri strumenti di posizionamento all'interno delle relazioni reciproche attraverso pratiche incarnate di autorappresentazione. Questo suggerisce

80 Vanni Codeluppi, *Il gusto. Vecchie e nuove forme di consumo*, Milano, Vita e Pensiero, 2015, p. 30.

81 Paul Ariès, *I figli di McDonald's. La globalizzazione dell'hamburger*, Bari, Dedalo, 2000 (1997), p. 84

82 «Christiakos and Fowler (2007, 2009) demonstrated contagious effects through social networks on levels of obesity. Their analysis of the Framingham longitudinal data examined connections between friends and showed that if Alter, defined as a mutual friend, became obese, then Ego's risk of obesity rose by 171 per cent. The association diminished with more distant friends.» in Alan Warde, *The Practice of Eating*, Cambridge, Politi Press, 2016, p. 118.

83 Ibidem.

l'adozione di una posizione emica, al fine di cogliere i valori interni della società. Tuttavia, se ci si propone di sviluppare una progettualità feconda, risultano fondamentali le parole di Poulain:

[P]roponiamo, allo scopo di individuare le dimensioni sociali dell'obesità, di adottare la duplice prospettiva di una sociologia «della» obesità e di una sociologia «sulla» obesità, estesa a una sociologia della conoscenza dell'obesità stessa. La prima si interesserà ai rapporti tra obesità e status socioeconomico [...], all'influenza delle trasformazioni delle abitudini alimentare sulla crescita dell'obesità e alle differenti forme di riprovazione di cui sono vittime gli obesi nelle società moderne. La sociologia «sulla» obesità studierà l'evoluzione delle trasformazioni e delle rappresentazioni associate alla robustezza fisica. Essa cercherà di decostruire le ipotesi e i presupposti impliciti che sottendono il discorso medico contemporaneo e i tentativi d'intervento nella politica di salute pubblica.⁸⁴

Alla luce di quanto esposto fin ora si può notare quanto l'antropologia e sociologia del cibo non si limitino a trattare l'alimentazione come fatto fine a se stesso ma si spingano a considerare le varie ripercussioni che l'atto comporta. Mangiare è un modo di essere, un'occasione di scelta identitaria, di posizionamento all'interno di un contesto. Lo street food rappresenta una situazione ben particolare di consumo. Di seguito si entrerà nello specifico di questo tema grazie ad alcuni casi di studio risultati particolarmente fruttuosi per questo lavoro.

2.2 STUDI SUL CIBO DI STRADA

La prima definizione formale del cibo di strada è stata concordata sulla base del *Regional Workshop on Street Food in Asia* della FAO realizzato nel 1986. Sul sito dell'organo delle Nazioni Unite i cibi da strada sono indicati come «ready-to-eat foods and beverages prepared and/or sold by vendors or hawkers especially in the streets and other similar places»⁸⁵ La FAO sottolinea l'importanza del settore informale che permette a fasce povere della popolazione di ogni Paese al mondo di sopravvivere alle difficoltà economiche⁸⁶ e aggiunge che «[a]lthough they [street vendors, ndr] provide income to their families and important services to customers, they are also likely to provoke negative responses from local authorities and elites»⁸⁷.

Tuttavia la storia del cibo da strada è lunga. Arthemis P. Simopoulus e Ramesh V. Bhat nel loro studio sullo street food in Grecia mettono in luce le origini storiche di tale modalità di consumo⁸⁸. In

84 Jean-Pierre Poulain, op. cit., p. 101.

85 <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>

86 AAVV, *Promises and challenges of the informal food in developing countries*, FAO- Food and Agriculture Organization, 2007, p. 2.

87 AAVV, *Promises and challenges of the informal food in developing countries*, p. 11.

88 Arthemis P. Simopoulus e Ramesh V. Bhat, *Street Foods*, World Review of Nutrition and Dietetics, Vol. 84,

epoca classica, gli ateniesi non amavano mangiare cibo passeggiando al mercato ma era comunque possibile trovare delle zuppe di lenticchie pronte. Molte influenze vennero successivamente da Costantinopoli, soprattutto dagli ultimi 150 anni, e dall'Asia minore, Smirne in particolare, dove la tradizione del cibo di strada era più viva. Tra le più antiche pietanze conservatesi nella produzione c'è il κολλύριο, un pane tondo di farina d'orzo che ancor oggi si può trovare sotto forma di anelli di pane al sesamo tra le vie di Salonicco e Atene.

Nell'antica Roma era piuttosto diffuso il costume del pasto fuori casa. Molte erano le *cauponae* (locande) dove viandanti potevano trovare ristoro e alloggio, le *tabernae vinariae* (taverne) fatte di lunghi banconi sormontati da anfore di vino e focacce, o quelle che nell'Urbe erano chiamate popolarmente *popinae* (trattorie). Questi ultimi luoghi, conosciuti anche con il nome greco di *thermopolia*, sono ancora mirabilmente conservati negli scavi di Pompei ed Ercolano. In questi bar ante litteram si offrivano agli avventori tavoli e sedie all'interno e all'esterno del locale, mentre sulla soglia, disposto a "L", un bancone ricoperto da lastre di marmo permetteva ai proprietari di servire rapidamente anche i viandanti di passaggio. Spesso a servire la clientela era posta una giovane fanciulla assunta anche con l'obiettivo di fungere da richiamo per gli uomini curiosi di sbirciare nella di lei scollatura⁸⁹. Non era insolito infatti che le consumazioni fossero accompagnate da rapporti sessuali.

Ancor oggi il legame tra ristorazione di strada e lo scambio sesso-economico è una realtà a Douala, il centro economico più importante del Cameroon, come emerge dallo studio di Monica Dal Pos⁹⁰. L'offerta di prestazioni sessuali da parte di donne che gestiscono punti di ristoro può portare a benefici quali la crescita professionale, la protezione dell'attività e la possibilità di fornire sostentamento alla famiglia. Non di rado infatti si tratta di donne provenienti dalle povere campagne, inurbate in un contesto multietnico, spesso con figli a carico (talvolta avuti con partner differenti). In alcuni casi specifici le *gargotes*, i locali dove si consumano cibo, alcolici coincidono con degli ambienti domestici gestiti da donne celibi o vedove. È frequente che in questi ambienti si dispongano degli spazi per il riposo della clientela, prendendo il nome di *circuits*, luoghi dove è possibile soddisfare gli appetiti alimentari e sessuali. Purtroppo le venditrici ambulanti affrontano quotidianamente anche il rischio di molestie, ricatti a sfondo sessuale e abusi⁹¹, specialmente a

Basilea, Karger, 2000.

89 Alberto Angela, *Una giornata nell'antica Roma. Vita quotidiana, segreti, curiosità*, Milano, Mondadori, 2007.

90 Monica Dal Pos, "La gargote se fait dans la maison": Indagine sulla relazione tra spostamenti nello spazio, servizi ristorativi e prestazioni sessuali nella vita di tre donne camerunensi, in *La Ricerca Folklorica*, n. 65, La sfida del pentecostalismo, Aprile 2012, pp. 121-126.

91 Statistiche e testimonianze sono fornite in Paul Brenton, Elisa Gamberoni, Catherine Sear, *Women and Trade in Africa: Realizing the Potential*, The World Bank.

http://wlsme.org/sites/default/files/resource/files/Women%20and%20Trade%20in%20Africa%20Realizing%20the%20Potential_0.pdf

opera delle forze dell'ordine.

Gli studi antropologici sul cibo da strada concentrano molta della loro attenzione sul rapporto tra i venditori e le autorità. Hanno infatti scosso l'opinione pubblica eventi quali l'auto-immolazione del venditore ambulante tunisino Mohamed Bouazizi in seguito al sequestro della sua merce⁹², o gli scontri ad Hong Kong nel febbraio 2016 tra polizia e manifestanti a favore delle banchetti di cibo di strada ritenuti illegali⁹³.

Nel 2014 in India è stata promulgata una legge che riconosce il commercio di strada come attività legittima ma regolata da norme. Lo studioso Abhayraj Naik si concentra sul caso indiano e specifica che «street vending is entangled with specific theoretical and ideological concerning culture, citizenship, commodification, consumption, globalisation, legality, moderity, neoliberalism, poverty, politics, public space, and social movement»⁹⁴. Anche in questo caso, dei dati rilevati suggeriscono che tra il 20% e il 30% delle entrate dei venditori di strada sono prese come mazzette delle autorità⁹⁵. Dopo un'analisi approfondita del contesto lo studioso si chiede se la promozione della street food possa veramente dare potere ai poveri imprenditori urbani o se sia solo un'ennesima modalità di sfruttamento da parte delle organizzazioni criminali? Una domanda che più volte ha accompagnato la mia personale ricerca sul campo a Palermo, dove lo street food viene interpretato sia da venditori ambulanti che da cuochi assurti a rappresentanti di un'eccellenza culinaria.

Un'altra ricerca, condotta da Irine Tinker in diversi Paesi del globo, dall'Indonesia all'Egitto, dal Bangladesh alla Nigeria, offre una cornice comparativa della varietà di attuazioni del commercio alimentare su strada. In alcune nazioni prevale uno street food gestito da uomini, in altre il cibo da strada è competenza femminile. A Iloilo, nelle Filippine, risulta evidente che la fidelizzazione della clientela non ha nulla a che vedere con il costo del cibo, uguale in tutta la città, ma dipende dalla relazione e dai servizi offerti dal venditore. Qui come a Palermo si riscontra un'alta percentuale di mancanza di licenze tra i venditori non permanenti. Questo può avvenire per una sfiducia nella burocrazia o per una mancanza di tempo "da perdere" (nell'ottica dei venditori) seguendo le procedure normative. Un dato rilevante nei vari campi dove è stata condotta la ricerca di Tinker è il manifestarsi di forme di colonialismo economico culturale dalle potenze statunitensi o europee, in grado di alterare perfino le abitudini alimentari. Curioso il fatto che le analisi batteriologiche del cibo dei venditori di strada in alcune località riscontrassero tracce di materiale fecale inferiori a

92 https://it.wikipedia.org/wiki/Mohamed_Bouazizi

93 <http://www.independent.co.uk/news/world/asia/hong-kong-riot-police-clash-with-protesters-in-crackdown-on-illegal-street-food-stalls-at-chinese-a6862281.html>

94 Abhayraj Naik, "Wizards at Making a Virtue of Necessity": *Street Vendors in India.*, Socio-Legal Rev. 11(1), 2015, p. 2

95 Abhayraj Naik, op. cit., p. 43.

quelle trovate sul cibo di ristoranti o tavole calde, sfatando l'idea dell'intrinseca assenza di igiene dello street food. La studiosa conclude la panoramica sostenendo che:

street foods are ubiquitous and a growing phenomenon in urban areas in developing countries; wide variations in the numbers of vendors and their gender roles exist; family and kin support is central to most street food enterprises; stability and profitability characterize a high proportion of the trade, but failure is also frequent; most vendors are microentrepreneurs, rather than dependent workers; harassment by local officials, not credit, is the major impediment of the trade.⁹⁶

Comprendere le particolarità del contesto di attuazione del cibo di strada può essere dunque vantaggioso per la pianificazione urbanistica e territoriale in generale, e per sviluppare progetti turistici.

Riguardo gli studi sul cibo di strada condotti in Italia, si può citare l'etnografia su Genova di Alessandra Guigoni la quale sostiene che «[l]a realtà urbana genovese si è sempre caratterizzata per la presenza di spazi (e locali) alla ristorazione veloce [...] tipicamente di fronte al Porto, nel centro storico»⁹⁷. Dopo aver enumerato alcune pietanze (fugassa, panizza, frisciêu), si concentra sulla clientela e sulle modalità di consumo. Se le donne sono più indirizzate al consumo di bevande e di focacce, restando legate a norme comportamentali della "decenza in pubblico, gli uomini invece prediligono il fritto, il salato e la carne, con l'accompagnamento di vino. Guigoni considera che la rivalutazione del cibo di strada sia dovuta anche alla contingenza dello stile di vita urbano moderno, in cui al pranzo in famiglia si preferisce sempre più spesso un pasto veloce vicino il luogo di lavoro o comunque fuori casa.

Per quanto riguarda la Sicilia, fondamentale è stato il contributo di Fatima Giallombardo che insieme a Sergio Bonanzinga ha illustrato gli scenari alimentari popolari dell'isola⁹⁸. Giallombardo ha condotto autonome ricerche sul valore simbolico, ludico e sacro del cibo in Sicilia, sottolienandone la capacità di stabilire ruoli e distinzioni sociali e sessuali⁹⁹. Lo street food nel caso particolare di Palermo diventa sito di distinzione tra l'ambito pubblico e maschile da un lato e quello domestico e femminile dall'altro. I rapporti che si realizzano tra venditore e acquirente sono sostanzialmente tra uomo e uomo, e a questi è richiesta la competenza di idonei codici performativi. La studiosa enumera le varie pietanze che compongono l'universo del cibo di strada palermitano e

96 Irene Tinker, *Street Foods. Urban Food and Employment in Developing Countries*, New York, Oxford University Press, 1997, p. 149.

97 Alessandra Guigoni, *La cucina di strada. Con una breve etnografia dello street food genovese*, in Mneme. Revista de humanidades, pub. Do Departamento de História e Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de de Ensino Superior do Seridó – Campus de Caicó, V. 04, 9 fev./mar. de 2004, p. 38.

98 Sergio Bonanzinga e Fatima Giallombardo, *Il cibo per via.: paesaggi alimentari in Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

99 Fatima Giallombardo, *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Palermo, Sellerio Editore, 2003, p. 127.

per ognuna indica la composizione (specificando i nomi dialettali delle varie parti) e le peculiarità del consumo. Ad esempio spiega come le stigghiola (budella di vitello arrostito), oltre che in prossimità dei mercati, possano oggi essere trovate facilmente lungo alcune arterie viarie di collegamento a quartieri popolari periferici quali Borgo Nuovo, CEP, Medaglie d'oro. In questo caso è noto uno stigghiolaro che ha eletto come luogo di vendita il punto sottostante lo svincolo tra via Ernesto Basile e la strada statale che conduce ad Altofone, proprio in prossimità del carcere Pagliarelli.

Come Giallombardo, anche Gaetano Basile, autorevole giornalista cittadino, enumera i vari tipi di cibi di strada di Palermo, ma sotto una prospettiva storica. In *Piaceri e misteri dello street food palermitano*¹⁰⁰ Basile racconta per ogni pietanza uno o più aneddoti che testimoniano quanto questo tipo di cibo ritenuto tradizionale sia in realtà frutto di adattamenti e stratificazioni culturali. Egli ritiene che la vocazione cosmopolita della città si manifesti nella capacità del suo cibo di fungere da "sistema di comunicazione" interculturale. Uno degli esempi più evidenti è la caponata, piatto di ortaggi fritti molto amato dai palermitani veraci, la cui etimologia del nome potrebbe risalire alle *cauponae* latine. L'idea della salsa agrodolce che la caratterizza viene dalla Persia preislamica, dalle filosofie zoroastriane di bilanciamento armonico di sapori contrastanti. Le melanzane vennero nel medioevo dall'India, portate da arabi e dai padri Carmelitani di ritorno dalla Palestina. La salsa di pomodoro venne aggiunta solo in seguito, non essendo l'ortaggio disponibile fino alla scoperta del Nuovo Mondo. La varietà della caponata storicamente documentate sono circa 37, a cui vanno aggiunte tutte le ricette frutto di improvvisazioni individuali. Malgrado la natura mutevole, "polifonica" della caponata, tanti palermitani sono insorti nel gennaio 2015 nei confronti di una pubblicità che vedeva la allora vincitrice del programma culinario *Masterchef*, Tiziana Stefanelli, reclamizzare il dado di una famosa marca come ingrediente fondamentale della pietanza. Oltre alla rappresentazione stereotipata di una famiglia palermitana, con tanto di accento regionale marcato, si contestava il fatto di profanare un piatto capitale della tradizione culinaria siciliana, riducendolo a mera "accozzaglia di verdure in padella"¹⁰¹. Le polemiche hanno sottolineato ancora una volta l'importanza che un cibo può avere nella definizione dei valori identitari

Basile ha in parte collaborato alla *Inchiesta sul cibo di strada a Palermo*, realizzata sotto la cura del professor Silvio Buscemi, docente di medicina presso l'Università degli Studi di Palermo, e finalizzata a osservare i valori nutrizionali e l'impatto sulla salute di alimenti quali panelle, pani câ meusa e così via. La ricerca ha dichiaratamente obiettivi medici, ma cerca anche di mostrare il cibo di strada come qualcosa di altamente legato al territorio. Per mostrare questo aspetto lo studio

¹⁰⁰Gaetano Basile, *Piaceri e misteri dello street food palermitano. Storia, aneddoti e sapori del cibo di strada più buono d'Europa*, Palermo, Dario Flaccovio Editore, 2015.

¹⁰¹<http://www.crocche.it/la-vergogna-del-dado-nella-caponata/>

raccoglie le storie di vita di alcune figure del cibo di strada palermitano, come Ignazio Lisciandrello, panellaro comunista di via Oreto che legava il lavoro alla passione politica. Il testo presenta interviste a importanti rappresentanti dello street food odierno, quali Vincenzo Conticello, titolare dell'Antica Focacceria San Francesco. Inoltre, con piglio documentaristico, vengono descritti alcuni degli ambienti dove il cibo di strada viene consumato. Le fotografie che accompagnano il testo mostrano i dettagli dei luoghi e i gesti "corretti". L'attitudine dimostrata in questo tentativo tuttavia manca pericolosamente di una prospettiva "emica", ovvero racconta la realtà con uno sguardo distaccato, incapace di avviare un proficuo dialogo con un mondo troppo distante da quello accademico. Così viene raccontata la visita ad un famoso mercato della città, alla scoperta del cibo di strada:

Andare in giro tra le bancarelle del mercato del Capo è come esplorare il passato del popolo palermitano. E non solo il passato, anche il suo futuro dal momento che da qualche anno si sono integrate nel contesto tradizionale anche bancarelle con spezie, cibi orientali ed africani, marcatori di un mutato tessuto sociale cittadino. In effetti, al Capo, il tempo scorre seguendo regole diverse da quelle usuali, anzi, senza regole, senza riferimenti.¹⁰²

Descrivere un luogo in questa maniera, privo di norme e legami con il resto della città, trasmette certamente al livello letterario un'immagine esotica e misteriosa, ma non necessariamente veritiera. Il mercato è individuato come realtà del passato e potenzialmente del futuro, ma ne è trascurato l'aspetto presente. Un odierno lavoro di tipo antropo-etnografico invece non potrebbe permettersi simili atteggiamenti di negazione di coesistenza, relegando i soggetti di studio in un tempo esclusivamente altro. L'osservazione compiuta nel sopralluogo di Buscemi è fugace, a tratti superficiale, più simile al contenuto di una guida turistica che a una vera e propria inchiesta. Egli manca della volontà di mettersi in gioco, rimodellare le proprie supposizioni per comprendere appieno le reticenze, le scelte e gli atteggiamenti che si manifestano nel luogo visitato.

Ovviamente cercare di comprendere la situazione odierna non vuol dire che non possano essere abbozzate idee su futuri sviluppi. Ernesto Raccagna ha realizzato una tesi in Disegno Industriale presso l'Università di Palermo in cui ha proposto delle soluzioni alternative e moderne di packaging per i prodotti dello street food. Il suo lavoro è lodevole per la mappatura di quaranta attività legate al cibo di strada all'interno del centro storico ma dubito che abbia coinvolto direttamente gli operatori di strada nell'ideazione degli innovativi imballaggi. Le confezioni progettate per contenere cibi quali sfincione, pani câ meusa, pane e panelle infatti vengono mostrate nelle loro qualità ergonomiche, funzionali ed estetiche, con colori squillanti e loghi riconoscibili, ma avulse dal

¹⁰²Silvio Buscemi, *Inchiesta sul cibo di strada a Palermo*, Palermo, Provincia Regionale di Palermo, 2012, p 63.

contesto di vendita delle loro pietanze. Come discuto nell'etnografia¹⁰³, i venditori ambulanti spesso lavorano su banchetti improvvisati, con poco spazio dove stipare imballaggi. Centrale poi il fattore economico che costituisce la maggiore preoccupazione degli ambulanti. Poco importa che la confezione sia prodotta con materiale riciclabile o creata in maniera da risultare pratica da tenere. Se essa rappresenta un costo eccessivo il suo utilizzo verrà certamente scartato.

Un tentativo di contatto con gli operatori ambulanti è stato fatto da Benedetta Marzano nella compilazione di una tesi di ambito economico presso l'Università degli Studi di Pisa. La tesi ha il pregio di raccogliere molti dati dal punto di vista della domanda soprattutto attraverso metodo CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) e si sforza di ottenere anche il punto di vista dell'offerta tramite somministrazione di questionari e interazioni dirette. Tuttavia, come nel caso di Buscemi nell'*Inchiesta sul cibo di strada*, la tesi trova dei grossi limiti nella diffidenza dei venditori di strada¹⁰⁴, risultando infine poco più di una conferma delle consapevolezze pregresse della studentessa.

Per tale ragione è molto più utile e ricco un lavoro come quello condotto da Donatella Privitera, la quale inquadra le coordinate della propria ricerca sul cibo di strada a Catania nell'ottica della valorizzazione turistica¹⁰⁵. I dati che prende in esame¹⁰⁶ mostrano come la cucina italiana rappresenti per i turisti internazionali un fattore di scelta che talvolta supera l'interesse per gli aspetti culturali o storici del Belpaese. Poiché, come sottolinea Privitera, il turista odierno pianifica il suo viaggio secondo scelte ideologiche, il cibo di strada rappresenta dunque un'occasione di costruzione e valorizzazione dell'identità locale, nonché di promozione del territorio. La studiosa ha perciò somministrato un questionario semi-strutturato a un campione di venti operatori del cibo di strada nel catanese al fine di saggiare la loro consapevolezza del ruolo rappresentativo che si sono ritrovati a ricoprire. Da questo studio si evince da un lato la mancanza di consapevolezza da parte degli operatori delle politiche urbanistiche, concentrati piuttosto sulla necessità di ottenere uno spazio che permetta loro la quotidiana sopravvivenza. Dall'altro lato emerge l'importanza del rapporto diretto (non mediato) tra venditore e turista. Tale rapporto risulta fondamentale per suggerire la percezione dell'autenticità dello "spirito del luogo", ovvero la possibilità di sentirsi un po' "nativi" tramite l'assunzione del cibo locale e la creazione di legami con gli autoctoni.

A conclusione di questa rassegna della letteratura sarà dunque vantaggioso osservare alcune tra le maggiori teorie e i più importanti contributi sull'antropologia del turismo.

103Vedi etnografia, p. 52.

104Sui limiti metodologici della ricerca si veda a tal proposito p. 13 di questa tesi.

105Donatella Privitera, *Turismo, territorio e gastronomia. La valorizzazione dello street food: Tourism, Territory and Culinary. Street Food as a Source*, Proceedings of the XVIII – IPSAPA Interdisciplinary Scientific Conference. Special Issue 1/2014, pp. 155-164.

106Fonte: Osservatorio Nazionale del Turismo su dati UnionCamere (2012), in Donatella Privitera, op. cit., p. 158.

2.3. *IL TURISMO ATTRAVERSO UNA PROSPETTIVA ANTROPOLOGICA*

Il turismo costituisce un'occasione di contatti culturali, confronti tra alterità, oltre che uno dei settori economici più dinamici e importanti al mondo. Le origini del turismo vanno ricercate, certo in forma diversa, nel bisogno umano di riposo e svago attraverso viaggi terapeutici, religiosi o sportivi, abitudini già diffuse nella civiltà greca e rafforzatesi nell'Impero Romano¹⁰⁷. I romani facoltosi erano soliti praticare la villeggiatura, allontanandosi dalla chiassosa città, tanto che, come ricorda Graburn, «[t]he very word vacation comes from the Latin vacare, "to leave (one's house) empty," and emphasizes the fact that we cannot properly vacation at home»¹⁰⁸.

Nel corso del medioevo i pellegrinaggi religiosi rappresentarono l'occasione predominante di ampio spostamento, quando i viaggi erano legati a grandi fatti storici quali le crociate, il giubileo o le indulgenze

Alcuni secoli più tardi, a partire dal XVII secolo, il turismo cominciò a trovare le sue prime vere radici nella pratica del *Grand Tour*, un viaggio con fini educativi che i rampolli delle classi privilegiate europee e gli artisti più facoltosi intraprendevano alla scoperta di Paesi stranieri. Mete privilegiate per l'arricchimento umano e culturale erano Parigi, la Germania, i Paesi Bassi, la Svizzera e naturalmente l'Italia, esotica e ricca di storia. Uno dei viaggi più famosi è senza dubbio quello di Goethe, giunto fino in Sicilia e a Palermo. Prima dell'Ottocento l'assenza di reti viarie imponeva viaggi lenti, scomodi (a dorso di mulo), dispendiosi e rischiosi. Il treno favorì la massificazione del trasporto e una sconvolgente percezione diversa di distanze e velocità, cambiamento dei tempi di cui i quadri di Turner sono emblematiche rappresentazioni.

Oggi la situazione si è ulteriormente sviluppata se si pensa che nel solo 2014 gli abitanti dei 28 Paesi dell'Unione Europea hanno realizzato circa 2,6 miliardi di pernottamenti all'estero¹⁰⁹. Un esercito di viaggiatori, come mette in evidenza Marco Aime, «[i] turisti sono sani, parlano quasi tutti l'inglese, sono un popolo in crescita vertiginosa. Inoltre hanno già elaborato un loro sistema di credenze, una mitologia molto complessa, dei propri modi di vestirsi, mangiare, viaggiare».¹¹⁰ Le parole dell'antropologo italiano si possono collegare a quelle di Erve Chamber che sottolinea quanto il turismo non riguardi solo il guadagno economico e le trasformazioni socioculturali che questo

107Giuseppe Rocca, *Dal prototurismo al turismo globale. Momenti, percorsi di ricerca, casi di studio*, Torino, G. Giappichelli Editore, 2013, p. 6.

108Nelson H. H. Graburn, *Tourism: The Sacred Journey*, in Valene L. Smith, *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989, p. 23.

109http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Tourism_statistics/it

110Marco Aime, *Un'antropologia dell'incontro*, La Ricerca Folklorica, n. 56, Antropologia del turismo, Ottobre 2007, p. 3. A proposito della situazione del turista odierno e delle convinzioni che lo caratterizzano, Enzo Nocifora sottolinea: «Viaggiamo per sottoporre a verifica le informazioni, vere o presunte, consapevolmente o inconsapevolmente acquisite, su di una realtà che, più o meno precariamente, è entrata a far parte del patrimonio collettivo di conoscenze esistente nel nostro paese.» in *Itineraria. Dal Grand Tour al turismo postmoderno. Lezioni di sociologia del turismo*, Pescara-Milano, Le Vespe, 2001, pp. 18-19.

genera ma «[i]t is also about the uses of power and about the ways people choose to represent themselves»¹¹¹. L'antropologia del turismo studia perciò questi fenomeni in quanto essi stimolano processi e producono beni materiali e immateriali. L'approccio antropologico si differenzia da quello economico per concentrarsi su aspetti più difficilmente quantificabili ma pregni di valore. Il prodotto collaterale del turismo è l'esperienza, un prodotto che varia da individuo a individuo.

Boorstin mosse una critica alla fruizione turistica della società di massa statunitense, rea a suo avviso di accontentarsi di realtà illusorie, appositamente inventate, da lui definite *pseudo-eventi* (*The Image: A Guide to Pseudo-events in America*, 1962). Egli intende con questo termine delle situazioni pianificate, riproducibili, ambigue nel proprio significato ma prevedibili nella loro realizzazione. Ne consegue una "perdita dell'arte del viaggio", nella forma diffusa all'epoca del *Grand Tour*, poiché la ricerca dell'esotico compiuta dal viaggiatore odierno risulta una falsificazione costruita appositamente per lui. L'autenticità che si presenta agli occhi del viaggiatore difficilmente si discosta dalle sue aspettative, basate su idealizzazioni auto-ricorsive. Cooperano allo stabilizzarsi di tali immagini le pubblicità e le rappresentazioni mediatiche. Non sono da meno i percorsi turistici guidati che semplificano e appiattiscono la realtà agli occhi di viaggiatori soddisfatti di vedere ciò che in fondo si aspettano, come ho potuto personalmente notare nel corso dei tour tematici all'interno del mercato di Ballarò, a Palermo, promossi per fornire uno scorcio della realtà attraverso gli occhi dei migranti¹¹².

Prosegue le ricerche di Boorstin, ma senza il suo atteggiamento pregiudizievole, Dean MacCannell il quale inquadra il turismo in una cornice marxista e strutturalista e fa dell'autenticità il soggetto del suo studio. MacCannell contesta a Boorstin l'idea che i turisti siano superficiali o che le loro esperienze siano moralmente inferiori e si rifà al concetto di *frontstage* e *backstage*, già espresso da Goffmann. Quest'ultimo distingue tra chi compie, chi fruisce e chi è esterno alla performance sociale che prende vita nel luogo d'incontro. Se il *frontstage* è lo spazio dove l'interazione tra gli attori assume coerenza, il *backstage* è quello spazio che divide e si occulta allo sguardo superficiale degli spettatori. Per gli attori in gioco in questa interazione è necessaria una certa mistificazione che convalidi la realtà mostrata sul *frontstage*. Infatti ciò che si dice o si fa nel *backstage* potrebbe discreditarne la performance sul "palcoscenico". Inoltre la vita dei nativi è costantemente esposta ai loro "relevant others"¹¹³, il vicinato e i conoscenti, e in tale contesto non si genera un'ansia sull'autenticità. Secondo MacCannell il turista brama di sentire vicinanza e l'intimità di essere "uno di loro", di condividere la vera vita dei luoghi visitati, e per questo viene allestita quella che lo

111Erve Chambers, *Native tours: the anthropology of travel and tourism*, Long Grove, Waveland Press, 2000, p. 31.

112Si veda il capitolo etnografico dedicato a Ballarò, p. 55.

113Dean MacCannell, *The tourist: a new theory of the leisure class*, Berkeley and Los Angeles, University of California Press, 1999, p. 93.

studioso definisce "staged back region"¹¹⁴. I turisti hanno la possibilità di gettare qualche occhiata, appositamente permessa, in ciò che percepiscono come autentico. Non è però sempre facile comprendere cosa sia genuino e cosa sia mediato, dato che il confine tra frontstage e backstage non è qualcosa di fisso. Erik Cohen riprende e si confronta con MacCannell, a suo giudizio troppo generalista, non essendo possibile comprimere la varietà dell'esperienza turistica a schemi fissi. L'uomo contemporaneo a suo avviso ricerca l'autenticità secondo gradi e intensità diversi. Fondamentali sono per Cohen gli studi sullo straniero di Simmel, la sociologia di Park e il concetto di commercializzazione dei rituali di Greenwood. Certo, come MacCannell, anche Cohen condivide l'idea che il turista ricerchi l'autenticità. Tuttavia, se per MacCannell l'autenticità è un dato acquisito, per Cohen esso è negoziabile e socialmente costruito¹¹⁵. L'analista sociale e il mediatore che si occupa di turismo dovrebbe perciò riconoscere il desiderio del turista e agire di conseguenza. Il concetto di autenticità, così perseguita come il tesoro dell'esperienza turistica, viene a identificarsi con la ricerca "sacra" di senso in Graburn. Lo studioso, rifacendosi a Edmund Leach, individua nel tempo della vacanza uno scarto dalle fatiche routinarie, in un processo che vede l'alternanza tra periodo ordinario, momenti di rottura e ritorno allo stadio iniziale, e perciò sostiene che il turismo «provides an aesthetically appropriate counterpart to ordinary life¹¹⁶». A livello simbolico il viaggio con fini turistici diventa quindi una versione moderna delle feste tradizionali religiose. L'ottenimento di simboli e souvenirs (materiali o "digitali") contribuisce a dare all'esperienza una propria identità. A differenza di Graburn, Dannison Nash analizza il fenomeno turistico sotto l'aspetto economico, nel contatto tra coloro che fruiscono del surplus di tempo libero (*leisure*) e coloro che lavorano tramite chi spende le risorse di quel tempo. Si genera dunque per sua natura una disparità di potere tra i due poli, aspetto che va considerato anche nella creazione e sviluppo di aree turistiche. La produzione di un immaginario e la costruzione di strutture (viarie, alberghiere, ecc...) che permettano l'accessibilità mentale e fisica all'area può in gradi diversi coinvolgere la popolazione locale. Mentre questa può giovare ed essere attivamente coinvolta nella creazione di punti d'attrazione, i turisti non hanno la necessità di essere coinvolti nella vita profonda della società ospitante. Per tale ragione l'antropologia del turismo può interessarsi di studiare le conseguenze che può comportare l'introduzione di nuove realtà socioculturali dall'esterno¹¹⁷. Nel caso di studio di Matteo Sgobino, ad esempio, viene analizzato il fenomeno del *Ladakh Festival*, nel Kashmir indiano, che dal 1993 attrae per due settimane turisti «alla ricerca di un viaggio intriso di

114Dean MacCannell, op. cit., p. 99.

115Erik Cohen, *Authenticity and Commoditization in Tourism*, in *Annals of Tourism Research*, Vol. 15, 1988, p. 374.

116Nelson H. H. Graburn, op. cit., p. 28

117Dannison Nash, *Tourism as a Form of Imperialism*, in Valene L. Smith, *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989, p.

"spiritualità e "autenticità" rigeneratrici¹¹⁸». Il Festival si adegua alle esigenze dei turisti, con lo sconvolgimento delle tempistiche del lavoro nei campi degli autoctoni, e influenza anche la produzione artigianale locale, affinché i souvenirs siano a misura di valigia. Similmente anche a Palermo, come si vedrà nell'etnografia qui condotta, il cibo di strada spesso si adegua nelle forme e nella fruizione ai turisti, pronti a immortalarsi in autoscatti con i propri "esotici" pasti¹¹⁹.

118Matteo Sgobino, *Turismo e giochi di rappresentazione nella cultura ladakhi*, La Ricerca Folklorica, n. 56, Antropologia del turismo, Ottobre 2007, p. 42.

119«Il turista con il suo sguardo seleziona, secondo un'idea e un'esigenza precisa, gli oggetti del suo viaggio rendendoli materiale esotico e fotogenico», ibidem.

CAPITOLO 3 - ETNOGRAFIA

3.1. MANDAMENTO PALAZZO REALE O ALBERGHERIA

3.1.1. BALLARÒ A VOLO D'UCCELLO

Nel cuore del mandamento dell'Albergheria, tra i vicoli che un tempo costeggiavano la cinta muraria del Cassaro, un'antica struttura quadrangolare si erge superba sulle abitazioni circostanti. Questa torre, realizzata nel Trecento come presidio militare, venne successivamente inglobata dal tessuto urbano e adibita a campanile della parrocchia di San Nicolò. Oggi è gestita da una cooperativa turistica locale che si occupa di garantire l'accesso alla sommità a chiunque desideri osservare la città dall'alto. Una volta in cima alle scale si accede difatti a una panorama unico. Lo sguardo, facendosi largo tra le cupole maiolicate delle chiese e le meno raffinate gru dell'edilizia, può spingersi fino al mare o alle montagne intorno, indugiare sulle facciate dei palazzi storici e sul vasto alternarsi di edifici moderni e fatiscenti. E in basso si nota il vivace brulicare quotidiano di esseri umani nel mercato di Ballarò. Uno scorcio tra due palazzi rivela i tendaggi rossi, verdi, blu che sovrastano le attività dei pescivendoli e fruttivendoli immediatamente davanti alla Chiesa del Carmine Maggiore.

Eppure dalla sommità della torre le voci stentoree dei mercanti e i commenti degli avventori arrivano appena, confusi e indistinti, ed è impossibile cogliere i gesti e movimenti significativi di coloro che ravvivano il mercato. L'affascinante punto di vista a volo d'uccello, "etico" se si vuole adottare una terminologia in voga nel dibattito antropologico, capace di farsi portavoce di una progettualità territoriale, risulta in qualche modo sterile, privo dell'anima, del sudore e della vita della strada¹²⁰.

Bisogna dunque scendere in strada, adottare un'ottica emica per cogliere la realtà locale, procedere passo dopo passo come un flâneur, abbandonarsi a un vagabondaggio che sappia conciliare le sensazioni immediate di un luogo e le suggestioni letterarie e culturali legate a esso.

Per tale ragione forse uno dei momenti migliori per fare una passeggiata intellettuale per Ballarò è il tardo pomeriggio, quando ormai tutti i mercanti cominciano a "sbarazzare" i propri banchi e il viavai di clienti si è ormai esaurito. Senza il caos della folla che spintona e obbliga ad avanzare

¹²⁰Cfr. Michel de Certeau, «If it is true that *forests of gestures* are manifest in the streets, their movement cannot be captured in a picture, nor can the meaning of their movements be circumscribed in a text.», in *The Practice of Everyday Life*, Berkley, Los Angeles London, University of California Press, 1984.

come in processione lungo le strette vie del mercato, l'osservatore attento può cogliere alcuni dettagli che parlano del luogo che sta attraversando. Le impalcature raccontano di perenni lavori di ristrutturazione in una zona in cui abbondano gli edifici diroccati o bisognosi di interventi di risanamento. Così come la fanghiglia sulla pavimentazione sconnessa alle spalle dell'Arco di Cutò, che si affaccia su via Maqueda, mostra un inadeguato sistema di drenaggio dell'acqua e dà l'impressione di un certo degrado urbano. La parte del mercato in prossimità di Corso Tukory vede ancora qualche commerciante attardarsi mentre più avanti molte saracinesche sono già state abbassate. Un tappeto di foglie di verdura, sparse negli angoli della strada, testimonia l'intensa attività diurna. Persiste ancora nell'aria, i nasi più fini possono facilmente percepirlo, l'odore del pesce e dei formaggi esposti durante le ore precedenti nella stretta via Collegio di Maria al Carmine. Molti dei tendaggi rossi che durante il giorno riparano dal sole mercanzie e clientela come in un suq arabo, sono stati ritirati. In lontananza alcuni ragazzi lanciano dei mortaretti i cui scoppi rimbombano tra i cortili.

A Piazza del Carmine poi, adagiata al muro della farmacia che fa angolo, si può notare un'intelaiatura in ferro che pare quasi esser stata abbandonata, lasciata lì come un rifiuto speciale in attesa che gli operatori della nettezza urbana passino a recuperarla. E pensare che quella struttura in ferro, così apparentemente anonima, è stata nel corso della mattinata il fulcro della compravendita di uno dei prodotti più misteriosi del cibo di strada palermitano. Nel corso della mattinata è su questo baracchino che Nino, giovane *frittolaro* di poco più di trent'anni, poggia quotidianamente il suo *panaro* (paniere, contenitore) contenente la frittola.

3.1.2. LA FRITTOLA SVISCERATA

Sulla frittola si contrappongono in città due scuole di pensiero. Se da un lato ci sono i patiti che più o meno periodicamente ne acquistano in quantità, anche ad asporto per consumarla in famiglia, dall'altro ci sono i diffidenti, quelli che con disgusto rifiutano qualsiasi assaggio, impressionati dall'aspetto o dubbiosi riguardo a cosa in realtà componga la vivanda.

La frittola non è altro che il risultato del recupero dei residui di macellazione della carne. Gli scarti e le parti cartilaginee vengono soffritti nello strutto¹²¹, successivamente bolliti e insaporiti con alloro, zafferano, pepe. Il prodotto viene mantenuto al caldo all'interno di una cesta termica, tradizionalmente fatta di giunco rivestito da nastro isolante. Il panierino è poi coperto in alto da una pratica *mappina*, uno strofinaccio che assolve la duplice funzione di piano di cassa improvvisato,

¹²¹La frittola nasce da un'intuizione di metà XV secolo, quando nei macelli di piazza Sant'Onofrio si cominciò friggere i rimasugli di macellazione nel loro stesso strutto, raccolto portando il grasso a temperature molto alte. Cfr. Gaetano Basile, *Piaceri e misteri dello street food palermitano*, Palermo, Dario Flaccovio Editore, 2015, p. 83.

dove vengono tenute le monete per il resto, sia di coperchio e schermo che celi il contenuto del cesto. Solo il braccio del frittolaro è autorizzato ad oltrepassare quel limen, a penetrare all'interno del paniere per *arriminare* (mescolare) la frittola ed estrarla per i propri clienti.

Uno dei pezzi più pregiati è il *muddicune*, il callo dell'animale, dal colore arancio-ambrato e dal gusto morbido e vagamente gelatinoso, quasi una caramella se non fosse per lo spiccato sapore speziato. Spesso avviene che clienti e abituali frequentatori richiedano senza alcuna remora un assaggio gratuito e il frittolaro, assecondando queste dinamiche di mantenimento dei rapporti socio-economici, non di rado elegge proprio il *muddicune* come omaggio in rappresentanza della propria mercanzia.

L'attività del frittolaro comincia la mattina presto nel laboratorio, che nel caso di Nino si trova in un vicolo vicino, ma può capitare per altri venditori che il proprio si trovi anche in un quartiere distante. Il frittolaro ambulante lavora con il solo contenuto del proprio paniere ed è perciò vincolato dall'impossibilità di "rilanciare" la produzione della frittola in fase di esaurimento. Una situazione questa che implica un particolare approccio al lavoro, e impone ad esempio la capacità di giudicare le quantità da servire di volta in volta, o la scelta di quali pezzi offrire a determinati clienti.

L'orario di lavoro con la clientela nel caso di Nino va dalle nove e mezzogiorno, quando generalmente finisce la mercanzia. In questo periodo di tempo il mercato è nel pieno delle sue attività, con un tripudio di *abbannii*¹²² (le urla di magnificazione dei prodotti in vendita) che rimbalzano da un commerciante all'altro, mentre alti ragazzi senegalesi, coppie di anziani del Borgo e donne tamil dagli abiti sgargianti fanno la spesa e passeggiano fianco a fianco. Lo spazio di transito nel corridoio già stretto di via delle Case Nuove viene ridotto ulteriormente dall'invasione di cassette di frutta, su cui ricade l'ombra di ampi tendaggi e ombrelloni, dal passaggio di motorini impertinenti (o talvolta di automobili) e dalla presenza di banconi mobili, come quelli di Mauro, venditore ambulante di sfincione. Con tale termine si indica una «[p]izza condita uniformemente con salsa di pomodoro, mollica, cipolle e acciughe»¹²³. Mauro, che talvolta chiama il prodotto in vendita *spincione*¹²⁴, spesso per semplicità si limita a dire ai turisti curiosi che si tratta di un tipo di pizza che si può trovare solo a Palermo, aggiungendo maggiori informazioni a richiesta del cliente e lasciando che questi fotografi l'insolito cibo.¹²⁵

122Cfr. Sergio Bonanzinga, *I richiami dei venditori*, in Sergio Bonanzinga e Fatima Giallombardo, *Il cibo per via*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2011.

123Daniele Billitteri, *Homo Panormitanus. Cronaca di un'estinzione impossibile*, Palermo, Pietro Vitorietti Edizioni, 2002, p. 245.

124Sulla correttezza filologica del nome si fa risalire l'etimologia al termine latino *spongia*, che metterebbe in evidenza la consistenza spugnosa di questa pizza molto lievitata, o dall'arabo *isfang*. Cfr. Gaetano Basile, op. cit. p. 94.

125Osservazione avvenuta il 24 marzo 2016.

Il giovane sfincionaro trascorre la prima parte della mattinata nel cuore della calca per poi spostarsi intorno all'ora di pranzo e per buona parte del pomeriggio ai limiti estremi del mercato, presso di Corso Tukory. La prossimità con un'arteria viaria molto trafficata consente di intercettare anche persone di passaggio, non per forza interessate a fare la spesa oltre che i turisti che accedono per la prima volta al mercato provenendo dalla stazione.

A differenza di Mauro, Nino lavora in un punto fisso, leggermente defilato ma ben affacciato su piazza del Carmine. Una posizione che permette l'assembramento, senza pericolo di congestione della via, di un'animata clientela formata *principalmente* da uomini¹²⁶. Questo non vuol dire che le donne siano estromesse dai contesti di compravendita del cibo di strada. Pur rilevando una indiscutibile maggioranza maschile, non è da escludere la possibilità trovare qualche rara volta delle donne, solitamente anziane del luogo abituate al sapore forte delle frattaglie, intente a consumare il loro pasto, magari sedute su una sedia trovata appositamente per loro all'ultimo istante. Lo stesso Nino sostiene di avere una nutrita clientela femminile ma nell'arco degli orari di lavoro sono ben poche le donne che si servono da lui e viene da pensare che la dichiarazione del frittolaro sia più una rappresentazione più o meno consapevolmente falsata che un dato di fatto¹²⁷.

Ancor più rara è la presenza femminile al di là del bancone dove l'impiego incasella il ruolo delle poche donne nei laboratori (la stessa moglie di Nino afferma di dare talvolta una mano in laboratorio e di aver trasmesso al marito il sapere dell'attività che una volta era del di lei padre) o come commesse.

La clientela, lungi dall'essere una parte meramente passiva nelle dinamiche che si sviluppano intorno al cibo di strada, svolge un ruolo centrale nel determinare oltre che il successo economico, anche l'autorità di un'attività e del venditore ad essa legato. Anzi, l'attitudine del venditore si adegua alla presenza di clientela fissa o alle compagnie che si aggregano in maniera saltuaria presso i punti vendita. Questi infatti sono spesso luoghi di ritrovo per uomini di varia età, uomini dal ventre gonfio e dai tratti ruvidi. Tra i fruitori di questo cibo la maggior parte è composta da uomini oltre i 50 anni, di madrelingua dialettografi con competenza in italiano e medio-basso livello di scolarizzazione. I clienti si trattengono spesso ben oltre la semplice consumazione del pasto, o al di fuori del consumo stesso, rendendo i chioschi un luogo di incontro e di conversazione, di scambio di notizie e battute salaci, di rimodulazione e affermazione identitaria. Gli argomenti di discussione variano, da screzi e offese fra gli elementi della comunità a questioni evidentemente più serie. Tra queste, l'insoddisfazione per le politiche municipali, in particolar modo la ZTL da poco attivata nel centro storico o i contrasti tra gruppi di locali o con le minoranze insediatesi. Difficile inserirsi in

126Cfr. Fatima Giallombardo, *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Palermo, Sellerio Editore, 2003, p. 128.

127Cfr. Fatima Giallombardo, op. cit., p. 135.

tali discorsi senza destare sospetti.

Il calcio è un argomento molto popolare nei luoghi di consumo dello street food, tanto che meriterebbe una trattazione specifica per evidenziare le connessioni tra la tensione agonistica e l'appagamento culinario. Ogni giorno successivo a una partita importante, il chiosco è tutto una tempesta di frecciate tra i tifosi di diversa fede calcistica e di commenti ai risultati delle "bollette", ovvero le schedine delle scommesse sportive, con l'immane rammarico per l'occasione perduta di un grande guadagno improvviso.

Tra gli avventori abituarini, cui si uniscono i commercianti limitrofi, si parla per lo più in dialetto, con mezze frasi e ammiccamenti, rendendo difficile la comprensione di qualsiasi discorso a chiunque non sia pratico del codice linguistico parlato in quella zona. È facilmente intuibile la ripercussione che ha la scelta di un codice linguistico piuttosto che un altro per la definizione identitaria di un gruppo e la definizione dei suoi confini.

Il mercato di Ballarò però è un luogo multiculturale, frequentato oltre che dalle minoranze etniche stanziate nel territorio anche, soprattutto nei mesi estivi, da frotte di stranieri di passaggio, da turisti. È divertente osservare con quanta curiosità e titubanza allo stesso tempo i turisti rubino di soppiatto qualche foto al baracchino e si avvicinino alla frittola, l'insolito cibo che vedono mangiato avidamente dai panciuti nativi. Questi ultimi dal canto loro oramai tollerano queste presenze fugaci e laddove non siano ostacolati dalla barriera linguistica o da un'intima tendenza a farsi i fatti propri, è possibile assistere a scene di incoraggiamento popolare rivolto agli arditi esploratori del turismo enogastronomico. In tal guisa l'individuo locale è stato ammansito dall'inserimento in più ampi etno/mediorami¹²⁸. Lo stesso Nino è stato ripreso da emittenti televisive e in rete si possono trovare diversi video che lo vedono protagonista¹²⁹, elementi che contribuiscono a rendere la sua attività aperta all'accoglienza dell'estraneo. L'apertura gioviale nei confronti dello straniero¹³⁰ può manifestarsi occasionalmente nella condivisione e offerta di un bicchiere di vino (Nino vende anche delle bevande e in alto alle sue spalle spicca una grossa bottiglia in plastica contenente vino rosso "della casa")¹³¹. Tuttavia questo non impedisce al frittolaro di applicare generalmente un doppio standard tra la clientela abituale e quella di passaggio.

Bisogna comprendere innanzi tutto che la frittola infatti viene tradizionalmente servita nella classica *cartata* (foglio di carta oleata) o, per coloro intenzionati ad avere un pasto più sostanzioso,

128Arjun Appadurai, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, tr. it. a cura di Piero Vereni Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012.

129Un interessante video che può trasmettere visivamente la vivacità del contesto del frittolaro e della sua clientela è visualizzabile all'indirizzo: <https://www.youtube.com/watch?v=W1dPgUR033M>

130Cfr. Il saggio di Georg Simmel sulla figura dello straniero, in Georg Simmel, *Sociologia*, Milano, Edizioni di Comunità, 1989.

131Ho registrato questa apertura nello specifico con una famiglia catanese in visita a Palermo il 4 marzo 2016.

all'interno di un panino di tipo sempre fresco. I prezzi non sono scritti ma normalmente la semplice cartata costa un euro, il panino è invece un euro e cinquanta centesimi¹³². Nino non esita però talvolta a far pagare a turisti provenienti da oltre lo stretto di Messina le cartate di frittola al doppio del prezzo o i panini a prezzo maggiorato, giustificandosi dicendo che si tratta dell'«anima del commercio» visto che quel cliente occasionale non lo avrebbe più visto.¹³³

Il trattamento speciale non si ferma al solo costo differente, ma modifica anche le pratiche di consumo della frittola. In origine la frittola, data la sua untuosità, veniva servita su una foglia di fico, vite, noce o gelso¹³⁴, e da lì portata direttamente alla bocca, lasciando in tal modo le mani pulite. Oggi, col progresso igienico-industriale, al posto delle foglie si usano dei piccoli quadretti di carta oleata che assolvono degnamente il loro compito e hanno fatto dimenticare al popolo l'antica usanza ma si mantiene la tecnica del risucchio. A onor del vero non è affatto raro che acquistando una cartata un cliente, data la disponibilità odierna di fazzoletti con cui asciugarsi nel bisogno, decida per praticità di afferrare i pezzi di frittola con la mano libera, magari dopo averla usata per spremere del succo di limone direttamente sul cibo.

Ma la frittola può essere venduta anche in altre maniere. Grossi quantitativi di frittola possono essere serviti all'interno di un ampio velo di carta oleata avvolto in forma conica. In altri luoghi, dove la frittola si è scostata dalla strada per essere venduta all'interno di quattro mura, non è escluso che si possa utilizzare anche dei pratici piattini di plastica e delle forchettine, segnale del raggiungimento dei canoni di consumo borghese di un prodotto popolare.

Turisti e neofiti della frittola potrebbero risultare impacciati nell'affrontare l'utilizzo della cartata o nel mangiare un sempre fresco ricolmo di cartilagini e grassetti, una portata ben più grande di un panino standard da fast food. Nino adotta perciò delle soluzioni di compromesso. Piccole quantità di frittola vengono servite ai turisti in un piccolo cono di carta, forse più maneggevole, mentre i panini ordinati da coppie di curiosi o gruppi di temerari vengono spesso sezionati in più parti, a seconda di quanti vogliano dividersi il cibo. La pragmaticità di queste soluzioni supera in efficacia qualsiasi pacchetto, imballaggio e contenitore¹³⁵ esteticamente accattivante da fast food. D'altra parte la frittola stessa è, per definizione di chi vive del suo commercio, una pietanza che "nasce vastasa"¹³⁶(maleducata, rozza) e difficilmente si potrebbe ipotizzare una rapida sostituzione della comoda ed economica cartata da parte di confezioni brandizzate e igienicamente più

132 Simili prezzi si ritrovano in tutta la città, sebbene possano variare la quantità di prodotto o la sua qualità.

133 Conversazione con Nino (32 anni), frittolaro, 9 marzo 2016, ore 11 circa, Ballarò.

134 Gaetano Basile, *Piaceri e misteri dello street food palermitano*, p. 83.

135 Cfr. Ernesto Raccagna, *Packaging per lo street food palermitano*, Tesi di laurea specialistica in Disegno Industriale, Relatore prof. Angelo Pantina, Università degli Studi di Palermo, Scuola Politecnica, Dipartimento di Architettura, 2015.

136 Commento di Piero, 20 anni circa, frittolaro, 19 febbraio 2016, mattina, Porta Carini, mercato del Capo.

all'avanguardia. I frittolari gestiscono attività di strada, con pochissimo spazio a disposizione, assenza di ripiani e scaffalature. La cassa è spesso un semplice cassetto, un sacchetto di plastica appeso funge da ripostiglio per il pane e i tovaglioli, e quando è assente un vero e proprio cestino per la spazzatura bastano una cassetta della frutta o una grossa scatola di cartone a fare le veci della pattumiera. Addirittura in alcune zone della città può capitare di incappare in venditori di frittola che condensano tutto il necessario per la propria attività, dal panaro al pane, all'interno di un semplice carrello della spesa, supporto e mezzo di trasporto allo stesso tempo.

Inoltre, va ricordato che, mancando il registratore di cassa, non vengono emessi scontrini e va da sé che tutti i guadagni sono in nero. Da questo punto, dal commercio informale, può avviarsi un percorso che ci permetta di muovere i primi passi sul confine fluido tra legalità e illegalità.

3.1.3. BORDERLINE – TRA LECITO E ILLECITO

A Palermo gli operatori dello street food, quelli "autentici", che portano giorno dopo giorno il loro baracchino sulla strada, sono tutti abusivi¹³⁷. Almeno così sostiene il signor Iachinu (Gioacchino), che vende frattaglie al Capo, e la sua opinione trova il supporto di parecchi altri commercianti¹³⁸.

La questione dell'evasione fiscale si inserisce in un più ampio scenario di commercio informale e di contrapposizione con le autorità. Buona parte dei venditori ambulanti non possiede la regolare licenza a causa di impedimenti burocratici (la burocrazia è considerata troppo macchinosa) e non paga le tasse per una chiara presa di posizione, giudicando le imposte troppo alte rispetto ai minimi guadagni del loro lavoro. Questo genera a volte tensioni con i vigili, pronti a multare gli operatori non a norma o che occupano indebitamente il suolo pubblico. Dal canto loro i venditori fanno fronte comune sostenendo che troppi controlli non li lasciano respirare, che "ammazzano" l'economia¹³⁹.

È doveroso sottolineare che in alcuni casi è riscontrabile nei contesti dello street food una certa tolleranza verso l'ambiente criminale, tolleranza che può sfociare in una malcelata connivenza. Attività illegali sono state notoriamente parte integrante dei mercati storici di Palermo e ne hanno determinato uno sviluppo tale da evocare ancor oggi nostalgici ricordi negli anziani frequentatori. Uno di questi, rammentando amaramente il passato glorioso della adesso decadente Vucciria, commentava che tra gli anni 60 e 70, in quel mercato ricco di pesce fresco e di botteghe colme di clienti, «c'era un magnifico contrabbando di sigarette»¹⁴⁰. Non è necessario allontanarsi troppo da Piazza del Carmine per notare manifestazioni di questi traffici illeciti, poiché ancora oggi a Ballarò,

137 Parafasando e traducendo, così mi confessa con fierezza il signor Iachinu, età oltre i 50 anni, venditore di musso, 12 ottobre 2015, primo pomeriggio, Piazza Beati Paoli, mercato del Capo.

138 Simili conclusioni emergono dai discorsi di Virgino, 40/50 anni, panellaro, Via Brunelleschi, CEP.

139 Dichiarazione di Gioacchino, 30 anni circa, panellaro, Piazza Caracciolo, Vucciria.

140 Dichiarazione di un anziano cliente del meusaro Giuseppe Basile, 9 febbraio 2016, Piazza Caracciolo, Vucciria.

in prossimità di corso Tukory, proprio di fronte ad uno *stigghiolaro* (venditore di interiora di vitello, agnello o capretto cotte alla griglia), si trovano sigarette di contrabbando vendute alla luce del sole¹⁴¹

Basta procedere per il mercato, inoltrandosi nella Ballarò più profonda e distante dalle maggiori arterie viarie, per essere richiamati con fischi e termini quali "figghiò", "cucì" e simili da giovani spacciatori del posto a caccia di possibili clienti. Non è sbagliato supporre che costoro, spacciatori o consumatori abituali di droghe, frequentino le taverne e i chioschi del loro quartiere, e può capitare di trovarsi fianco a fianco a loro mentre si consuma un pasto.

A suggellare il legame tra consumo di cibo e stupefacenti in strada è l'affermazione, in un certo senso normativizzante, di un giovane palermitano, incontrato presso un altro frittolaro a Porta Sant'Agata, secondo cui «il panino con le stigghiola si mangia dopo una canna»¹⁴². Il ragazzo ostenta spavalderia e si avvale per questo di un abbigliamento appariscente, con grossi occhiali da sole, pantaloni con un risvolto che lascia intravedere le ginocchia, tendenza modaiola contemporanea, e scarpe Calvin Klein. Tutto l'imbellezzamento però non riesce a celare la sua grossolana ignoranza, incapacità di parlare in italiano senza lapsus o errori grammaticali.

Il frittolaro presso cui sosta si trova a poco meno di duecento metri dal chioschetto di Nino e la bancarella, addossata a quel che resta delle mura della città, è sistemata in maniera tale da risultare nascosta agli sguardi provenienti dal trafficato corso Tukory. Malgrado ciò un nutrito gruppo di uomini della zona, molti dei quali vestiti sciattamente o indossanti tute di squadre di calcio, si raduna qui. I bicchieri di plastica, lasciati sul bancone sporchi di vino, e le cartacce di molte consumazioni raccontano di un luogo di bevute in compagnia e legami conviviali.

Eppure la totale estraneità ai circuiti turistici e la relativa distanza dalla calca di Ballarò ne fanno un luogo ben diverso da quello all'interno del mercato e certamente meno aperto a penetrazioni di estranei. Il frittolaro stesso, un ragazzo alto e robusto, è riluttante a qualsiasi tipo di foto che lo ritraggano. A ragione della sua riservatezza chiama in causa l'autorità di una figura misteriosa che indica come "u re"¹⁴³, con tutta probabilità il soprannome di un boss locale che decide chi possa stare o non stare lì¹⁴⁴. Questo potere mafioso, come qualsiasi potere coercitivo, mantiene il controllo

141 Alcuni articoli sulle recenti retate volte a contrastare il contrabbando in questa zona:

<http://www.palermotoday.it/cronaca/ballarò-contrabbando-sigarette-denuncia.html>

<http://www.palermotoday.it/cronaca/sigarette-contrabbando-ballarò.html>

142 Dichiarazione registrata il 21 febbraio 2016, Porta Sant'Agata, Albergheria.

143 L'ideologia del "mondo alla rovescia" e dell'anti-società caratterizza gli ambienti marginali come messo in luce da Sanga in «*Currendi libido*». *Il viaggio nella cultura dei marginali*, in Bologna C., *Viaggi e scritture di viaggio*, vol. n. s. 3, Convegno: Viaggi e scritture di viaggio, I Giornata di studio 'G. R. Cardona', 18 dicembre 1990, p. 347.

144 Questa confidenza mi è stata fatta insieme a un paragone storico. Il frittolaro, con fierezza, decantava la bellezza della piazzetta dove si trovava a lavorare, sostenendo che lì, un tempo, passeggiavano nobili e re. Oggi invece c'è "u re". Il tono con cui introduceva questo individuo pareva superbo e reverenziale allo stesso tempo, quasi avesse l'intenzione di incutere timore in quello studente ed estraneo che ero io. La velata minaccia continuava con l'aggiunta che tale "re" tollerasse appena gli individui del rione immediatamente confinanti e che già il mio

sul territorio con l'ignoranza e la diffidenza verso l'Altro, e ne impedisce un sano sviluppo.

La questione è ben spinosa perché Ballarò per importanza storica e per vicinanza alla stazione di Palermo Centrale potrebbe rappresentare una vetrina per la città e il cibo di strada potrebbe agevolare l'economia locale, ma si tratta di un territorio difficile da inquadrare, complesso e dalle molte anime, non solo quella del mercato.

Vi è una palese miseria materiale e urbana. L'epitome di questi aspetti si manifesta lungo la strada che collega la chiesa del Carmine Maggiore a quella di San Francesco Saverio, in un percorso di trecento metri che passa da piazza Napoleone Colajanni. All'angolo di questa piazza, davanti a una casupola anonima, si trova il baracchino dove si arrostitiscono le stigghiola a cui si riferiva il ragazzo pocanzi citato. Il quadrivio sul quale si affaccia il chioschetto è frequentato saltuariamente da venditori di grattatella¹⁴⁵, da frittolari e dalla loro piccola corte di clientela maschile. Tutto intorno sono tanti miserabili che lungo via Giovanni Grasso distendono un tappeto di oggetti recuperati nottetempo nei cassonetti della città o verosimilmente rubati e in attesa di essere ricettati. Scarpe disordinatamente per terra e vestiti appesi alla meglio agli alberi o su ringhiere si alternano a cartoni, lavatrici, oggetti per la casa, materassi e qualsiasi cosa di un minimo valore che possa far sperare in un affare.

Attraversare questi luoghi genera un senso di confuso malessere, un misto di disgusto e opprimente tristezza. Man mano che si procede a queste sensazioni si affianca un certo timore nel sostenere gli sguardi dei locali che in strada, dentro le auto parcheggiate o nascosti dietro le serrande delle case scrutano chiunque. Forse è solo suggestione, ma l'inquietudine induce ad abbassare gli occhi e accelerare il passo. Una volta fuori, infine, non resta che la forte ansia per uno scampato pericolo e un desiderio represso di rivalsa per quel territorio. Un sentimento, quest'ultimo, che deve aver animato quella parte di cittadinanza locale che si riunisce intorno a cooperative e associazioni religiose (un esempio è l'oratorio di Santa Chiara) e che si attiva per il recupero di spazi degradati, per l'aggregazione dei giovani e per l'integrazione dei molti immigrati provenienti dall'Africa. Tali organizzazioni, fra le altre cose, promuovono cene etniche e gite turistiche condotte insieme da guide locali e immigrati al fine di offrire un'esperienza immersiva "attraverso gli occhi" dello straniero che giunge a Ballarò. Un'iniziativa nobile ma che lascia dubbi sulla sua reale efficacia se in fondo ciò che viene offerta è un'esperienza edulcorata¹⁴⁶ e gli scambi culinari veicolati dal cibo

identificarmi del quartiere Uditore, al di fuori della circonvallazione, generasse se non sospetto, diffidenza (episodio del 21 febbraio 2016, Porta Sant'Agata, Albergheria).

145 Granita di scaglie di ghiaccio e sciroppo. La presenza di tale attività è vincolata essenzialmente al periodo estivo.

146 L'impressione da me personalmente vissuta nel corso del giro turistico intitolato "Attraverso i miei occhi" organizzato dalla cooperativa Terradamare il 6 marzo 2016. Gli interventi del giovane ivoriano che raccontava la sua esperienza apparivano ridondanti e puntavano molto sull'esoticità del mercato, sulla possibilità di ritrovare lì profumi e sonorità della sua terra natia. Nelle sue parole le comunità convivono tranquillamente ma queste dichiarazioni possono facilmente essere smentite dai fatti di cronaca che raccontano di scontri e addirittura

risultano diversi da quei "legami di carne" che si stringono nelle grigliate all'aperto per sole comunità africane nell'area di Casa Professa la domenica sera¹⁴⁷.

La sera e la notte sono poi i momenti in cui una parte di Ballarò viene presa d'assalto dalla movida e la zona si trasforma in un luogo di ritrovo per universitari e giovani desiderosi di divertimento e di ingenti dosi di alcol. Decine e decine di bottiglie di birra tintinnano e vengono abbandonate sui tavoli o sui marciapiedi. Tra una birra e l'altra c'è anche spazio per un panino, acquistabile in uno dei tanti locali che aprono nottetempo per placare talvolta la fame chimica. Anche qui però sono tanti i pub e le attività che mancano delle necessarie autorizzazioni¹⁴⁸ e non sono insolite le infiltrazioni mafiose. Ha fatto scalpore la notizia di incendi e intimidazioni rivolti a un pub nel cuore di Ballarò che, sequestrato a un boss della zona, era stato rilevato da una cooperativa di imprenditori decisi ad opporsi al racket¹⁴⁹.

Vi sono dunque connessioni strette e difficili da analizzare tra le reti sociali che si creano intorno al cibo, e nel nostro caso il cibo di strada, e il controllo del territorio. Forse uno sguardo a ciò che accade anche negli altri quartieri di Palermo può contribuire a comprendere meglio la situazione generale.

3.2. MANDAMENTO TRIBUNALI O KALSA

3.2.1. LE FORME ALIMENTARI DELLA FESTA RELIGIOSA

La città è insolitamente calma, sonnecchia quando l'aurora tinge di un tenue, delicato rosa l'orizzonte del golfo di Palermo, che si estende, come un ampio abbraccio, da Monte Pellegrino a Capo Zafferano. Qualche auto attraversa rapida le strade ancora per poco sgombre dal caotico traffico quotidiano e l'eco del passaggio dei motori risuona solitaria nell'aria fresca del mattino.

Gli ultimi istanti prima di un nuovo giorno andrebbero passati nel quieto silenzio del Foro Italico, seduti sui grossi blocchi di cemento posti ad arginare le maree. Lasciandosi alle spalle la città, con lo sguardo rivolto a est, ascoltare l'infrangersi delle onde e aspettare il sorgere del sole sul mare.

sparatorie tra le comunità indigene e quelle nuove per il controllo del territorio e di affari illeciti. Si legga a tal proposito l'articolo: <http://www.palermotoday.it/cronaca/tentato-omicidio-sparatoria-via-fiume-retroscena.html>

147 Cfr. Marzia Sorrentino, *Legami di carne. Metamorfofi, costruzione simbolica, socializzazione*, Tesi di laurea, rel. Matteo Meschiari, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo, anno accademico 2009-2010.

148 <http://www.palermotoday.it/cronaca/controlli-movida-multe-vucciria-ballarò-6-dicembre-2015.html>. Tra le attività multate vi è stata anche quella di un nigeriano che gestiva un punto di ritrovo "informale" di quelli di cui si è pocanzi accennato. Questi ambienti sono poco più che bettole, semplici stanze in cui le norme sanitarie che richiedono le autorità vengono generalmente trascurate in virtù di un bene superiore, quello del mantenimento di legami sociali.

149 http://palermo.repubblica.it/cronaca/2015/09/17/news/fiamme_al_pub_di_ballarò_sequestrato_al_boss_nicchi-123052441/#gallery-slider=123061479

Quel «pezzo di mare ritrovato»¹⁵⁰ del proprio centro storico che i cittadini possono finalmente godersi dopo anni di abbandono. Il Foro Italico rappresenta il prospetto marino del quartiere della Kalsa e si estende da Villa Giulia fino a Porta Felice oltre la quale si apre poco più avanti l'insenatura della Cala. La strada venne realizzata nel XVI secolo sotto il governo del viceré Marcantonio Colonna (il quale commissionò anche Porta Felice che dedicò alla moglie). Nei secoli successivi, col diminuire del rischio di attacchi pirateschi e l'aumentare dei bisogni di svago dei cittadini, la strada venne abbellita e allargata, divenendo un piacevole lungomare di cui restano a testimonianza le prime foto del tardo XIX secolo. In seguito ai pesanti bombardamenti della seconda guerra mondiale, le macerie e i detriti del porto e del centro storico vennero accumulati oltre il lungomare, di fatto modificando la linea di costa. Quel terreno sottratto alle acque venne dal dopoguerra a lungo occupato da rom e giostrai, finché l'amministrazione civica decise all'alba del nuovo millennio di riappropriarsi dello spazio pubblico, valorizzandolo.

Oggi qui si estende un grande prato frequentatissimo dagli amanti del jogging e dalle comunità indiane che qui vengono a praticare il cricket. Inoltre è su questo prato che i palermitani accorrono in massa ogni anno nella calda sera del 14 luglio, pronti col naso all'insù ad ammirare i fuochi d'artificio, apice del Festino.

U Fistinu di Santa Rosalia è la sentitissima festa patronale di Palermo in occasione della quale il carro della "Santuzza" sfila dalla Cattedrale lungo tutto il Cassaro, appositamente addobbato con luminarie barocche. Le strade vengono chiuse alla circolazione veicolare per il passaggio del carro che rievoca la liberazione della città dalla peste, una calamità a cui l'azione congiunta delle Sante Agata, Ninfa, Cristina e Oliva, patronne dei quattro mandamenti storici, non aveva potuto far nulla. Il carro, su cui sale il sindaco in carica portando omaggio a Santa Rosalia, discende fino al mare preceduto e seguito da migliaia di cittadini devoti, festanti o semplicemente curiosi, in un ingorgo di anime in processione.

Contemporaneamente alla *Marina*¹⁵¹ e lungo il percorso del carro centinaia di palermitani si improvvisano cuochi di strada e operatori di street food, realizzando una sorta di sacro bazaar¹⁵². Bastano due supporti e un'asse di legno per imbastire un banchetto improvvisato. Ai piedi delle Mura delle Cative, tra i vialetti alberati, moltissimi apparecchiano tavole con le tovaglie tirate fuori dai cassetti di casa, aprono ombrelloni e agganciano a questi lampadine accese da alternatori o allacciate abusivamente all'illuminazione pubblica. Qui si possono trovare fra l'altro in vendita oggetti per la casa, giocattoli e dolciumi per allettare i piccini, gli immancabili gadget per telefonini

150 Gilda Terranova, *101 cose da fare a Palermo almeno una volta nella vita*, Roma, Newton Compton Editori, 2011, p. 58.

151 Nome popolare del Foro Italico.

152 Cfr. Robert A. Orsi, *Madonna 115th street. Faith and Community in Italian Harlem, 1880-1950*. New Haven: Yale University Press.

(segno delle esigenze dei tempi moderni) e ovviamente tanto cibo. Tutto intorno è una allegra confusione, una sorta di festa rionale dalle dimensioni mastodontiche in cui ogni piccolo spazio di ristoro meriterebbe un'osservazione attenta.

Gli spazi più semplici sono quelli occupati da sole cassette (diffusissime) di birra Forst, riconoscibili per il loro colore verde. La birra Forst è quella più a buon mercato, e si contende con la Moretti il titolo di "birra dei muratori". Infatti durante le loro pause pranzo questi operai sono soliti inaffiare la gola con le bottiglie rigorosamente da 66cl. Le cassette di birra poi sono polifunzionali, utili per contenere le bottiglie, ma utilizzabili anche come sostegni temporanei e sgabelli di fortuna. Nessun cartello indica i prodotti in vendita né i prezzi, ma i cittadini assetati non si fanno problemi ad avvicinarsi. L'alcol è consumato generalmente da uomini, sebbene qualche donna in compagnia del proprio partner contribuisca a non fare della birra un privilegio maschile. La vendita di alcol invece, almeno per quanto riguarda queste attività estemporanee, è pertinenza maschile in questo caso così come allo stadio in occasione delle partite del Palermo. Certo, non di sola birra si vive, perciò per accontentare i gusti di più persone possibile ecco disponibili, e messe in mostra su un tavolino, bottigliette d'acqua, lattine di coca cola o sprite.

Al polo opposto, le aree più organizzate, quelle in cui venditori in possesso di camionette adibite alla cucina itinerante, dopo essersi appropriati degli spazi che lo permettono, offrono tavoli e sedie in plastica per i clienti. Tavolate di famiglie e compagnie di amici si danno appuntamento qui come se fosse un villaggio vacanze o una sagra per tutte le età e i gusti (estetici e gastronomici).

Nel mezzo tra i due poli vi è tutta una serie di venditori che gradualmente che va dai professionisti agli occasionali. Tra i primi si possono certo riconoscere gli sfincionari e i meusari, come Giuseppe Basile che normalmente lavora alla Vucciria, in trasferta speciale. I loro baracchini, gli stessi utilizzati nelle attività quotidiane, attraggono i conoscenti e il lavoro straordinario permette di incamerare qualche euro in più, che non fa mai male.

Vi sono poi i venditori di *calia* e *simenza* (ceci tostati e semi di zucca), alimenti poveri che storicamente compongono lo sfizio del popolano. I commercianti dispongono la loro merce sul bancone in grossi sacchetti di plastica trasparente, aggiungendo all'offerta tutto quello che in siciliano è racchiuso nel termine collettivo di "*u scacciu*" (frutta secca tra cui arachidi e pistacchi). Non mancano patatine e dolciumi per assecondare i palati in cerca di altro. Calia e simenza vengono raccolti con una paletta e dati al cliente all'interno di un pratico cono ricavato da un foglio di cartoncino.

Ci sono poi i venditori di *pollanca* (pannocchia bollita), attrezzati di carrello della spesa, come può d'altra parte avvenire per i frittolari. All'interno del carrello, utile per muoversi nel fitto della marea di gente, si trova una *quadàra* di rame, grossa pentola contenente le pannocchie lesse. I venditori di

pollanche erano molto diffusi fino a qualche decennio fa, a quanto annota lo storico Gaetano Basile. Secondo la visione scoraggiata dello studioso invece oggi sarebbe rimasto:

[S]olo un ambulante che porta in giro su un'Ape la quadara di una volta. Gira la periferia con qualche puntata nei quartieri eleganti. È rimasto solo lui. [...] Non espone il cartello del prezzo come la legge gli impone: il costo lo decide di volta in volta. È più basso in periferia e viene aumentato del 50% nelle vie del centro dove ci sono i "palazzoni"... Forse sarà l'ultimo venditore di pollanche.¹⁵³

Malgrado il pessimismo che traspare da queste parole, i venditori di pollanca sopravvivono stagionalmente, nei giorni d'estate, presso la spiaggia di Mondello. Non è insolito trovarli mentre marciano avanti e indietro decantando la qualità dei loro prodotti. Un giovane tra loro ha trovato il modo di crearsi una reputazione facendosi chiamare "il re delle pollanche". Nell'epoca dei social media e di youtube è diventato famoso per il suo abbaino istrionico, fatto di rime che prendono in causa nomi di donne per magnificare il proprio prodotto. Su internet si possono facilmente visualizzare i video delle sue cantilene come ad esempio: «*signora Margherita, ti porto la pannocchia preferita*»; o ancora «*signora Rosa, ti vendo la pannocchia deliziosa*».¹⁵⁴

Si possono annoverare tra i professionisti, o semi-professionisti, i titolari o impiegati di bancarelle di grattatella. Questa grezza granita, del tutto simile alla grattachecca romana, si realizza partendo da un grosso blocco di ghiaccio che viene appunto grattato. Il venditore solleva il panno che copre il ghiaccio e tramite un apposito strumento in ferro opera un gesto violento di sfregatura, replicato due o tre volte, in modo da raccogliere le scaglie. Queste, una volta trasferite in un bicchiere, vengono insaporite con uno degli sciroppi disponibili a vista del cliente. La più nota attività è forse quella dello "Zu Vicé", un chioschetto su ruote che in estate staziona generalmente davanti il Teatro Massimo, ed è facilmente riconoscibile perché sormontato da un pannello che mostra foto storiche di quel mestiere e lo slogan "*se grattatella vuoi gustare, no zu Vicé devi andare*". Un riquadro laterale mostra i gusti disponibili e indica il prezzo. Gli sciroppi, a differenza dei tanti altri banchetti che si possono vedere sparsi per il Foro Italico, sono contenuti in anonime bottiglie di vetro trasparenti, mostrando che si tratta di un prodotto artigianale piuttosto che industriale. Ad aumentare l'impatto visivo del chioschetto, disegni dello stemma della Trinacria, drappi recanti l'immagine della Sicilia e agrumi appesi o esposti, senza dimenticare la coppola spesso indossata da chi sta dietro il bancone. Tutti elementi che rievocano un'immagine folklorica, all'antica.

Per quanto riguarda le restanti attività legate allo street food in occasione del Festino di Santa

153 Gaetano Basile, op. cit. p. 116.

154 <https://www.youtube.com/watch?v=kviqv22JNuY>

Rosalia, si può fare un piccola distinzione tra "chi in casa porta i pantaloni e chi no". Una distinzione rozza che pone uomini maturi da un lato e donne e bambini dall'altro.

Come già visto, la vendita di alcol è attività di pertinenza maschile, e non è l'unica. Tra la confusione di festanti si levano qua e là delle colonne di fumo. Il fumo è foriero di un piacevole profumo che scatena nei palermitani una meravigliosa sinestesia ottico-olfattiva capace di risvegliare i sensi e i ricordi d'infanzia. Avvicinandosi, si scorgono delle griglie accese e maschi armati di palette che, come novelle clave, agitano per alimentare fiamme e allontanare il fumo. Sulle griglie si arrostitiscono gamberoni, totani, calamari o succulente stigghiola e caddozzi¹⁵⁵ di salsiccia. Le norme igieniche sono bellamente trascurate anche perché basta una spruzzata di limone per sgrassare tutto e, in fondo, c'è la Santuzza a proteggere tutti.

Gesto tipicamente maschio è anche quello del taglio dell'anguria, o meglio del mellone rosso, come si nota scritto su alcuni banchetti. Moltissime sono le tavole dove si trovano fette di anguria già tagliate, disposte su piattini di plastica e infilzate da forchettine usa e getta. Forse i tempi non son più quelli in cui l'anguria si consumava «secondo il principio: "*mancia, vivi e ti lavi a faccia*"»¹⁵⁶. Insieme all'anguria si trovano piattini di macedonia e fichi d'india sbucciati e non è insolito che dietro al bancone ci siano donne o bambini di età sufficiente a dare una mano in famiglia. A sottolineare l'ambiente familiare, oltre le già citate tovaglie da cucina, delle bacinelle da bucato utilizzate come ceste della spazzatura di fortuna e spesso l'abbigliamento casalingo delle donne.

Ciò che però in queste tavole più attrae l'occhio del curioso e lo stomaco del buongustaio sono delle ampie pirofile ricoperte per metà da cellophane. All'interno, profumate e succose, sono state preparate le babbaluci. Queste rappresentano il cibo tipico del Festino tanto che «si può dire che "i babbaluci" stanno alla Santuzza come il panettone sta al Natale»¹⁵⁷. Il periodo in cui si trovano queste lumachine coincide appunto con la festa e i palermitani hanno sintetizzato il loro apprezzamento per questi molluschi nel detto «"fimmini a vasari e babbaluci a sucari un pònnu mai saziàri", che sarebbe un italico "donne da baciare e chioccioline da succhiare non possono mai saziare"»¹⁵⁸. Esiste infatti una modalità peculiare di consumo delle babbaluci, che vanno appunto aspirate direttamente dal guscio. I più esperti¹⁵⁹ consigliano di forare appena il guscio con un canino per agevolare il risucchio e screditano la più lenta tecnica che richiede l'utilizzo di uno stuzzicadenti per tirar fuori la lumachina. La voracità, infatti, sembra essere un carattere da dimostrare sempre.

Il sapore delle babbaluci non è in fondo tanto dissimile da quello delle cozze, ma per prepararle vi sono prevalentemente due ricette. La ricetta "*a picchi pacchiu*" (termine onomatopeico dall'etimo

155 Unità di misura siciliana della salsiccia, corrispondente a un nodo di carne (la cui dimensione può variare).

156 Daniele Billitteri, op. cit., p. 164.

157 Daniele Billitteri, op. cit., p. 166.

158 Gaetano Basile, op. cit., p. 107.

159 Daniele Billitteri, op. cit., p. 167.

incerto) richiede l'utilizzo di pomodoro, mentre la ricetta tipica del festino richiede aglio, olio, sale, pepe nero e prezzemolo.

Le matrone e le nonne cominciano la preparazione con largo anticipo rispetto al momento della vendita. Le lumache devono essere lasciate a spurgare per diverse ore prima della cottura e la sera lasciano che i nipoti si occupino della vendita. Quelli che si occupano della vendita dal canto loro, mi si passi il commento, non si fanno scrupoli davanti alla clientela. Tutto deve essere venduto entro la serata e per tale ragione il venditore tenterà di proporre sempre porzioni da almeno 5 euro. Il piattino colmo può essere simultaneamente interpretato nell'ottica pragmatica del venditore (necessità di massimo profitto) e nella sua valenza simbolica (testimone di voracità e abbondanza). Dovrà essere il cliente di volta in volta, a seconda della relazione più o meno stretta con i venditori, a decidere il significato da dare a quel pasto.

Con lo stomaco pieno i palermitani possono infine decidere di cercare il posto più adatto per attendere la fine della festa. Intorno alla mezzanotte il carro di Santa Rosalia, il sindaco e tutto il corteo cittadino giungono al termine del percorso, pronti per godersi i fuochi d'artificio e "*a masculiata*", definizione pittoresca della parte conclusiva dei giochi pirotecnici, quando i botti si fanno progressivamente più forti e spettacolari e ricordano l'apice dell'amplesso. Palermitani maliziosi.

3.2.2. *L'ELETTA*

«L'appuntamento è sotto il carro della Santuzza, parcheggiato a Piazza Kalsa in attesa del prossimo Festino, arenato come un galeone assaltato dai pirati. Aspetta il prossimo bagno di folla, il prossimo attacco a Santa Rosalia di fedeli, babbaluci, curiosi, profani, borghesi e popolino». Mimmo Cutò, protagonista del romanzo *Appalermo, Appalermo!*, descrive così i placidi momenti poco prima dell'incontro che darà il via a una serie di rocambolesche avventure e di vari drammi quotidiani che raccontano uno spaccato della odierna Palermo. Dopo che l'emittente televisiva per la quale lavora da quindici anni viene chiusa per infiltrazioni mafiose, Mimmo cerca un nuovo inizio e l'agognato riscatto sociale attraverso l'idea di improvvisarsi sfincionaro, aprendo un locale dedicato alla particolare pizza palermitana nel cuore della Kalsa. La sua storia non è tanto dissimile da quella di altri venditori di cibo di strada, come quella del signor Paolo, detto *u curtu*, che dopo aver perso il lavoro di muratore a causa della crisi adesso "conza guastedde ca meusa" (condisce focacce con la milza) a tempo pieno in via Papireto. O come quella del signor Salvo, un tempo impiegato nella vendita di mobili e ora panellaro, e "*alivaro*" (venditore di olive) nei fine settimana vicino piazza Principe di Camporeale.

Le vicende del romanzo porteranno Mimmo a confrontarsi con la burocrazia macchinosa¹⁶⁰, con i controlli della Finanza e, tragicamente inevitabile, con la questione del pizzo. Le sue intenzioni sono delle migliori, eppure Mimmo Cutò non è esente da un certo «pessimismo compiaciuto che si nutre di se stesso»¹⁶¹, da quella deleteria *Tendenza di Adeguamento al Peggio*¹⁶² che Roberto Alajmo ritiene sintomatica caratteristica della Sicilia. A dimostrazione di questo atteggiamento ambivalente risultano emblematiche le parole del protagonista sul rione dove aprirà il suo negozio:

Pure che è un quartiere popolare, è diventata zona di turisti, piazza Kalsa; anche per questo penso che una sfincioneria potrebbe avere successo. Ma i turisti ci vengono, in mezzo alla munnizza?

Bisogna tuttavia fare attenzione e distinguere le esagerazioni letterarie, dovute a licenze volte a offrire un'immagine tragicomica del contesto, dall'effettivo stato delle cose. È certamente vero che il quartiere ha sofferto di gravi problemi nella gestione dei rifiuti nonché della mancanza di un'appropriata valorizzazione urbanistica. È significativo e vergognoso il caso del vicino complesso monumentale dello Spasimo che «dal 1986 al 1995 ha funzionato come discarica clandestina [...] un gigantesco deposito di immondizie e macerie»¹⁶³. L'emergenza rifiuti ha interessato anche piazza Kalsa e la Magione¹⁶⁴, per la quale più volte sono state eseguite opere di bonifica. Indelebili sono le immagini del film *Dimenticare Palermo*, con un giovane Jim Belushi nel ruolo di un rampante politico newyorkese in visita in Sicilia, che si ritrova a passare terrorizzato per la spoglia piazza della Magione nel corso di una sparatoria, tra fumo, venditori di strada e cumuli di spazzatura¹⁶⁵. Attualmente la situazione, tra alti e bassi, sembra essere migliorata. Lo Spasimo ospita periodicamente eventi quali concerti e rassegne cinematografiche mentre la zona della Magione, che da anni è ritrovo notturno di giovani data la presenza di alcuni pub e di un'ampia area verde¹⁶⁶, è stata recentemente dotata di un piccolo parco giochi per i bambini del quartiere e di un campo di

160«È tutto pronto: l'insegna, il bancone, i bagni su misura per disabili, i guanti in lattice del cazzo e tutte le altre stronzate che ti chiede la legge per farti passare la voglia di metterti a fare l'imprenditore.» in Carlo Loforti, *Appalermo, Appalermo!*, p. 107

161Roberto Alajmo, Palermo è una cipolla, pp. 19-20.

162Roberto Alajmo, op. cit., p. 18.

163Gilda Terranova, op. cit., p. 162.

164«Piazza Magione è sempre stata un simbolo: prima del degrado, poi della rinascita, infine del tipico *laissez faire* palermitano. Dal dopoguerra fino agli anni Novanta ha mostrato intatti gli squarci dei bombardamenti della seconda guerra mondiale: più che una piazza era un cratere, una voragine nel centro storico della città. Non c'era articolo di giornale o inchiesta su Palermo, che non la citasse scrivendo: "Palermo sembra Beirut"». In Gilda Terranova, op. cit., p. 66.

165Fotogramma in appendice.

166Anche in questo caso si sono alternati momenti di maggiore e minore frequentazione dati i controlli della polizia volti a contrastare lo spaccio di stupefacenti e a causa delle multe erogate agli esercizi commerciali per occupazione del suolo pubblico e per disturbo della quiete oltre gli orari consentiti.

[http://palermo.blogsicilia.it/spaccio-di-droga-alla-kalsa-pusher-arrestato-dalla-polizia/353110/;](http://palermo.blogsicilia.it/spaccio-di-droga-alla-kalsa-pusher-arrestato-dalla-polizia/353110/)

[http://www.palermomania.it/news.php?palermo-controlli-nei-locali-della-movida-multe-sequestri-e-chiusure&id=82048.](http://www.palermomania.it/news.php?palermo-controlli-nei-locali-della-movida-multe-sequestri-e-chiusure&id=82048)

calchetto per lo svago diurno¹⁶⁷.

Piazza Kalsa dal canto suo sembra aver conservato l'aspetto chiuso di uno spazio destinato a un circolo ristretto di autoctoni, così come era secoli fa la cittadella degli emiri, avulsa dal resto della città, chiamata al Khalisa ovvero "l'eletta". *Ausa* è il nome popolare di questo rione, da cui deriva il nome di una variante del dialetto cittadino, l'ausitano appunto, che a detta di alcuni conserva delle sonorità arabeggianti¹⁶⁸. Si può cercare di coglierne le sfumature ascoltando di soppiatto le discussioni degli anziani che nelle giornate di bel tempo occupano le panchine tra le aiuole della piazza e, portandosi da casa dei tavolini, si sfidano in accanite partite a carte, magari mangiucchiando qualcosa in compagnia. Un tempo proprio nella piazzetta centrale sorgeva un chioschetto abusivo che gli accertamenti delle forze dell'ordine hanno ricondotto alla proprietà di un boss mafioso. Seppure sottoposto a sequestro, il chiosco ha continuato a fungere da punto di ristoro tanto da portare le autorità a eseguirne lo smantellamento¹⁶⁹. Eppure i punti dove rifocillarsi nelle vicinanze non mancano.

A farla da padrone adesso è certamente la friggitoria Chiluzzo, situata sul marciapiede alberato che precede la facciata barocca della chiesa di Santa Teresa. Qui quotidianamente si servono grandi quantità di panini con panelle e croché sia ai residenti della Kalsa che ai clienti provenienti da altrove. È bene soffermarsi su come sia organizzato lo spazio di questa attività del cibo di strada e su come gli avventori si distribuiscano intorno a esso al fine di mettere in evidenza alcuni aspetti interessanti.

L'accesso all'interno del locale, dove si trova la cucina, è impedito da una cintura di banconi dietro i quali lavorano gli impiegati, apparentemente tutti membri della famiglia. Tutta la vendita di cibo e bevande avviene perciò sul marciapiede sul quale sono tatticamente sistemati tavolini, ombrelloni e cassette di birra a fungere da sgabelli.

Alcune bombole di gas, adagate davanti i banconi, alimentano le fiamme che garantiscono la frittura delle vivande. Davanti alle teche vitree, che lasciano intravedere panelle, melanzane, rascatura e che stimolano visivamente l'appetito, si accalcano confusamente numerosi uomini. Non vi è una vera e propria fila, il turno è gestito individualmente con il corpo, con gli sguardi, con la capacità di richiamare l'attenzione di chi sta dietro il bancone. Si tratta di uno spazio di contrattazione prettamente maschile che può di rado essere invaso da estranei di entrambi i sessi, inconsapevoli (o incuranti) di tali norme non scritte, o da vivaci bambini mandati a saldare i conti

167<https://www.comune.palermo.it/noticext.php?cat=1&id=11363>.

168Secondo quanto sostiene lo storico Gaetano Basile in un video divulgativo: https://www.youtube.com/watch?v=5ZF4cwkWk_c. C'è da dire tuttavia che la progressiva porosità dei quartieri, la facilità di spostamento, oltre che il decesso dei parlanti più anziani, contribuiscono alla perdita di questa variante di dialetto.

169http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/fotogallery/sicilia/2013/09/chioschi_abusivi_sgombero/sgombero-chioschi-abusivi-piazza-kalsa-2223164233395.shtml

da genitori pigramente seduti.

Alle spalle di chi è in attesa di essere servito, una clientela varia consuma il proprio pasto. Si tratta di comitive di amici sulla quarantina, coppie di giovani turisti stranieri, singoli professionisti in camicia e mocassino. Vi è però una netta distinzione tra i clienti occasionali e gli abituali frequentatori della Kalsa. Questi ultimi occupano in massa un'ampia zona del marciapiede all'angolo con Via Torremuzza, strada dove già dalle 5 del pomeriggio si prepara del pesce sulle griglie accese sul suolo pubblico e ci si inaffia la gola con una buona birra economica. A ora di pranzo non è insolito contare sul marciapiede a sinistra della friggitoria anche più di una dozzina di uomini, di età differente ma di estrazione comune, intenti a nutrire il proprio corpo e i rapporti sociali con animate chiacchiere in dialetto. Che siano appoggiati con la schiena al muro o distesi rilassatamente sullo scooter, i loro corpi dimostrano un forte legame con il rione, quasi come fosse un'estensione di se stessi, uno spazio pubblico talmente sentito come personale da permettere di viverlo con l'agio di uno spazio domestico. L'essere uomini qui si traduce nell'assimilazione e manifestazione di una serie di pose, gesti, modi di fare¹⁷⁰ che talvolta sfociano nella spavalda dimostrazione di sprezzo delle regole, nelle impennate sui motorini rigorosamente senza casco, nello stereo dell'auto a volume esagerato. Non è tuttavia da escludere che simili attitudini rappresentino una prova di forza nei confronti delle autorità e celino forme di presidio del territorio, forse in alcuni casi legato ad affari illeciti.

Non c'è tuttavia alcun dubbio sul fatto che questi uomini costituiscano lo zoccolo duro della clientela della friggitoria tant'è che il titolare, l'uomo più anziano al di là del bancone, non è insolito scambiare delle parole con altri ausitani che occasionalmente svolgono delle piccole commissioni e cortesie di vicinato per quello (magari ricompensati con qualcosa da mettere sotto ai denti).

Dall'altro lato è evidente da parte della friggitoria l'intento di aprirsi a una clientela anche differente, giovane. Lo slogan pop "KEEP CALM AND...", accompagnato dal suggerimento di nutrirsi di panelle e croché è impresso su un grande manifesto appeso al muro esterno dell'esercizio e strizza l'occhio ai clienti più abituati al web, dove simili formule sono ben diffuse. Va considerato inoltre che il mercato globalizzato della ristorazione, all'interno del quale molti fruitori si affidano ad applicazioni di recensione quali Tripadvisor ancor più che a guide o consigli di conoscenti, impone la tendenza a brandizzare la propria attività, a rendersi riconoscibili. Per tale ragione gli impiegati della friggitoria della Kalsa indossano tutti una stessa maglietta blu con sopra impresso il nome che distingue l'attività. Tra questi impiegati, inoltre, spicca la presenza di una giovane ragazza e di una corpulenta donna sulla cinquantina la quale, pur non indossando la maglia pocanzi citata, aiuta nella gestione dell'attività. La presenza femminile evidenzia un cambiamento all'interno del mondo del

¹⁷⁰Franco La Cecla, *Modi bruschi. Antropologia del maschio*, Milano, Paravia Bruno Mondadori Editori, 2000.

cibo di strada, dovuto plausibilmente alla necessità di impiegare l'intera famiglia per sostenere tutto il carico di lavoro oltre che, in una certa misura, allo sgretolamento del monopolio maschile sui mestieri di pubblica vendita di cibo tradizionale.

Cibo un tempo consumato da una piccola cricca locale e adesso accessibile anche a estranei. È rilevante a tale proposito la capacità del giovane figlio del titolare di operare fluidamente una commutazione di codice linguistico dal dialetto ausitano, all'italiano standard, all'inglese, a seconda di chi si trovi a servire. È infatti talvolta indispensabile la conoscenza di una lingua straniera per spiegare a chi non sia avvezzo a quei cibi che cosa si stiano effettivamente apprestando a mangiare. Non bastano le grandi immagini al di sotto del bancone per comprendere pienamente cosa componga, ad esempio, quelle polpette di "rascatura" tanto unte da render trasparente il foglio di carta oleata sul quale vengono adagiate. La rascatura infatti nasce come un cibo miserrimo, ottenuto raschiando (da cui il nome) i rimasugli di panelle e croccché dal fondo delle pentole dove vengono preparate. Le polpettine poi sono insaporite con cipolla e infine fritte. Oggi molti catering e laboratori producono la rascatura appositamente, facendone perdere in un certo senso l'essenza originaria, ovvero il miracoloso recupero di cibo, testimonianza di una società materialmente povera ma capace di ingegnarsi pur di riempirsi lo stomaco.

L'offerta alimentare e di bevande della friggitoria è debitamente esposta su un cartello che ne indica inoltre i prezzi. La disponibilità di più prodotti e di varianti non canoniche degli stessi asseconda il bisogno di abbracciare le esigenze del maggior numero di avventori. Un caso emblematico di differenziazione delle forme e dei gusti di una singola pietanza riguarda quella che probabilmente è la regina della frittura *prêt-à-porter* siciliana, l'arancina.

3.2.3. *LA "RISE BALL"*

Il palese errore nello scrivere "rise" (in inglese "ascesa", "sorgere") piuttosto che "rice" ("riso") non è frutto di un refuso nella scrittura di questa tesi quanto piuttosto la grossolana traduzione che si può leggere nel cartello di un bar di fronte la Cattedrale di Palermo. Al di là del suo disastroso utilizzo in questo caso, il termine inglese "rise" indica l'aumento di importanza o di potere di qualcosa, e dà la spinta per una speculazione linguistico-interpretativa che può rivelarsi proficua ai fini del presente lavoro. Non sarebbe infatti del tutto sbagliato sostenere che l'arancina costituisca il simbolo del sorgere di pulsioni identitarie siciliane relative al cibo. Anche il semplice dire "arancina", con la desinenza femminile, denota una chiara presa di posizione. Questa sfera di riso, lungi dall'essere solamente un pratico e saporito cibo da asporto, rappresenta il fulcro di una diatriba che si trascina da anni e che spacca in due la Sicilia. È noto infatti che nella parte orientale dell'isola sia diffuso il

termine "arancino"¹⁷¹, al maschile. Nel capoluogo siciliano si sostiene la tesi secondo la quale la forma sferica di questo timballo di riso ricordi l'arancia, il frutto, e non l'arancio, albero da cui l'agrume deriva. Sulla correttezza filologica dei termini si è espressa financo l'Accademia della Crusca¹⁷², talora avvalorando l'aspetto morfologico palermitano, talvolta avanzando giustificazioni per entrambe le fazioni. Esiste tuttavia una semplice distinzione tra i timballi di riso di Palermo e quelli di Catania, ovvero la forma e il contenuto. A Catania si è soliti fare gli arancini "a punta", un aspetto che rimanderebbe al vicino vulcano. Tale identificazione sarebbe avvalorata dall'interpretazione di alcuni filologi del cibo i quali ritengono che il ragù fumante all'interno ne rappresenterebbe la lava¹⁷³. A Palermo invece l'arancina si presenta rigorosamente tonda quando il suo ripieno è un delicato ragù di carne, carote e pisellini. Daniele Billitteri ricorda che alcuni decenni fa le arancine venivano "abbanniate" ("proclamate") da venditori ambulanti con stentoree grida come "«e su ca carne»"¹⁷⁴, che all'orecchio del palermitano non nascondevano un'allusione sconcia. Insieme all'arancina alla carne, o "accarne", con una pronuncia forzatamente geminata della c, è diffusa nei bar e nelle rosticcerie palermitane l'arancina al burro, con un ripieno di prosciutto e formaggio, e dalla forma più schiacciata e ovale. Il riso dovrebbe presentarsi di un acceso color giallo e dallo spiccato odore di zafferano sebbene, per ovviare all'alto costo della spezia, molti ristoratori utilizzino del colorante alimentare che per forza di cose ne altera il sapore. Tradizionalmente in occasione della festa di Santa Lucia, il 13 dicembre, in tutta Palermo si suole evitare di mangiare farinacei, pasta e pane. La leggenda vuole che la Santa siracusana, a lungo pregata dalla cittadinanza, abbia salvato la città da una grave carestia facendo giungere al porto un'imbarcazione piena di grano e i palermitani, per la gran fame, non persero tempo per preparare la farina. In tale ricorrenza perciò si ripiega sulle arancine di riso e sulla "cuccia", dolce di grano bollito arricchito con ricotta e cioccolato¹⁷⁵. La tradizionale interdizione dal cibarsi di farinacei si mantiene ancora salda a Palermo in occasione del 13 dicembre, sebbene oramai i panifici non si sentano più in obbligo di chiudere i battenti in tale ricorrenza. Rimane tuttavia un grande paradosso che investe le regine della festa. Le arancine infatti, essendo ricoperte da un velo di pangrattato che le rende croccanti alla frittura, sarebbero inconciliabili con i divieti imposti dall'usanza. I cittadini forse dimenticano questo dettaglio e il 13 dicembre non esitano ad abbuffarsi di arancine, vantandosi con amici e parenti, di persona o sui social media,

171Alla diffusione oltre lo stretto di questo termine ha contribuito inoltre il racconto di successo di Andrea Camilleri intitolato *Gli arancini di Montalbano*, e la relativa trasposizione televisiva.

172<http://www.accademiadellacrusca.it/it/lingua-italiana/consulenza-linguistica/domande-risposte/si-dice-arancino-arancina>.

173Gabriele Rubini, *Unti e Bisunti. Viaggio nell'Italia dello Street Food*, Sperling & Kupfer, 2014.

174Daniele Billitteri, op. cit., p. 198.

175Il legame tra tale festività e la cuccia è stato canonizzato dal detto popolare «Per Santa Lucia si mangia la cuccia».

della propria gargantuesca voracità. Contemporaneamente molte donne si cimentano nella preparazione domestica di questi timballi di riso ripieni, talvolta seguendo i saperi tramandati dalle nonne, talora affidandosi a libri di ricette o pratici tutorial su internet.

La festa di Santa Lucia fino ad alcuni anni fa era l'unica occasione per trovare rilevanti alternative alle due principali arancine palermitane. Ne apparivano dunque al ripieno di funghi, spinaci, salsiccia all'interno dei bar più riforniti.

Come pocanzi anticipato, l'arancina è oramai diventata un simbolo identitario potente intorno al quale si sviluppano prospettive economiche interessanti. *Crocchè*, il portale internet sullo street food palermitano ha giocato molto con il motto "l'arancina è femmina", di cui ha prodotto un merchandising di t-shirt e felpe. Le sopra citate arancine ai funghi o agli spinaci si possono trovare adesso facilmente in tanti bar. Presso Chiluzzo ad esempio, si trovano anche arancine alla nutella e alla salsiccia. Dal 2014 hanno inoltre cominciato ad aprire a Palermo esercizi commerciali come *Kepalle* e *Un pò capiri* che hanno fatto della vendita di arancine la loro bandiera, proponendone oltre 40 tipi diversi, inclusi gusti completamente estranei alla tradizione siciliana e ibridi innovativi. I costi dei loro prodotti sono leggermente più alti rispetto alla media, addirittura doppi se si considera che in molti bar si possono trovare arancine a un euro, mentre qui i prezzi vanno dai due euro in su. Anche le dimensioni, che Gaetano Basile stabilisce intorno ai 200 grammi per l'arancina perfetta¹⁷⁶, risultano ridotte se paragonate a quelle di molti punti di ristoro e comunque notevolmente inferiori alle pantagrueliche arancine bomba che hanno reso famoso il Bar Touring, situato in via Roma di fronte la scalinata di Piazza Caracciolo. Tutti questi fattori inquadrano l'evidente scelta di marketing di queste attività specializzate. Esse si rivolgono prevalentemente a una clientela informata ed esigente, talvolta radical chic, e comunque disposta a spendere qualcosa in più per un buon prodotto. Il riso delle arancine di *Kepalle* in effetti emana un innegabile profumo di zafferano e tra le numerose offerte si possono individuare quelle che cercano di accontentare il gusto di clientele di nicchia, come vegetariani e addirittura vegani. Parimenti *Un pò capiri* offre ampie selezioni di arancine e organizza eventi (pubblicizzati anche su social media) in cui si abbina la moderna formula *all you can eat* al costo di 10 euro a esibizioni di musica live, di fatto proponendo un'esperienza insolita che coniuga intrattenimento e street food.

Al fine di carpire e fidelizzare una clientela non più soltanto legata alla prossimità di vicinato, la scelta di uno stile, come già sottolineato, è fondamentale. *Kepalle* ad esempio ha scelto di identificarsi con il brand di "arancine d'autore", inserito nel logo dell'impresa, e ha tappezzato la città di manifesti pubblicitari accattivanti in occasione di alcune festività¹⁷⁷. Ha inoltre allestito con

176Gaetano Basile, op. cit., p. 71.

177IMG20 in appendice.

cura la vetrina esterna del punto vendita sito in via Maqueda, dove sono in mostra, disposte ordinatamente su vari ripiani, tutta una serie di arancine che ammiccano golosamente ai passanti. Sono apparentemente indistinguibili l'una dall'altra, ma ogni arancina si distingue dalle gemelle per mezzo di una targhetta dorata che ne esplicita il particolare contenuto. La semplice presenza materiale di queste sfere dalla perfetta rotondità, accompagnate da un nome che ne dischiude i prelibati tesori, ha la capacità di suscitare nei passanti sensazioni che legano la vista alla salivazione, ispirare aspettative di gusto e benessere, in una maniera non tanto dissimile da quella che evocano gli artificiali sanpuru esposti fuori dai ristoranti tokyoiti¹⁷⁸.

Sul successo di questi espedienti gustativi influisce di certo la zona in cui l'attività viene aperta. I locali di *Kepalle* come quello pocanzi citato, a pochi passi dal Teatro Massimo, o quello in via Emerico Amari, di fronte al Teatro Politeama, si giovano della pedonalizzazione di alcune aree del centro e della prossimità con alcuni monumenti di interesse turistico.

La chiusura al traffico veicolare ha portato molti palermitani a riscoprire lo svago del passeggiare per la propria città e non più a rintanarsi nei centri commerciali di periferia. Il tratto tra i Quattro Canti e Piazza Ruggero Settimo si trasforma, soprattutto nel fine settimana, in una fiumana di gente intenta a riappropriarsi dei luoghi della memoria civica e a godersi uno spazio fisico e temporale di relax, di sospensione degli impegni consuetudinari. Studenti in libera uscita il sabato pomeriggio, o coppie di fidanzati desiderose di prolungare il proprio idillio o ancora famiglie in cerca di sollievo dalle fatiche parentali si lasciano dunque attrarre da insolite arancine dai sapori indiani (pollo al curry) o norvegesi (salmone affumicato). Molto più di un semplice alimento, esse custodiscono una promessa di esoticità e fuga dal quotidiano, racchiusa però nella sicurezza e familiarità di un cibo tipico.

Non sfugge all'attrazione della commistione tra esotico e indigeno neanche la clientela che del consumo di tempo libero è l'epitome, quella turistica. Avviene sovente, in questi locali ad alto richiamo turistico, di imbattersi in viaggiatori statunitensi intenti a mangiare delle arancine, le cui varianti alle costole di maiale o al pollo fritto in salsa barbeque si ispirano ai gusti idealmente americani. Appare strano notare invece che spesso perfino coloro che si suppone siano abituati ai cibi da fast food, a panini avidamente senza morsi necessariamente curarsi delle norme del galateo¹⁷⁹, si trovino spiazzati nei confronti delle sfere di riso siciliane e tentino talvolta

178Cfr. Duccio Gasparri, *Mangiare con gli occhi. Sinestesia gastronomica nelle vetrine di Tokyo*, in (a cura di) Zeldia Alice Franceschi e Valentina Peveri, *Pop Food. Il cibo dell'etnografia*, Bologna, i libri di Emil, 2013.

179La campagna di spot televisivi del 1998 della famosa catena di ristorazione rapida McDonald's (giunta in Italia nel 1985) metteva in scena una serie di infrazioni di buone maniere elencate dalla voce di una bambina. Quando questa affermava che «non si legge quando si mangia» la telecamera indugiava su un professionista in giacca intento a spulciare dei documenti e a leccarsi le dita dopo essersi messo in bocca una crocchetta di pollo. Al divieto «non si mangia con le mani» veniva inquadrato quello che poteva benissimo rappresentare un giovane impiegato incravattato nell'atto di addentare una sottile patatina. La pubblicità aveva lo scopo di proporre agli italiani nuove

impacciatamente di mangiarle utilizzando coltello e forchetta. Difficilmente un nativo palermitano si avvarrebbe di questi strumenti per cibarsi delle arancine poiché apparirebbe come un inutile eccesso di raffinemento delle abitudini. La pratica di mangiare le arancine semplicemente tenendole in mano, con eventualmente un tovagliolo di carta per evitare il contatto diretto con i polpastrelli, è fortemente radicata, naturalizzata e diffusa senza rischi di biasimo in tutte le classi sociali.

Se proprio va cercata una forma di adattamento a modalità più borghesi di consumo, la si può ritrovare nella riduzione del formato dei prodotti, laddove si tenga conto della qualità piuttosto che della quantità, o nella diffusione di formati mignon di rosticceria che assolvono debitamente il ruolo di finger food in occasione di ricevimenti o feste private. La tradizione culinaria adattata alle nuove frontiere della globalizzazione ha riscosso successo, ha attecchito e garantito buoni introiti al franchising di *Kepalle*. Tale successo deve aver allettato gli ingordi interessi della criminalità organizzata che recentemente ha agito nei confronti di questa impresa con il tipico gesto intimidatorio del mettere della colla attack nei lucchetti di alcuni punti vendita¹⁸⁰.

3.2.4. UN GUSTO CORRETTO

Chi si è opposto apertamente alla logica del pizzo, e per tale ragione si trova oggi sotto scorta, è Vincenzo Conticello, il titolare dell'Antica Focacceria San Francesco, nel mandamento Tribunali. Il fatto che sia disponibile ad ammettere che le arancine siano un'invenzione catanese la dice lunga sulla diplomaticità (a svantaggio dell'orgoglio territorialistico) del titolare dello storico locale, sebbene non rinunci a rivendicare per la propria famiglia l'origine del *pani câ meusa*. L'Antica Focacceria nasce nel 1834 dall'intraprendenza di Antonino Alaimo e vanta di essere uno dei più antichi luoghi di ristoro pubblico a pagamento d'Italia oltre che, al giorno d'oggi, uno dei maggiori rappresentanti dello street food palermitano nel mondo, con franchising aperti a Milano e a New York. La sede originale di Palermo si può raggiungere dal Cassaro imboccando Via Paternostro, un lieve pendio sinusoidale che testimonia con questo suo procedere tortuoso che il mare un tempo giungeva fin lì. Forse però il modo più suggestivo per giungere a piazza San Francesco, dove appunto si affaccia la Focacceria, è facendo una passeggiata serale lungo Via Alloro, silenziosa e illuminata da lampioni che proiettano una flebile luce ocre. Procedendo con un'aria sognante si può immaginare di ritrovarsi in una di quelle vecchie fotografie dai toni seppia che ritraggono paesi del sud al principio del secolo scorso. Eppure ci si trova nel centro di Palermo, e la quiete si perde ben

modalità di consumo differenti dal tradizionale pasto a tavola.

<https://www.youtube.com/watch?v=EPRzogN-cpM>

¹⁸⁰<http://www.palermotoday.it/cronaca/attack-lucchetti-ke-palle.html>.

<http://www.palermotoday.it/cronaca/attack-lucchetti-ke-palle-comune.html>.

presto avvicinandosi alla trafficata via Roma o discendendo la già citata via Paternostro dove ci si imbatte poco prima di giungere alla piazza in un nutrito gruppo di giovani che affollano lo spazio antistante al bar libreria Garibaldi. Gettando uno sguardo rapido alla scritta sul muro che recita «dove non puoi amare non soffermarti» e facendosi largo tra la folla, si arriva infine a piazza San Francesco. Sulla destra, la facciata gotica, massiccia e ruvida della chiesa omonima. A sinistra l'ingresso liberty in vetro e marmo della Focacceria. I due stili, così diversi, si scontrano per il predominio della propria immagine sulla piazza. Questa è tuttavia in buona parte occupata dagli ombrelloni e dai tavolini del locale, a tutto vantaggio dei clienti che vogliono concedersi un momento di relax, tutelati da un recinto di eleganti transenne nere adornate da vasi con piante decorative. Le luminarie bianche delle feste religiose si trovano occasionalmente sospese in alto mentre la Focacceria contamina lo spazio prospiciente con il proprio tocco di art nouveau. Due manifesti, incasellati in strutture ferree decorate da ghirigori, invitano gli avventori a gustare le specialità culinarie del locale.

Uno di questi cartelli pubblicizza un "aperitivo siciliano" con l'accattivante immagine di un calice di vino bianco circondato da panelle, cazzilli e sfincione, quest'ultimo tagliato in regolari quadratini adatti a un agevole consumo da finger food. L'offerta, al costo di 8 euro, permette di sostituire il calice di vino con uno spritz, che tuttavia non può dirsi che appartenga alle bevande tradizionali siciliane. Questo accostamento di cibi e bevande stride all'apparenza ben di più degli stili decorativi che in maniera tutto sommato armoniosa si contendono la piazza. Evidentemente la necessità di aprirsi a un mercato che ha istituzionalizzato la formula dell'aperitivo come momento di consumo conviviale spensierato, nell'attecchire a Palermo ha incoraggiato la genesi di questo accostamento ibrido.

Il prospetto della Focacceria esibisce un connubio di ferro e vetri smerigliati in giallo e verde pallido, il tutto incorniciato da una superficie levigata di marmo che cozza fortemente con la rozzezza del muro del muro contiguo al civico 58. Non è ovviamente stato sempre così e le foto d'epoca all'interno mostrano quando l'attività del forno Alaimo consisteva ancora di un bancone incassato nell'edificio, sì, ma affacciato sulla strada. Per quanto oggi il bancone dove la milza viene lavorata si trovi dentro, a una manciata di metri dall'ingresso, il forte odore di strutto caldo e frattaglie bollite si avverte intensamente anche oltre la soglia.

Il pavimento è liscio, di un marmo grigio e pulito mentre l'immacolato bianco delle pareti è intervallato di tanto in tanto da targhe e foto storiche. Entrando, sulla sinistra, dietro delle vetrinette si trovano panelle e croché, arancinette mignon e standard, queste ultime messe in ordine per forma. Tonde quelle alla carne, ovali quelle al burro, rigonfie quelle alla Norma, una variante. E poi filetti di pesce, di carne, schiacciate di pizza e macedonie di frutta ad ampliare il ventaglio di scelte

per la clientela che può accomodarsi su panchinette accostate a tavolini con la superficie in marmo. Alla cassa vi è una donna mentre a servire i clienti sia ai tavoli che ai banconi si alternano alcuni uomini. Questi indossano un cappellino e un grembiule nero al di sopra di una camicia bianca e pantaloni scuri. Si tratta di un abbigliamento formale, ben diverso dall'aspetto spesso raffazzonato degli ambulanti¹⁸¹. Effettivamente nulla potrebbe far distinguere questi dipendenti da camerieri di altri bar e ristoranti se non fosse per il logo dell'attività. Eppure essi, sebbene legalmente messi in regola, a detta del titolare Vincenzo Conticello non sono adeguatamente motivati ma «si limitano a fare quello che gli viene chiesto durante l'orario di lavoro»¹⁸² e laddove gli si chiedesse «di fare una cosa diversa o di imparare una cosa nuova, si tirano indietro dicendo che non gli compete»¹⁸³. Mancano perciò di quella fondamentale *forza della disperazione*¹⁸⁴ che Peppuccio Basile, meusaro della Vucciria, sottolinea essere fondamentale per gli ambulanti come lui per tirare avanti. Egli con questo termine intende la determinazione che spinge il venditore di strada giorno per giorno a tentare di irretire possibili clienti e a mantenere le redini delle relazioni di vicinato nella speranza di guadagnare qualcosa in più.

Oppure più semplicemente, quei dipendenti sono privi di qualsiasi volontà di adattamento al nuovo, di voglia di dimettersi in gioco, una caratteristica culturalmente/caratterialmente (le due cose possono facilmente considerarsi legate tramite il concetto di *habitus*) assente in loro o magari affievolitasi con la sicurezza del posto fisso. È quest'ultima l'ottica scettica di Conticello, il punto di vista di un imprenditore attento alla soddisfazione dei clienti e conscio del valore che assumono i suoi impiegati nel rappresentare il suo marchio. Lo evidenzia con queste parole:

Qui da noi [...] rimangono solo le persone culturalmente meno preparate, che non vengono a lavorare qui perché questo è l'obbiettivo della loro vita, ma perché non trovando altro devono portare il pane a casa.¹⁸⁵

È forse proprio quello che caratterizza il capitale umano ciò che costituisce la maggiore differenza con l'Antica Focacceria San Francesco aperta da alcuni anni ormai a Milano, a pochi passi dal Duomo. Se si tralascia la facciata, che sostituisce i vetri d'ispirazione liberty palermitani con più prosaiche vetrine trasparenti, l'aspetto interno del locale ricalca lo stile della sede originaria, con un elegante alternanza bicromatica tra il nero dei banconi e il bianco delle pareti sulle quali si trovano appese molte foto d'epoca. I clienti possono accomodarsi ai medesimi tipi di tavolino della Focacceria di Palermo e ordinare gli stessi prodotti, sebbene a un prezzo maggiorato, ma a servirli

181 Si confrontino le immagini in appendice.

182 Silvio Buscemi, *Inchiesta sul cibo di strada a Palermo*, Palermo, Provincia Regionale di Palermo, 2012, p. 95.

183 Ibidem.

184 Dialogo con Peppuccio Basile, 9 febbraio 2016, Piazza Caracciolo.

185 Silvio Buscemi, op. cit., p. 94.

vi sono camerieri generalmente più giovani e più spigliati dei loro colleghi palermitani. Ed è una caratteristica di cui è consapevole Conticello che così dichiara:

[I] miei dipendenti di Milano, sia nell'area della produzione che nell'area della vendita sono motivati, vengono perché vogliono fare quel lavoro. [...] [A] Milano ho assunto giovani che hanno studiato relazioni internazionali, comunicazione, che stanno dietro al banco perché considerano interessante il contatto con il cibo e con i clienti.¹⁸⁶

Può certo apparire insolito ricevere un piatto di croché, un pane e panelle o un pani câ meusa da un giovane impiegato che ne pronuncia il nome con un inconfondibile accento lombardo ma sono anche queste le prospettive aperte dalla globalizzazione, strade già ampiamente tracciate dagli hamburger e dai doner kebab. Al di là del contesto di consumo di un pasto però, bisogna considerare che al centro della questione dell'autenticità del cibo vi è, ben evidentemente, il cibo stesso. I clienti abituali del locale milanese potrebbero riconoscere nel prodotto che trovano nella loro città il tipo canonico di pani câ meusa e i turisti stranieri, vuoi per impossibilità di mezzi, sia per la voglia di lasciarsi cullare dall'esotismo, potrebbero non essere capaci di distinguere la differenza tra lo street food siciliano preparato in terra sicula e quello esportato altrove.

Il cibo dell'Antica Focacceria San Francesco milanese si presenta come un prodotto d'eccellenza, seppur nella sua natura di cibo di strada. Le croché (una porzione ne include cinque) vengono servite su un piatto di ceramica e si mostrano chiare, compatte e prive di eccessiva oleosità. Il panino con la milza stesso non soffre della pesante untuosità, aspetto preponderante presso molti venditori palermitani, che genera acidità negli stomaci meno avvezzi al suo sapore.

Tuttavia a Palermo molti venditori ambulanti di cibo di strada e loro frequentatori denigrano l'Antica Focacceria, sostenendo che "scacò" (forma idiomatica per dire che ha perso qualità)¹⁸⁷. Il pane con la milza effettivamente ha nel locale di Via Paternostro un sapore asciutto e spugnoso ed è forse da ricercare anche in questo problema la ragione per cui attualmente il punto vendita di Milano ha raggiunto una produzione superiore a quella del capoluogo siciliano.

Conticello vanta per il suo locale la scelta di ricercare l'innovazione, dalla tracciabilità delle materie prime all'esportazione dei prodotti, alla selezione di aziende fornitrici socialmente responsabili. È per questo che appare così pregno di valore un cartello presente all'interno della focacceria, in cui campeggia la scritta "UN GUSTO CORRETTO". Ora, la lingua italiana presenta una interessante ambivalenza riguardo al significato del termine corretto. Può indicare qualcosa privo di errori, giusto e onesto, il che spinge a domandarsi chi sia a stabilire il canone di correttezza di un

¹⁸⁶Silvio Buscemi, op. cit., p. 94.

¹⁸⁷Tali opinioni mi sono state date da Giuseppe Basile, meusaro, 9 febbraio 2016, ore 12,30, Vucciria, e da Mario, 21 anni, venditore di sfincione, 8 ottobre 2015, via Lascaris.

determinato gusto. Ma "corretto" può anche essere inteso nell'accezione di "modificato", generalmente aggiungendo o sostituendo qualcosa. Questa ambivalenza calza a pennello al cibo di strada di cui si fa portavoce il titolare dell'Antica Focacceria San Francesco. Un cibo che, proiettandosi in sistemi globali¹⁸⁸, deve garantire la sostenibilità delle materie prime e delle culture legate ai prodotti¹⁸⁹, assecondando le normative di Slow Food per quello che nacque effettivamente come una forma di fast food.

Un cibo di strada "corretto" però significa anche affrancato da pastoie sociali che Conticello non ha paura di chiamare mafia. Egli rivolge una forte accusa al mondo ambulante, colpevole di trascurare le normative igieniche, di furti di energia elettrica, di mancanza di autorizzazioni e di connivenza con l'ambiente criminale che garantisce un posto al di fuori della giurisdizione dei vigili¹⁹⁰.

Un giudizio impietoso questo che colpisce un nervo scoperto della complessa situazione dello street food palermitano, e che non riguarda i soli ambulanti. Basti pensare al celebre meusaro Antonino Buffa, noto come Nino *u ballerino*, salito alla ribalta degli street food heroes palermitani con le sue numerose apparizioni televisive e accusato di furto di energia elettrica nel suo locale di Corso Finocchiaro Aprile¹⁹¹.

Al di là delle colpe individuali dei venditori, non è comunque possibile fare di tutta l'erba un fascio, né è intellettualmente onesto formulare giudizi sommari senza valutare caso per caso le delicate situazioni di chi lavora intorno al cibo di strada. Spesso ancor più che l'atteggiamento personale, è il contesto che influenza gli esiti del cibo di strada, che educa l'individuo senza quasi possibilità di opporvisi. A partire dal caso del signor M., frittolaro della Kalsa, si cercherà di seguito di sviluppare questo discorso.

3.2.5. *SAPERSI COMPORARE*

Il signor M. ha a lungo lavorato come venditore ambulante di frittola, posizionato in quello spazio che fiancheggia la friggitoria Chiluzzo e che continua ad essere frequentato dai maschi della Kalsa. Da qualche anno ha trasferito la sua attività all'interno di quattro mura, a una sessantina di metri di distanza, sul lato opposto della piazza. È facile riconoscere la sua bottega dato che all'ingresso, su uno sgabello a fargli da piedistallo, troneggia il *panaro* contenente la frittola, sormontato da strofinacci a scacchi bianchi e rossi.

La disponibilità di un locale gli ha permesso di modificare la fruizione del suo prodotto. Alcuni

188Cfr. Arjun Appadurai, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012.

189Cfr. Carlo Petrini, *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.

190Silvio Buscemi, op. cit., pp. 96-97.

191<http://www.palermotoday.it/cronaca/furto-energia-denunciato-nino-ballerino.html>.

sgabelli e un ripiano lungo la parete consentono agli avventori di consumare all'interno, comodamente seduti e al riparo da occhi indiscreti (ancor più che dalle intemperie). Data la disponibilità di energia elettrica è possibile alimentare un frigorifero contenente bevande fresche (birre e bevande gassate soprattutto) e una vetrina che espone vari tipi di condimenti per panini, dalle cotolette alle sardine passando per i pomodori. Anche in questo caso, l'ampliamento dei prodotti offerti permette di soddisfare esigenze e desideri di palati diversi, senza però andare a far concorrenza alle frittiture della vicina friggitoria.

Tuttavia l'alimento chiave di questo punto di ristoro rimane indubbiamente la frittola. Una parete interna al locale è per buona parte tappezzata di volantini che dipingono il titolare come "il Signore della frittola", fama guadagnata tra la gente dopo anni di lavoro e confermata dalla vittoria di competizioni cittadine¹⁹² e dalla partecipazione a programmi televisivi¹⁹³. Una simile reputazione giustifica in minima parte il costo lievemente superiore del suo panino con la frittola (2 euro piuttosto che 1,50) e la fiera dichiarazione di lavorare più con la qualità che con la sostanza (in riferimento alle grosse porzioni di Nino, il frittolaro di Ballarò, da lui ben conosciuto).

La presenza di una zona adibita a cucina e l'assistenza della moglie del signor M. garantiscono la produzione secondo necessità di frittola, in modo da non incorrere in penurie di materia prima che genererebbero attese eccessive per i clienti. Inoltre la disponibilità di uno spazio proprio permette anche di trasformarlo in un'espressione della propria identità, della propria fede. Perciò se dietro il bancone si notano delle immagini di figure sacre e di cari forse scomparsi, su tutta la parete prossima ai clienti si trovano immagini e oggetti richiamanti i colori della squadra del Palermo. Una fede profana, quella del calcio, la cui importanza emerge più volte nelle conversazioni quotidiane¹⁹⁴. Nelle giornate in cui il Palermo disputa delle sfide in casa il signor M. compie una trasferta lavorativa nei pressi dello stadio, coniugando la vicinanza alla squadra del cuore con possibilità di guadagni extra. Non è insolito poi che il giorno seguente ad una grave sconfitta della squadra palermitana qualche avventore abituale, tifoso dell'Inter o di un'altra delle équipes più blasonate, entrando nel locale del frittolaro, esordisca con delle battute salaci.

Bisogna essere diplomatici con i clienti, sia per tollerare gli sfottò sia la presenza costante di una piccola corte di avventori che si raccolgono intorno al lavoratore, talvolta senza nemmeno esser legittimati dall'autorizzazione temporanea che potrebbe garantire (secondo un ottica meramente commerciale) il consumo di frittola. Si tratta di una tendenza all'aggregazione che l'antropologo La

192Per quanto il signor M. abbia sostenuto di aver vinto una competizione tra i vari operatori dello street food di Palermo, raggruppati per categoria (frittolari, venditori di pani *câ meusa*), non è stato possibile trovare nessun documento, articolo o testimonianza che confermassero l'avvenimento, perciò bisogna confidare nella buona fede del commerciante.

193*Street Food Around The World*, Stagione 02, Episodio 08.

194Si confronti con quanto già accennato a p. 51.

Cecla trova diffusa e significativa di alcuni rapporti maschili, in particolar modo presenti in Sicilia:

Uomini di varia età, ragazzi, adulti, pensionati, chi in piedi, chi addirittura seduto osservano "il lavoro". Uomini che guardano altri uomini lavorare. Con un dialogo muto: non si parla quasi mai del lavoro, ma da parte di chi lavora c'è una specie di gratificazione nell'essere osservati e da parte di chi guarda c'è la conferma nella propria appartenenza a un mondo del "saper fare maschile".¹⁹⁵

La frequentazione degli ambienti del cibo di strada, l'osservazione delle attività e l'assimilazione periodica di certi alimenti diventano la palestra che modella il fisico dell'individuo e che ne rafforza la mentalità machista. Alla conclusione che ci fosse un nesso tra corpo e ambiente giungeva già nella prima metà del XX secolo il padre dell'ecologia sociale urbana, Robert Park, secondo cui «la parte principale e più familiare dell'ambiente sociale dell'uomo è il suo corpo»¹⁹⁶. Un aspetto più volte emerso, la voracità¹⁹⁷, diventa una cifra costitutiva della corporatura e dell'indole dell'individuo. Gli uomini di una volta, commentano anziani venditori di carne alla griglia, erano capaci di mangiare venti stecche di stigliola mentre i giovani d'oggi sono sazi con appena una o due stecche¹⁹⁸. Le imprese divoratrici e i ventri gonfi assumono sotto quest'ottica un valore politico, distintivo. Per dirla con le parole dell'antropologo Dalla Bernardina:

Manger, non pas tellement comme acte pour soi, mais comme acte par rapport à l'autre, à l'adresse de l'autre, voire aussi, parfois, contre l'autre: «Je mange comme ça pour ne pas être comme toi, et pour le faire savoir».¹⁹⁹

Tuttavia le modalità del mangiare costituiscono solo una parte di ciò che forgia la persona "ideale" di questo particolare contesto. Alle capacità digestive vanno necessariamente accostate una forte assertività delle dichiarazioni e una indiscutibile sicurezza nel portamento. Il rischio altrimenti è quello di essere ritenuti "*pinnoloni*" (idioti), come sostiene Mario, venditore ambulante di sfincione di appena 22 anni, il quale sottolinea anche una forte dicotomia tra dialetto e italiano²⁰⁰. La dialettologia è una condizione di agio per molti dei venditori di strada ed è probabilmente più efficace esprimersi in dialetto con loro per non essere imbrogliati su prezzi e qualità del prodotto. Nell'ottica di Mario un parlante italofono è più propenso alla risoluzione dei problemi col ragionamento mentre un dialettologo, categoria con la quale si sente più affine, non si trattiene dall'uso della forza laddove lo ritenga necessario.

195Franco La Cecla, op. cit., p. 60.

196Robert Park, *La città*, Torino, Edizioni di comunità, 1979 [(Milano, 1999)], p. 90.

197Si veda pp. 14-15 in occasione del Festino o p. 20 per il consumo di arancine durante la festa di Santa Lucia.

198Affermazione del titolare del locale "Antichi Sapori", quartiere della Bandita, 28 luglio 2015.

199Sergio Dalla Bernardina, *Manger moral, manger sauvage?*, éd. Électronique, Paris, Éd. du Comité des travaux historiques et scientifiques (Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques), 2016, p. 3.

200Dialogo avvenuto il 10 febbraio 2016 presso via Lascaris.

L'opinione di un singolo non può certamente definire la totalità di un vasto insieme di persone, ma aggiunge un importante tassello all'interpretazione dei valori che legano che legano gli uomini delle classi popolari palermitane al cibo di strada. La passione calcistica, la spropositata voracità, le dimostrazioni di forza e la noncuranza delle regole dipingono un ambiente di prorompente machismo. L'esagerazione di tale atteggiamento può produrre situazioni complesse, all'interno delle quali la tolleranza verso il vicinato stride con la progressiva diffusione e accettazione di comportamenti più moderati e regole civili.

Un caso emblematico è quello avvenuto nel locale del signor M. una tiepida mattina di inizio primavera, per la precisione il 25 marzo 2016. Intorno a mezzogiorno il negozio del frittolaro era già affollato da una mezza dozzina di abituali frequentatori quando giunsero due grossi ragazzi, desiderosi di mangiare un buon panino con la frittola dopo la loro ultima fatica, una rapina a un passante. Il loro portamento irruento e gradasso, insieme alla familiarità e al senso di sicurezza da loro avvertito in quella nicchia li portava non soltanto a parlare liberamente del furto appena commesso ma addirittura a lamentarsi dello scarso bottino. Alla consorte del titolare non rimaneva che commentare prudentemente che «l'importante è che non si è fatto male nessuno»²⁰¹.

Giudicare gli eventi dall'esterno, senza considerare i sistemi di valori condivisi di un ambiente a cui non si è familiari, è rischioso. Un primo passo interpretativo può fornirlo il concetto dell'ecologia urbana di *regione morale*. Con *regione morale* Park indica «ambienti separati in cui gli impulsi, le passioni e gli ideali repressi e irrequieti si emancipano dall'ordine morale dominante»²⁰², aree di distribuzione (vicinati) o di incontro della popolazione, per i quali pone come esempio i quartieri del vizio. Park aggiunge che le «risposte della persona al suo ambiente definiscono in ultima analisi la sua personalità e conferiscono all'individuo un carattere che può essere descritto in termini morali»²⁰³. Si tratta di una definizione spaziale di quello che sarà più avanti in chiave classista l'*habitus* di Pierre Bourdieu.

La situazione non è più quella che caratterizzava la Chicago del proibizionismo, dove venne svolto lo studio di Park. Le città sono più porose nelle loro parti interne e ricettive a impulsi esterni. Palermo non è da meno, e l'indebolimento del dialetto ausitano mostra che anche la Kalsa muta profondamente. Permangono però delle isole comportamentali il cui impatto condiziona il resto del sistema urbano.

La sfida che deve affrontare chi si fa portavoce di nuove idee e immagini dello street food palermitano è quella del deciso affrancamento da certe regioni morali. Eppure, quella di rinnegare in blocco simili realtà forse non è la soluzione più giusta, non solo per quanto concerne l'autenticità

201Rilevazione del 25 marzo 2016, Mandamento Tribunali/Kalsa.

202Robert Park, op. cit., pp. 40-41.

203Robert Park, op. cit. p. 90.

dell'esperienza culinaria quanto anche per la correttezza sociale nei confronti di chi sopravvive grazie al cibo di stada. Non resta che continuare il viaggio attraverso gli altri quartieri della città alla ricerca di possibili soluzioni alternative.

3.3. MANDAMENTO CASTELLAMMARE

3.3.1. S'ASCIUCARU I BALATE

*«Leto, è scomparsa una collanina d'oro,
se ne sai qualcosa e non vuoi passare
dei guai è meglio che ti fai avanti».*

Rimasi di sasso, con addosso gli sguardi di tutti.

«Per chi mi ha preso?»

Lui gelido rispose:

«Per uno che viene dalla Vucciria!».²⁰⁴

Così come un gioiello amplifica le proprie qualità cromatiche se sottoposto alla giusta luce, Palermo mette in mostra una bellezza tutta sua al tramonto. Si tratta del momento liminare del giorno per antonomasia, il breve lasso di tempo in bilico tra le monotone fatiche del dì e gli sconosciuti azzardi della notte. Forse è anche per questo che avvennero proprio a quest'ora le famose ribellioni dei Vespri siciliani, che portarono alla cacciata degli odiati francesi angioini nel tredicesimo secolo.

Ancor oggi i tardi pomeriggi estivi sono a Palermo dei brevi momenti di quiete inquieta prima della frenesia notturna. Il sole cocente, che fin dal mattino ha fiaccato gli animi dei palermitani e bruciato l'asfalto, tramontando oltre monte Cuccio regala alle facciate dei palazzi storici del centro che si rivolgono a occidente una delicata tinta ocra. I campanili della Chiesa di San Domenico e la colonna al centro della piazza omonima si illuminano degli ultimi raggi e della luce gialla dei lampioni di via Roma, in un connubio onirico. Da quando la piazza è stata interdetta al parcheggio di autoveicoli e riservata ai pedoni, essa ha assunto una bellezza che a lungo le è stata negata. Se si ha la fortuna che non ci sia traffico in Via Roma, si ha quasi l'impressione di essere stati teletrasportati subitaneamente indietro di secoli in una città del Sud America. Le palme che delimitano la piazza danno un tocco esotico e l'alta colonna barocca trasmette l'immagine di una capitale d'altri tempi.

Sul lato della piazza opposto all'alto edificio del grande magazzino della Rinascente, dalle cui

²⁰⁴Pino Leto, *Amare Palermo amara*, p. 57.

terrazze si gode di uno dei migliori panorami della città, si apre una stradina, un pendio stretto sormontato vecchie luminarie che compongono la scritta indicante l'ingresso della "Vucciria". Un tempo il mercato si spingeva fino alla soglia della strada, in un'ideale prosecuzione di bancarelle e bottegucce che salendo a monte lungo via Bandiera e via sant'Agostino, si riconnetteva al Capo.

La Vucciria si contende con Ballarò e in misura minore con il Capo, il titolo di mercato più famoso al livello mediatico di Palermo. Numerose sono le pellicole girate fra questi vicoli.

Una di queste è *Palermo Shooting*, (2008) del regista tedesco Wim Wenders. Il protagonista, il fotografo Finn, viene ripreso mentre passeggia sognante lungo una deserta via Argenteria, le cuffie alle orecchie ascoltando una malinconica canzone intitolata *Postcard from Italy*, intento a sbirciare oltre le saracinesche semi abbassate in cerca di soggetti da immortalare in un suo scatto.

Nel già citato *Dimenticare Palermo* (Francesco Rosi, 1990) il rampante politico Carmine Bonavia, interpretato Jim Belushi, pranza in quello che fu il ristorante Shangai, affacciato su Piazza Caracciolo, luogo dove si consumerà tra l'altro l'omicidio per cui verrà ingiustamente incriminato. Sulla stessa piazza affaccia l'appartamento in cui si prostituisce Mery, uno dei personaggi di *Ragazzi Fuori* (Marco Risi, 1990).

E non va dimenticato certo *Tano da Morire* (Roberta Torre, 1997) con il grottesco *rapp i'Tano* cantato da attori improvvisati, reclutati nello stesso mercato.

Tuttavia la rappresentazione artistica più famosa del mercato probabilmente non appartiene al cinema quanto piuttosto alla pittura, con il celeberrimo quadro *Vucciria* (1974) di Renato Guttuso. Il pittore bagherese dipinse con vibrante realismo il tripudio di colori e di vita che si poteva ammirare dalla terrazza dello Shangai, come la gente del posto è solita ricordare. Il pennello deciso di Guttuso accentua gli accesi contrasti cromatici tra la carne insanguinata, crudamente esposta, il pesce dai riflessi d'argento, gli agrumi dorati e le verdure. Tra il caos di mercanzie vanno avanti quasi a fatica gli avventori nello stretto spazio che rimane a loro disposizione.

Cercare l'immagine del dipinto di Guttuso nella Vucciria odierna lascia l'amaro in bocca. La via Maccheronai e la via Argenteria Nuova sono praticamente irriconoscibili, vuote, grigie, asciutte.

C'era un detto che solevano utilizzare gli inguaribili scapoli della città quando intendevano furbamente procrastinare il giorno delle proprie nozze. Essi, dicevano, si sarebbero accasati «quannu s'asciucanu i balate da Vucciria» ovvero quando si sarebbe asciugata la pavimentazione delle strade del mercato, ai tempi costantemente bagnate dai pescivendoli che intendevano far risplendere le scaglie dei pesci in vendita. Questo modo di dire assumeva così il valore di qualcosa di inconcepibile, irrealizzabile. Eppure ciò che non pareva possibile è diventato la triste realtà. La Vucciria come mercato di vettovaglie ha conosciuto e continua a vivere un progressivo declino che ha costretto molte attività a chiudere e così il mercato ha perso gran parte della sua vitalità.

Il segno evidente di questo grigiore lo si ritrova nell'espressione sconsolata, quasi afflitta, sul volto di Angelo, un ambulante che quotidianamente sosta alla sommità della discesa dei Maccheronai. Egli giunge ogni mattina dall'Istituto Nautico, vicino Porta Felice, spingendo il suo baracchino lungo il Cassaro e Via Roma. Infine si ferma sul fianco di Piazza San Domenico, a poca distanza dall'insegna che marca l'ingresso in Vucciria, e tenta di vendere qui lo sfincione che gli resta. A guardarlo dimostra molti più anni dei trentaquattro che dice di avere. È un uomo robusto e schivo, e il suo viso tondo sembra quasi che abbia fatto a pugni di recente. Non lo si sente richiamare i passanti e pubblicizzare la sua merce con sonori abbannii come fa suo cugino Mauro a Ballarò²⁰⁵. Spesso anzi Angelo siede accanto al suo baracchino, silenzioso e con lo sguardo basso, le mani sulle cosce in attesa dei clienti. Talvolta lo sfincionaro si allontana dal baracchino per dedicarsi a giocare a carte a un tavolo lungo la discesa, insieme ad altri frequentatori della Vucciria, segno che in qualche modo la socialità locale si mantiene salda.

Angelo partecipa anche alle riffe clandestine che sopravvivono nella zona, versando il proprio obolo nella speranza di vincere (come già fece alcuni anni or sono) le cassette di pesce messe in palio, sognando una sfiziosa cena a base di triglie.

Tuttavia le prime avvisaglie della crisi del mercato, concordano gli abitanti del luogo, si sono viste proprio quando i pescivendoli hanno cominciato a lavorare solo mezza giornata. Una serie di ragioni concomitanti tra cui i prezzi competitivi dei supermercati e lo svuotarsi del centro storico hanno determinato la perdita delle folle di clienti che qui si recavano a fare la spesa.

Molte saracinesche restano dunque impietosamente abbassate durante il giorno mentre alcune attività aprono appositamente solo dopo il tramonto, riadattate alla nuova natura del luogo, ritrovo notturno per giovani in vena di far baldoria e studenti in libera uscita. La sera infatti, soprattutto nel fine settimana, l'area tra Piazza Garraffello e Piazza Caracciolo si trasforma in un crogiuolo di gente di età, provenienza ed estrazione sociale diversa. Sulla strada cominciano ad spuntare griglie per arrostitire stigghiola, banchetti per la vendita di polpo bollito, rivendite ambulanti di alcolici che si aggiungono ai già numerosi (e ragionevolmente più regolari) pub e tavernette. Appaiono anche svariati tavoli di calcio balilla per lo svago dei presenti.

Emblematica rappresentante della differenziazione di frequentatori e di consumi è la storica Taverna Azzurra, locale centenario situato sulla discesa dei Maccheronai. La mattina si incontrano qui gli anziani abitanti della Vucciria o quelli che, in un modo o nell'altro, si sono trasferiti altrove nel corso della vita ma non hanno dimenticato il luogo natio. Questi uomini rappresentano delle vere biblioteche viventi di spaccati sociali e tradizioni del tempo passato. Essi ricordano quando, oltre mezzo secolo fa, le vie del mercato erano popolate da ambulanti stagionali di mestieri oggi estinti.

²⁰⁵Vedi p. 87.

Tra questi, i venditori di gelsi che passavano all'alba nelle calde giornate di maggio gridando agli abitanti ancora assopiti: «a st'ura v'arrifriscanu» ("a quest'ora vi rinfrescano"). Gli anziani ricordano anche gli acquaioli che portavano la rinfrescante bevanda di acqua e zammu (anice). O ancora le caramelle preparate artigianalmente in strada e gli insaccati gelatinosi di sangue di maiale, piccoli sfizi a poco prezzo.

Insieme agli anziani, diversi lavoratori di bassa manovalanza ed eterni disoccupati si ritrovano in taverna e lasciano scorrere il tempo un bicchiere alla volta, che sia di birra economica o di vino (prevalentemente zibibbo o sangue siciliano) poco importa.

La notte, invece, la taverna passa di mano dall'anziano titolare, Totò Sutera, che gestisce la clientela diurna, ai figli e a tutti i giovani che raggiungono la Vucciria in cerca di divertimento e cocktails a buon mercato. Per quanto siano diversi gli orari, i consumi e le età dei frequentatori, questo luogo conserva la sua capacità di garantire l'aggregazione sociale.

Esiste però, in minima parte, una clientela non assimilabile a quella finora discussa, quella alla ricerca dell'essenza della località, della sicilianità. Nei giri enogastronomici diurni che alcuni operatori turistici propongono, la Taverna Azzurra è una sosta quasi obbligata, un antro in cui molti turisti confessano che, seppur curiosi, non si arrischierebbero ad accedere senza delle guide fidate. Anzi queste ultime, come avviene nel caso dello Street Palermo Tour, incoraggiano i viaggiatori non solo a varcare la soglia della taverna ma anche a portarsi oltre il bancone, per stringere il robusto proprietario e per farsi scattare delle foto con lui, a imperitura testimonianza di essere (apparentemente) entrati in profondità nella cultura del posto. Mentre i visitatori si godono la propria sterile infiltrazione nel backstage appositamente confezionato per loro, i clienti abituali continuano a chiacchierare un talvolta incomprensibile dialetto che risulta ben più efficace di qualsiasi altro codice linguistico per ordinare e regolare i conti.

3.3.2. L'APICE DELL'ARTE

Al centro di Piazza Caracciolo, intorno a mezzodì, un uomo tarchiato sulla settantina con fare mellifluido cerca di irretire i turisti e le scolaresche di passaggio per vendere la propria mercanzia. Il suo sforzo è ben arduo, data la particolarità del prodotto. L'uomo in questione è Giuseppe Basile, detto Peppuccio, e ciò che propone al suo banco è il *pani câ meusa*.

Basile si spartisce a giorni alterni lo spazio di lavoro con il fratello minore Rosolino, detto Rocky. La sera, invece, lascia il bancone a suo figlio Francesco il quale sposta l'attività (come fa anche Rocky nelle serate che corrispondono al suo turno) di qualche metro, all'estremità di via Pannieri, affacciata su corso Vittorio Emanuele.

La divisione del lavoro è dunque scandita cronologicamente, spazialmente ed economicamente. Il meusaro infatti osserva il suo ambito di pertinenza, ovvero la specialità dello street food, nel rispetto dei ristoratori e venditori del vicinato, senza quindi urtare gli interessi degli altri. Unica eccezione, la vendita di qualche bevanda, che recupera al momento dai ristoratori circostanti.

La bancarella di pani câ meusa di Basile è divenuta un punto fisso dei giri turistici enogastronomici, e il logo di Street Food Palermo è ben visibile nel grembiule che indossa il meusaro e in un piccolo adesivo sul vetro del suo bancone. Egli non è certo un neofita, anzi ha cominciato a lavorare da giovanissimo e si ritiene il più anziano venditore di pani câ meusa in vita. Per tale ragione egli si vanta di rappresentare l'apice dell'arte di questo mestiere.

In effetti la sua preparazione del cibo per la clientela turistica diventa a volte una vera e propria performance tecnica, che mette in mostra gesti e pose della sua professione. La stessa pedana su cui lavora diventa una sorta di palcoscenico accessibile ai turisti che desiderano provare l'ebbrezza di essere meusari per una volta nella vita. I viaggiatori, sapientemente guidati da Basile, possono così farsi scattare delle foto nell'atto di "conzare" un panino, secondo uno schema ricorrente.

Il turista, sorridente, con la mano destra solleva fiero all'altezza del viso la forchetta che trattiene una manciata di carne grondante grasso. Con la sinistra, stretta nel palmo paterno della mano di Basile, il viaggiatore tiene la focaccina che non attende altro che il suo condimento. Il click della fotocamera arriva istantaneo e l'incarnazione con il nativo è completa, registrata su memorie digitali e pronta per essere pubblicata su qualsiasi social network. Questa immedesimazione effimera non è altro che la realizzazione di quella che MacCannel definisce «staged back region»²⁰⁶, uno spazio di rappresentazione appositamente fornito agli stranieri e che induce a interrogarsi su quale grado di autenticità locale i visitatori siano interessati a cercare.

Basile d'altro canto osserva un atteggiamento ben differente con i conoscenti della zona²⁰⁷, che non necessitano simili recite. Il rapporto col vicinato infatti richiede la comune conoscenza di codici comportamentali e linguistici, l'adesione a comuni punti di vista. Il meusaro infatti sostiene, come buona parte dei locali, che la crisi del mercato della Vucciria sia imputabile alle autorità, da lui genericamente tacciate di corruzione. Similmente molti venditori lamentano eccessivi controlli da parte dei vigili.

Basile in particolare ritiene che la chiusura al traffico veicolare di Piazza San Domenico e i relativi divieti di parcheggio abbiano agevolato la circolazione nella direzione dei grandi centri commerciali

206Dean MacCannell, *The tourist: a new theory of the leisure class*, New York, Schocken Books, 1976 [Berkeley and Los Angeles, University of California Press, 1999], p. 99.

207«[H]osts are likely to engage in roles designed to accommodate tourists that they would never play before their peers. A taxi driver might become an instant expert on the archeological ruins of his region.» Theron Nuñez, *Touristic Studies in Anthropological Perspective*, in Valene L. Smith, *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989, p. 271.

di periferia. Questo punto di vista però sceglie, più o meno deliberatamente, di mettere in ombra e non considerare alcuni fattori importanti. In primis i prezzi non competitivi delle botteghe della Vucciria. In secundis il fatto che la possibilità di posteggio nelle vicinanze del mercato si era incancrenita a causa della piaga dei posteggiatori abusivi.

Punti di vista condivisi sono anche frutto di simili radici. Gli anziani frequentatori della Vucciria condividono con il meusaro gli stessi ricordi, e non di rado sostano presso la bancarella per il piacere di scambiare delle chiacchiere. In questi casi, i commenti sui fatti di attualità sono spesso scettici e critici, soprattutto se vengono confrontati con le rosee memorie del passato²⁰⁸. Con i giovani della zona esiste allo stesso tempo un rapporto disteso, familiare, tanto che il meusaro e i ragazzi spesso si chiamano vicendevolmente con termini quali "zio" e "nipote". Per il vicinato dunque figure come quella di Basile rimangono punti di riferimento, quasi monumenti viventi fondamentali per l'identificazione identitaria, a maggior ragione nel caso della Vucciria, mercato storico in declino che ha visto la cessazione di molte attività.

Da quanto detto si evince che l'operatore del cibo di strada assume il doppio ruolo di rappresentante dell'alterità nel contatto turistico e di caposaldo delle reti locali. Simili oneri e onori si accompagnano frequentemente alla tendenza tra i venditori di street food di crearsi una nomea e in alcuni casi una sorta di personaggio da interpretare. Questa caratteristica è esponenzialmente rafforzata dall'intervento di media esterni, come si vedrà nel capitolo dedicato. Il più famoso "personaggio" dello street food palermitano è probabilmente il già citato Nino *u ballerino*, così soprannominato per la maniera frenetica di "annacarsi" (muoversi, dondolare) durante la preparazione delle sue focacce con la milza. Egli completa la propria immagine di eroe dello street food²⁰⁹ con il suo caratteristico vestiario (indossando un appariscente "cacciottu", copricapo indossato anticamente dai venditori di pane con la milza) e vari manifesti affissi nel suo punto di ristoro. In una maniera simile, svariati altri venditori di cibo di strada si arrogano titoli pomposi (e quasi ossimorici) come il già citato "Signore della frittola", il "Re delle pollanche" o come lo stesso Rocky Basile, fratello minore di Peppuccio Basile, conosciuto anche come il re (the king) della Vucciria²¹⁰.

Dal canto suo, Peppuccio Basile, non senza un'abile capacità teatrale, sostiene la propria autorappresentazione di simbolo più alto e antico della gente che resiste con la vendita del cibo in strada, da ambulante. In questa retorica egli infonde tutta la sua esuberante ma umile personalità. Questa propria rappresentazione tuttavia non è vuota vanagloria fine a se stessa, ma è un'attitudine

208Vedi nota 141 a p. 53.

209Il meusaro è stato eletto il miglior esponente del cibo di strada palermitano nel corso nel programma Mediaset *Street Food Heroes*

210Vedi capitolo *Il cibo mediato – La strada, la tavola, il ring*, p 112.

profondamente coinvolta e concentrata sul fine ultimo dei suoi sforzi. Il meusaro la definisce «*forza della disperazione*», ovvero la consapevolezza che il guadagno, e quindi la possibilità di garantire il sostentamento economico alla famiglia, stanno nell'impegno profuso nello stare lì, in piazza Caracciolo, sotto la pioggia o sotto il sole, in attesa del prossimo cliente da provare a convincere alla consumazione.

A tal scopo Basile ha perfezionato negli anni il metodo teso alla conquista in pochi istanti dell'acquirente, tramite un connubio di parole adulatrici e azioni volte a generare curiosità. Generalmente il meusaro richiama l'attenzione del potenziale cliente facendosi vedere intento a preparare una focaccia, anzi sostenendo che questa sia pronta, quasi volesse suscitare nell'altro una sorta di debito morale.

Se ciò non bastasse a solleticare l'interesse, Basile non perde tempo ad indicare l'adesivo del programma *Unti e Bisunti* ben in vista sul bancone, come se la partecipazione a un programma televisivo fosse la garanzia del valore dell'attività.

Una volta che il potenziale cliente ha rallentato o arrestato il passo, inizia la tenzone. La posta in palio è ben più di una transazione economica o di un temporaneo appagamento dell'appetito. Il vero fulcro del confronto è il valore della fiducia che si instaura tra le due parti.

Nel caso si tratti di acquirenti informati o affamati, questo confronto si conclude presto in una felice accordo tra le tasche del venditore e lo stomaco dei consumatori.

Diversa e complessa è la situazione che vede contrapporsi il meusaro e clienti forestieri, inesperti, magari diffidenti. Basile deve pesare bene le parole, onde non urtare la sensibilità di chi si trova davanti. Conscio del fatto che la milza e il polmone che compongono la sua vivanda hanno sapori forti, non di rado il meusaro evita di informare debitamente il cliente straniero che potrebbe essere vergine di simili gusti. Parla perciò di carne bovina in maniera generica piuttosto che di interiora e cerca di mantenersi sul vago, tendendo il cibo con una mano e facendo appiglio sulla propria buona fede.

La questione è ancor più evidente con turisti non italo-foni. L'inglese del meusaro è minimo perciò egli sopperisce al deficit linguistico con una prorompente gestualità. Anche in questo caso bisogna stare attenti poiché anche il solo indicare le parti del proprio corpo corrispondenti a milza e polmone potrebbe intimorire i clienti stranieri. La proposta che fa il meusaro è quella di provare una “speciality” palermitana.

Non sempre ovviamente l'affare va a buon fine. Basile non nasconde l'irritazione per un rifiuto, soprattutto se questo è accompagnato da un atteggiamento di spocchia o diffidenza.

Al di là dell'efficacia del metodo di commercio, deontologicamente questa vaghezza e la richiesta indiscriminata di fiducia diventano un problema quando il cibo si scontra con intolleranze

alimentari o divieti religiosi. Ad esempio, poiché la carne viene soffritta nello strutto, che non è altro che grasso di maiale, sarebbe inconciliabile con i dettami della religione islamica per ciò che è reputato Ḥalāl. Questo è un aspetto importante che sta alla base della storia della vivanda in questione. Il pane con la milza infatti nacque nel medioevo, quando a Palermo era attivo il macello della Giudecca ebraica all'interno del quale gli abbattitori venivano ricompensati con le interiora degli animali. Tuttavia la religione ebraica, come la religione islamica, osserva precise regole di adeguatezza (Kasherùt) del cibo stabilite dalla Torah. Nella Palermo medievale, crogiolo di popoli e religioni, la «focaccia con la milza non era *casher* e neppure *halal*. Ma doveva sicuramente piacere ai tanti cristiani che ingoiavano tutto»²¹¹ più preoccupati della fame che delle restrizioni religiose.

I meusari odierni non sono tenuti a sapere la storia profonda della loro vivanda, e la loro conoscenza spesso si limita all'esperienza personale e ai loro ricordi. Riprendendo la classica metafora dell'iceberg, ignorare i mutamenti storici della produzione e del consumo del cibo di strada equivarrebbe a tenere in considerazione solo la parte superficiale della tradizione. La seconda guerra mondiale infatti, con la carenza di viveri che comportò, costituì una profonda frattura gnoseologica. Considerare dunque solo le consuetudini cristallizzatesi dal secondo dopoguerra, quando il cibo di strada assunse nei quartieri popolari distrutti il ruolo di mezzo di sussistenza a buon mercato e di impiego di fortuna per venditori improvvisati, costituisce una visione incompleta. Tale posizione inoltre può causare dei seri impedimenti per eventuali innovazioni poiché gli operatori possono così tendere a giustificare con la scusa della tradizione un atteggiamento conservatore, rassegnatamente disinteressato al cambiamento.

Peppuccio Basile invece sostiene di battersi con tutte le forze per far “evolvere”²¹² il cibo di strada. L'adattamento della sua tecnica commerciale è un'evidenza del cambiamento profondo che sta caratterizzando lo street food palermitano e, più in generale, molte delle attività dei mercati storici. Per questo studio sarà dunque proficuo intraprendere una breve digressione sulle forme di contatto commerciale e in particolar modo dell'abbannìo.

3.3.3. ALL'ULTIMO GRIDO

Il cibo di strada può contare su uno zoccolo duro di frequentatori che badano ben poco all'apparenza. Le vesti sciatte, la palese trascuratezza dell'igiene sono tutti aspetti con cui i palermitani imparano a convivere fin dall'infanzia. Gli scolaretti di ieri, e in misura minore di oggi, ricordano tutti che a ricreazione, o all'uscita dalla scuola, è quasi sempre possibile trovare un uomo

211 Gaetano Basile, op. cit., p. 100.

212 Peppuccio Basile utilizza proprio questo termine nel questionario a lui sottoposto nel marzo 2016 per sottolineare gli sforzi per sostenere il cibo di strada a Palermo che egli ritiene in crisi.

(ogni scuola ha il suo venditore) sostare in un angolo del marciapiede davanti la sua Ape 50 a furgoncino opportunamente modificata per la vendita di panelle o di sfincione. Nel caso degli sfincionari, la loro presenza è sempre preannunciata dallo squillante nastro di una voce leggermente nasale, registrata e uguale in tutta la città, la quale con questi termini magnifica (si fa per dire) il prodotto: «*Scarsu r'ogghiu e chinu i provulazzu! Chisti su cose da bella viaru! Uora uora u sfuinnavu, chi ciavuru!*» ovvero "Povero d'olio e pieno di polvere. Queste sono cose veramente ottime! L'ho sfornato giusto adesso, che profumo!".

Grazie a questi ambulanti girovaghi anche i piccoli palermitani delle periferie vengono in contatto con l'abbannìo. È questa una pratica di imbonimento, testimonianza di un mondo di antichi gerghi di mestiere, tesa a palesare la presenza del commerciante, magnificare la merce e ad attrarre la clientela²¹³. L'abbannìo ha una sua tradizione secolare nei mercati storici di Palermo, codificata nel motto «*Rrobba abbanniata, menza vinnuta!*» (Merce "gridata", mezza venduta)²¹⁴.

Non si tratta di urlare semplicemente il solo nome dei prodotti o di lodarli con brevi slogan, quanto di (de)cantare la propria merce con un'accurata modulazione dei toni e degli accenti, in modo tale da glorificarne il valore in comparazione con altre mercanzie e prezzi. Questa caratteristica canora è avvalorata, nel caso dello sfincione, dal fatto che la voce che risuona negli altoparlanti di tutti i venditori è quella di un vecchio cantante neomelodico che si prestò alla registrazione delle varie frasi di imbonimento diversi decenni fa²¹⁵.

Gaetano Favata, l'anziano rappresentante della conosciuta focacceria di Porta Carbone, alla Cala, ricorda un altro famoso e verace slogan, caratterizzante la vendita del *pani câ meusa*: «*Vassa trasi, a vole schietta o maritata?*²¹⁶» ("entri prego, la vuole nubile o sposata?"). Un'espressione vecchia di generazioni che il meusaro fa risalire all'Antica Focacceria Alaimo (oggi Antica Focacceria San Francesco) e che racchiude in sé significative tracce del modo di porsi, di agire e di pensare dei palermitani. Secondo l'interpretazione più diffusa attualmente, con "schietta" si indica la focaccia contenente soltanto milza e polmone, mentre con maritata ci si riferisce alla focaccia in cui si aggiunge alla carne menzionata una spolverata di formaggio, il cui biancore rievocherebbe l'immagine del velo nunziale. Il giornalista e storico Gaetano Basile sostiene invece che queste definizioni siano frutto di una ricostruzione interpretativa avvenuta in un secondo momento, in particolare dal secondo dopoguerra. A quanto afferma lo studioso, in origine il termine "schietta" indicava la focaccina ripiena soltanto di formaggio, inzuppata nello strutto caldo per avere un sapore più deciso, ma effettivamente priva di carne. Questa focaccina indicava evidentemente la

213Glaucio Sanga, *I gerghi*, in (a cura di) Alberto Sobrero, *Introduzione all'italiano contemporaneo. La variazione e gli usi*, Roma-Bari, Laterza, 1993, p. 172.

214Sergio Bonanzinga, Fatima Giallombardo, *Il cibo per via*, p. 21.

215Dichiarazione di uno sfincionaro registrata nel quartiere CEP, ottobre 2015.

216Intervista realizzata il 6 agosto 2015.

versione più a buon mercato del cibo di strada. L'utilizzo di una metafora di questo genere va interpretata all'interno del contesto d'utilizzo e nella loro dimensione performativa estetica poiché simili meccanismi linguistici non soltanto indicano un referente ma metacomunicano, cioè portano il significato comunicativo su un secondo livello, lasciando intendere significati più profondi²¹⁷. I palermitani, poveri ma orgogliosi, preferivano perciò chiamare la guastedda con un nome che allontanasse da loro la vergogna di dover palesare verbalmente agli altri uomini le proprie ristrettezze economiche. La focaccia con milza e polmone fu invece chiamata "maritata" poiché, nella maliziosa mentalità dei palermitani, essa era assimilabile alla donna sposata che, con la complicità del consorte, conosce i piaceri della "carne".²¹⁸

Cambiati i tempi, queste metafore sono state riadattate alla disponibilità di materie prime e alla mutata sensibilità, diventando praticamente inconse. La formula di abbannio del pani câ meusa precedentemente accennata si è cristallizzata tanto che Favata, semplice e bonario, si presenta con questa alle telecamere del programma Mediaset "Street Food Heroes".

Infatti le sonorità dell'abbannio sono soventemente elette ad aspetto folkloristico palermitano dai programmi televisivi che si occupano di raccontare la città. Si apre proprio con una colorata carrellata di abbannii di pescivendoli e macellai al mercato di Ballarò la puntata del programma Rai *Linea Verde Orizzonti* del 12 febbraio 2016²¹⁹, mentre in sottofondo risuona una melodia arabeggiante. Allo stesso modo, tra gli abbannii confusi e incomprensibili prende il via la ricerca dell'autentico cibo di strada condotta dallo scanzonato Chef Rubio in *Unti e Bisunti*²²⁰.

Un viaggiatore che si trovasse a passare per la prima volta a Ballarò grazie agli assaggi di località forniti dalle rappresentazioni televisive potrebbe riconoscere inavvertitamente le voci del luogo e sentirsi dunque meno spiazzato nel caos del mercato storico. Nel piccolo dislivello che fiancheggia la chiesa del Carmine, ad esempio, si trova un venditore di frattaglie e caldume dall'abbannio caratteristico. La sua voce stentorea e nasale realizza una curva melodica che ascende e discende come l'effetto doppler di una sirena, ma a differenza di questa il suono che produce è destinato a pubblicizzare il «bollito magro». Il suo abbannio di «quarume cavura» (caldume calda) deve essere stato sentito in tutto il mondo grazie alle riprese del celebre programma *Bizarre foods* (in italiano *Orrori da gustare*)²²¹.

217Cfr. Alessandro Duranti, *Etnopragmatica La forza del parlare*, Roma, Carocci, 2007.

218Basile mi ha personalmente raccontato questa teoria a conclusione dell'incontro intitolato "Panza&presenza" Expo 2015 realizzatosi alle Mura delle Cattedrali a Palermo il 24 luglio 2014. Lo storico ha più volte ripetuto il suo punto di vista in video e articoli presenti sul web.

<http://www.spaghettiliani.com/Blog/VisArticolo.php?SL=luigi&CA=23174>

219<http://www.mondopalermo.it/linea-verde-palermo-mille-culture-un-nuovo-documentario-rai-da-non-perdere/>

220Vedi capitolo dedicato.

221Per rendersi conto dell'aspetto sonoro di questo abbannio e della particolarità dell'attività, si confronti il video <https://www.youtube.com/watch?v=GnrmD1pzzpQ>, dell'episodio di *Orrori da gustare*, ai minuti 2:58 e 6:09.

Il resto del mercato manifesta forme interessanti di presentazione della merce e di discorsi atti a persuadere la clientela. È facile sentire venditori di verdure vicini destreggiarsi in cantilenanti botta e risposta che molto di frequente hanno un tono ironico. Per quanto riguarda il cibo di strada ci sono venditori, come Nino il frittolaro o i friggitori che operano sotto un tendaggio dirimpetto alla chiesa del Carmine, che, forse per la mole di clientela che li tiene occupati o forse per indole, non necessitano di abbanniare. Altri invece, come il giovane sfincionario Mauro, la cui attività è ben più statica di quelle pocanzi citate, sono costretti ad esporsi per attrarre possibili clienti. Così non è difficile udire Mauro esprimersi con voce alta e stridula, e in una maniera quasi smorfiosa, tramite frasi quali: «Ti ho portato lo sfincionello»; o ancora «Se vuoi lo sfincionello più buono devi venire qua». È importante interrogarsi sull'efficacia e sul significato intrinseco di questi messaggi. Essi vengono pronunciati di certo col fine di palesare la propria presenza e di colpire il passante. Tuttavia a volte lo sfincionario pare che abbannii in maniera automatica, anche quando nei dintorni non sembrano esserci possibili clienti. Viene da pensare che in tale maniera, oltre a nutrire la speranza di attrarre clientela, l'abbannio serva come meccanismo di autoaffermazione, di giustificazione per il venditore del proprio ruolo. Una sorta di rinfrancamento morale dalla crisi economica e dalle difficoltà quotidiane. Qualcosa che può essere pensato come una manifestazione sonora della forza della disperazione di cui parla Peppuccio Basile²²².

Nonostante i significati che possono emergere attraverso l'analisi di queste modalità di interazione rimane principale l'interrogativo riguardo l'efficacia odierna dell'abbannio e delle modalità con cui gli operatori dello street food entrano in contatto con la clientela non abituale. I venditori di cibo di strada sono generalmente dialettofoni o italo-foni con una forte componente dialettale nel loro parlato. Se si eccettuano i venditori più giovani (sotto i trent'anni), che hanno una conoscenza scolastica dell'inglese, difficilmente gli ambulanti hanno competenza linguistica di una lingua straniera e la loro conoscenza si limita a semplici termini di grande diffusione. Ad esempio, Rocky Basile al passaggio di turisti dagli occhi a mandorla può tentare di attrarre la loro attenzione ripetendo più volte il termine «Japan», pur non conoscendo la nazionalità di quelli. Sull'efficacia di tali espedienti però permangono dei dubbi.

D'altro canto l'abbannio, quando espresso in dialetto, può già risultare incomprensibile ai palermitani che non lo parlano, e dunque sarebbe a maggior ragione indecifrabile per i turisti stranieri. Questi inoltre potrebbero tendere a concepire le maniere appariscenti con cui si esprimono venditori come aspetti pittoreschi e museificabili della cultura piuttosto che pratiche vive e potenzialmente generatrici di interazione.

Per comprendere meglio tale concetto è significativa una situazione verificatasi nel corso di un giro

²²²Vedi p. 83.

turistico organizzato dalla cooperativa Terradamare nel marzo del 2016. Il corteo di una trentina di persone, composto interamente da italiani (se non siciliani), prevalentemente uomini e donne maturi, si trovò in quell'occasione a procedere per la via che, oltrepassando l'arco di Palazzo Cutò in via Maqueda, si ricongiunge con le estreme propaggini del mercato di Ballarò. A un'ottantina di metri dall'arco si trova una bottega il cui interno è celato da vecchie tendine. All'esterno un bancone e una griglia suggeriscono che si tratti di una macelleria. È qui che lavora un ragazzone dai capelli impomatati e dal fare sicuro di sé, sopra le righe. Egli indossa un grembiule bianco, sporco e bucato, e maneggiando un grosso coltello arrostitisce delle stigghiola di cui decanta a gran voce le qualità. Il fumo denso si alza copioso dalla griglia e, essendo ostacolato nella sua ascesa dal tendaggio, si riversa sulla strada. Per non affumicarsi, coloro che acquistano e consumano la carne alla brace in loco sostano sul lato opposto della strada. I visitatori occasionali, titubanti, non sempre si avvicinano allo stigghiolaro che con veementi grida li bacchetta: «Pienzano ai sordi e no a manciare», "pensano ai soldi piuttosto che a mangiare". I gruppi organizzati di turisti trovano curiosa una simile foga espressiva, e non perdono tempo a immortalare in scatti e video dai loro cellulari. Questo suscita ulteriori risposte infiammate da parte dello stigghiolaro: «Posa stu telefono e mancia»²²³. Ciononostante, i visitatori non acquistano, sazi già dei ricordi salvati sui loro dispositivi elettronici, e pressati dal resto del corteo continuano il giro turistico.

Anche qui, in un certo senso, si realizza la danza della fiducia tra le due parti come già visto nel caso di Peppuccio Basile. È però molto probabile che le parole dello stigghiolaro, lungi dal rappresentare una spassionata volontà di fiducia relazionale, celino un più banale interesse rivolto al guadagno immediato. Gli stessi toni usati nel rivolgersi alla clientela occasionale sono sprezzanti, a tratti tutt'altro che garbati. Ciò comporta il rischio di trasmettere un'idea di diffusa rozzezza del mondo del cibo di strada che non gioverebbe all'immagine dello stesso.

Allo stesso modo, alcune adulazioni eccessivamente leziose da parte dei venditori possono apparire come fastidiose. Costituiscono un esempio le parole di Claudio, rubicondo e sovrappeso venditore di polpo bollito alla Vucciria, il quale commenta l'arrivo di turisti orientali in piazza Caracciolo con le seguenti parole: «Ma che bella comitiva. Mangi oggi e paghi a Natale»²²⁴.

Un'attitudine superba da entrambe le parti è certamente inconcludente quando non addirittura pericolosa. La costruzione reciproca dell'alterità potrebbe sbilanciarsi, arroccarsi su posizioni etnocentriche. I viaggiatori potrebbero infatti cominciare non solo a relegare i locali in uno spazio lontano, esotico, ma anche in un tempo diverso, dai costumi arretrati, o peggio primitivi, da osservare semplicemente come si fa con le bestie allo zoo. L'antropologo Johannes Fabian ha messo

223 Osservazioni del 6 marzo 2016.

224 Esclamazioni di imbonimento registrate il 6 agosto 2015, dunque in piena estate.

in guardia dagli esiti nefasti della "negazione di coevità"²²⁵, soprattutto per quanto riguarda lo sviluppo del territorio. Un'analisi lucida delle varie espressioni dello street food a Palermo mostra quanto il cibo di strada costituisca un universo multiforme e complesso, e non un blocco monolitico. Ritenere che gli operatori non siano consci del cambiamento che avviene giorno dopo giorno al livello sociale ed economico è semplicemente una mancanza di rispetto al loro intelletto. Vi sono in gioco però forze contestuali, abitudini radicate e numerose variabili (livello di scolarizzazione, orgoglio locale, reti relazionali, costrizioni familiari) che fanno spesso propendere per il mantenimento dello status quo piuttosto che compiere scelte intraprendenti e contro tendenza. Peppuccio Basile nel suo piccolo rappresenta un modello di venditore che pur mantenendosi fedele alla sua idea di cibo da strada, con un radicato legame nel territorio, riconosce il cambiamento e cerca di giostrarsi fra vecchio e nuovo, così come tra due identità, quella diurna e quella notturna, cerca di sopravvivere la zona della Vucciria.

3.3.4. LE NOTTI IN VUCCIRIA

Come accennato in precedenza, da alcuni anni la Vucciria ha trovato una nuova vocazione come luogo di ritrovo per coloro che la notte hanno voglia di divertimento. Dalla discesa dei maccheronai, attraversando via Argenteria fino a via dei Chiavettieri, molti esercizi commerciali si sono adattati alla vendita di alcolici e sono sorti nuovi pub. I locali allestiscono lo spazio esterno con tavolini e sedie, colonizzando le piazze. Inoltre già dal tardo pomeriggio, in tutta la zona si installano moltissime attività di vendita ambulante o semi-ambulante, cioè legate a un esercizio commerciale preesistente.

Discendere le scale che conducono al cuore della Vucciria rievoca alla mente le immagini della Commedia dantesca, come se ogni gradino sussurrasse all'orecchio "per me si va tra la perduta gente" e "lasciate ogni speranza, voi ch'intrate". La differenza con la desolazione del mercato al mattino è tale da lasciare spiazzati. Decine di giovani, centinaia nei fine settimana, affollano la Vucciria di notte. Anime in cerca di distrazione dalla vita quotidiana, di un sollievo trovato spesso sul fondo di un bicchierino di rum, di una bottiglia di birra o negli spinelli, il cui odore pungente si mischia al sudore della gente e ai cibi fritti o arrostiti.

Basta affacciarsi dalla sommità della scalinata di piazza Caracciolo per notare del fumo levarsi e giungere fino in prossimità di via Roma, solleticando le narici dei passanti. Il fumo proviene principalmente dal lavoro di Toni, detto *u Jolly*, il quale potendo fare affidamento alla macelleria cui dà le spalle, arrostitisce enormi quantità di carne sulla griglia. La continua presenza di carne sul

²²⁵Cfr. Johannes Fabian, *Time and the Other. How anthropology makes its object*, New York, Columbia University Press, 2014 (1983).

fuoco favorisce una perenne foschia che attutisce le luci e il rivugglio, il "ribollire" caotico della gente, donando allo scorcio una bellezza particolare.

Anche presso Toni *u Jolly* sono molto gettonate le stigliola che, dopo essere cotte a puntino, vengono affettate direttamente davanti al cliente su un tavolo e trasportate su un piattino dalla nuda mano del cuoco, in barba a qualsiasi norma igienica. D'altra parte il limone, tagliato a fette ed esposto sul tavolo, è a disposizione della clientela per le sue proprietà antisettiche e antibatteriche, oltre che principalmente per il fatto di conferire un gusto sopraffino ai tocchetti di budella di vitello. L'uomo alla griglia continua a occuparsi della cottura della carne, selezionando le stecche e gli spiedini già in parte cotti precedentemente ed esposti sul tavolo senza alcuna protezione dalle intemperie. Con una mano utilizza un ventaglio per alimentare il fuoco con gesti lenti, con l'altra regge una sigaretta accesa (come se non bastassero le infrazioni ai codici sanitari) che porta alla bocca fino al suo esaurimento. La posa assunta dall'uomo, con il ventre prominente e la sigaretta alla bocca, ostenta sicurezza e autorevolezza, indici di un saper fare assimilato profondamente. Come sottolinea La Cecla:

Il mostrare la pancia è talmente un'abitudine acquisita nella sottolineatura di uno status o di un momento di status [...] che anche i più giovani non provano alcuna vergogna a scoprire appena possono il ventre prominente. Coincidenza immediata tra un pieno fisico e un pieno sociale.²²⁶

Non si tratta di una performance creata ad hoc per i turisti, come nel caso di Peppuccio Basile, ma di una *mise en scène* o meglio di una mimesi dei comportamenti socialmente appresi e costitutivi del *habitus* condiviso in quel determinato contesto. Anche l'abbigliamento contribuisce ad arricchire e completare l'aspetto della persona. Il grembiule lo identifica subito come cuoco, mentre il giubbotto smanicato lascia nude le braccia al di sotto, contemporaneamente agevolando i movimenti del lavoro e mostrando i grossi arti e la loro evidente forza.

Non distante dalla griglia, e immediatamente accanto a una piccola taverna, un ragazzo sulla trentina, Gioacchino, ha sistemato il proprio banchetto e la padella su cui frigge panelle e cazzilli. Queste vivande vengono preparate la mattina dal signor Silvio, suocero di Gioacchino, all'interno di un piccolo laboratorio in un vicolo poco distante. Nel laboratorio regna la confusione, tra nastro da imballaggio e fogli di giornale sparsi un po' ovunque. C'è sporcizia sul pavimento e si utilizzano delle bacinelle di acqua torbida per lavarsi le mani. Per le condizioni del posto il signor Silvio ironizza il fatto che se i vigili intervenissero, potrebbero chiudere tutto. Si tratta tuttavia di un problema serio, quello dei controlli, di cui si lamenta vivamente Gioacchino. L'attività che porta avanti esiste da 55 anni ma non sa se sopravviverà ancora a lungo. Secondo il giovane troppe tasse

²²⁶Franco La Cecla, *Modi Bruschi*, p. 56.

hanno generato la diffusa evasione, che egli giustifica, mentre i troppi controlli hanno "ammazzato il mercato". La sua percezione del limite tra giusto o sbagliato, legale e illegale, è indirizzata a mettere in ombra alcuni aspetti non graditi alle autorità. È palese infatti che alla Vucciria ci sia spaccio, anche diurno, di sostanze stupefacenti²²⁷. Si sono inoltre più volte verificati episodi violenti, addirittura pestaggi²²⁸. Nell'estate del 2016 un ladro, dopo aver derubato una turista, è stato perfino aiutato nella fuga dalla folla che ha ostacolato le forze dell'ordine²²⁹. Ovviamente è impensabile che chi vive e lavora in questo luogo non sia cosciente della reale situazione o non comprenda la gravità di questi fatti. Nuovamente va però sottolineato che la costruzione e il mantenimento di una visione del mondo propria di una soggettività collettiva, di un Noi locale con cui identificarsi e di cui farsi portavoce, implica anche «lo "scorporo" di una parte più o meno rilevante della realtà medesima, la quale diventa "extrasistemica"»²³⁰. Creando dunque punti fermi e zone d'ombra, le abitudini e le opinioni passano di generazione in generazione mediante il processo di socializzazione e di trasmissione culturale.

Gli oggetti materiali stessi cooperano in questa operazione. Francesco Basile, figlio di Peppuccio, con orgoglio indica le giunture oramai ossidate della bancarella su cui lavora, un cimelio di famiglia risalente al bisnonno, e rivendica la scelta di continuare l'attività ambulante su strada. Eppure, così come molte parti della bancarella sono state sostituite e rimesse a nuovo, anche molto del contesto di consumo del cibo di strada è cambiato. Si sono modificati ovviamente gli orari di consumo e le tipologie di consumatori. Nella fascia oraria notturna in cui lavora Francesco, il 10% della clientela è composta da turisti e un altro 10% è costituito da famiglie, per lo più tra le ore 20 e le 21:30. La maggior parte è invece costituita da giovani in procinto di andare a bere, soprattutto dopo le 22.

Un servizio molto richiesto attualmente è quello del catering di street food per eventi privati, che spingono talvolta gli operatori a trasferte lavorative al di fuori della Sicilia, facendoli in un certo senso ambasciatori dei sapori. Nonostante ciò, anche Francesco si mostra restio a farsi scattare foto, ancor più a esporre la propria opinione con chi gli è estraneo. Perciò la sua laconica dichiarazione sul destino della Vucciria, secondo cui «tutto quello che nasce, muore»²³¹ è allo stesso tempo profondamente triste ed estremamente delicata. Francesco ha poco meno di trent'anni, e con tali affermazioni fataliste sembra che abbia già abbandonato ogni ideale giovanile rivoluzionario, rifiutando di immaginare possibili alternative e accettando semplicemente lo status quo. Ha dunque completamente assimilato una maniera di vedere il mondo, di conoscerlo. Tuttavia la conoscenza

227Durante la ricerca sul campo più volte mi è successo di essere richiamato da spacciatori del posto.

228<http://www.palermotoday.it/cronaca/aggressione-vucciria-feriti-19-ottobre-2016.html>

229<http://www.palermotoday.it/cronaca/vucciria-folla-protgge-ladro-pub-miracolo-chiuso.html>

230Silvano Tagliagambe, *Soggetti individuali e soggetti collettivi: il nodo della relazione tra individui e imprese*, in *Sinergie*, Volume XII, Fascicolo 72 (2007), p. 198.

231Affermazione raccolta il 21 febbraio 2016.

non è un dato immobile quanto piuttosto il risultato di un processo partecipativo²³², passibile di modifiche e correzioni attraverso il confronto con input diversi.

Nei periodi di festa e in estate, quando la Vucciria diventa a sera un grande banchetto di culture diverse, gli input non mancano di certo. Dei francesi ordinano pesce alla griglia al banco di quella che di giorno è una pescheria, mentre dal lato opposto della strada dei thailandesi si avvicinano curiosi al bancone dei purpari. Qualcun altro ancora si avvicina alla bancarella di frutta fresca che occupa un altro angolo. Ognuno può imparare dagli altri purché ci sia la volontà di aprirsi.

Il fatto che alcuni venditori tradizionali abbiano imparato qualche parola di inglese per superare l'ostacolo del commercio muto testimonia che si fanno, lentamente, timidi passi in avanti nel varcare le soglie dell'alterità.

3.3.5. NUOVI APPRODI

Procedendo il viaggio notturno all'interno della Vucciria, una volta oltrepassata la statua del Genio di Palermo e la chiesa di Sant'Eulalia dei Catalani, si arriva presto a Piazza Garraffello. Questa appare come una marmaglia confusionaria, con decine e decine di persone che danzano, bevono, mangiano ciò che i bar e le griglie fumanti possono offrire. Gruppi di ragazzini in età puberale riescono ad acquistare e consumare delle birre nei vari chioschetti ambulanti che si spartiscono le zone di vendita. La fontana del Garraffello, al centro della piazza, tenta di sopravvivere ancora una volta ai furori bacchanali dei presenti e ai riprovevoli attacchi dei vandali²³³. Tutto intorno, i palazzi fatiscenti e diroccati guardano il cielo come cadaveri in decomposizione da anni. Spavalda, sul vecchio e decrepito palazzo Mazzarino troneggia la scritta rossa UWE TI AMA, realizzata per protesta dall'artista austriaco Uwe Jaentsch²³⁴. I murales colorati sulle pareti di contenimento delle macerie e le saracinesche dipinte con gli stemmi del Palermo Calcio non riescono a nascondere un senso di squallore e degrado che permea il posto. Alcuni trovano che la vera bellezza di Palermo risieda nelle sue enormi contraddizioni, e che siano queste caratteristiche a rendere la piazza un vero e proprio "luogo", inteso come uno «spazio in cui possono essere lette le iscrizioni del legame sociale [...] e della storia collettiva»²³⁵.

Avventurandosi in direzione del mare però ben presto l'atmosfera cambia, e i rumori assordanti si riducono progressivamente, si respira un senso dei luoghi diverso. Svoltando a destra si imbecca Via dei Chiavettieri, strada che conduce a Piazza Marina e che ha ormai trovato la sua identità con

232Silvano Tagliagambe, op. cit., p. 199.

233 <http://www.palermotoday.it/cronaca/lavori-fontana-piazza-garraffello-vucciria.html>.

234 Lo stesso sempre per protesta imbrattò la fontana del Garraffello con la scritta "SI VENDE" nel maggio del 2014. <http://www.siciliainformazioni.com/ludovico-gippetto/97443/novita-palermo-fontana-garraffello-in-vendita-foto>

235 Marc Augé, *Nonluoghi. Introduzione a una antropologia della surmodernità*, Milano, Elèuthera, 2009, p. 8.

una fitta presenza di locali lounge. Continuando dritto invece si raggiunge in poco tempo la Cala. L'insenatura dove nel dopoguerra veniva scaricata la sabbia per la costruzione dei palazzi e dove i "ragazzi di vita" della Vucciria facevano il bagno incuranti degli scarichi fognari²³⁶, oggi divenuta un elegante porticciolo turistico per piacevoli passeggiate in compagnia della Palermo bene.

Si affaccia sulla Cala un'antica e importante attività del cibo di strada, la focacceria di Porta Carbone. Il locale prende appunto il nome dalla storica porta d'accesso alla città ormai non più esistente. Gaetano Favata è il rappresentante di questo storico negozio che nasce con il lavoro dei suoi avi²³⁷. Essi furono garzoni e venditori ambulanti al servizio di marinai, operai e muratori che all'alba si ritrovavano al porto. Oggigiorno invece il lavoro della focacceria va da mattina a sera ed esaudisce i desideri degli stomaci di molti avventori. I crocieristi che vogliono assaggiare un fugace pezzo di cultura palermitana sono spesso indirizzati qui dagli equipaggi o dalle autorità portuali. Sulla parete interna laterale della focacceria, un collage di cartoline e lettere da tutto il mondo testimonia l'apprezzamento della clientela internazionale. Dietro il bancone, varie generazioni di uomini appartenenti alla famiglia si alternano nella preparazione di panelle, croché e soprattutto pane con la milza.

A differenza dei tegami degli ambulanti, in cui generalmente per economia lo strutto e la carne vengono soffritti a poco a poco, quelli della focacceria sono costantemente ricolmi di pezzi di milza, polmone e trachea immersi in un bollente brodo di grasso di maiale. Questo consente da un lato di lavorare con grandi quantità di clientela ma ne consegue anche che il gusto della carne risulti molto più unto e pesante da digerire. La pesantezza del panino che viene servito è aumentata inoltre dal mancato utilizzo di un'accortezza già adottata da altri meusari come Nino *u ballerino* o i Viviano del Chioschetto di Corso dei Mille. Questi, sebbene con ritmi diversi, adagiano sulla parte inferiore delle focaccine un sottile foglietto di carta in modo da assorbire il grasso rimasto in eccesso sulla carne. A Gaetano Favata invece basta tenere in sospensione la carne sulla forchetta perché l'untume ricada nella pentola. Questa è la tecnica che egli ha appreso e che ritiene originale e insostituibile. Allo stesso modo Favata ci tiene molto a sottolineare che la carne viene ancora tagliata alla vecchia maniera, senza l'utilizzo di affettatrici, ma solo con la saggezza dei gesti e l'abilità nel maneggiare il coltello.

Si è visto quanto il vario ambiente del cibo di strada di Palermo sia composto da molti uomini, alcuni più tradizionalisti e riservati, altri progressisti e estroversi. Tuttavia, il fatto di propendere più per un polo non significa che non si possano accettare aspetti dell'altro. Favata, pur legato alle modalità di consumo che ha assimilato fin da giovane e alla tradizione familiare che affonda le

236 Un vivido racconto della vita nel mandamento della Vucciria è fornito da Pino Leto nella sua autobiografia dal titolo *Amare Palermo Amara*.

237 In appendice è presente la trascrizione dell'intervista a Favata realizzata il 6 agosto 2015.

radici nell'attività dei cacciuttari²³⁸, è fiero della notorietà televisiva e del successo sui social media del locale che adesso gestisce, e ribadisce i valori identitari che veicola il cibo che produce. Egli però non è disposto ad accettare che un lavoro storico come quello del meusaro sia condotto da stranieri, ancor meno da africani, attaccato com'è a una fierezza palermitana. Di opinione differente è invece Bartolo Cappello, giovane titolare della vicina focacceria che prende il nome del suo defunto suocero, Franco *u vastiddaru*. Bartolo sarebbe disposto al compromesso, ad accettare che ci possano essere un giorno meusari cinesi o indiani²³⁹.

Il cibo di strada potrebbe quindi diventare un'occasione di integrazione culturale, addirittura di creolizzazione, e di sviluppo del territorio. L'ultima parte di questa ricerca tenterà di mettere in luce le prospettive che il cibo di strada può dischiudere attraverso altri significativi esempi.

3.4. MANDAMENTO MONTE DI PIETÀ O SERALCADIO

3.4.1. DISCESA E ASCESA AL MONTE DI PIETÀ

Piazza Villena rappresenta il vero centro dei quartieri storici di Palermo, il punto dove si incrociano le due strade principali, via Maqueda e il Cassaro, e dove si congiungono i quattro Mandamenti. Pochi cittadini però scelgono di chiamare la piazza con il suo nome ufficiale, in onore del Viceré sotto cui venne realizzata, ma preferiscono la definizione più familiare (e in un certo senso affettivamente carica) di Quattro Canti.

Sebbene sia una giornata di inverno, non fa freddo e intorno a mezzogiorno c'è una bella luce naturale che illumina le facciate dei palazzi che delimitano i quattro Mandamenti. Le statue delle sante protettrici, dei sovrani spagnoli e delle raffigurazioni delle stagioni si avvalgono di quella superba scenografia e si mostrano in posa. Non stupisce che la piazza sia stata definita anche "il teatro del Sole". Via Maqueda è un tappeto di gente che va e viene tra i Quattro Canti e Piazza Verdi. Questo tratto è composto da due lievi pendii discendenti che si incontrano a metà strada, testimonianza dell'antico passaggio del fiume Papireto. L'osservatore che, trovandosi al Cassaro, rivolge lo sguardo verso Piazza Verdi può perciò godersi un piacevole colpo d'occhio che dà l'impressione di una via Maqueda ancora più affollata all'altezza di Via Sant'Agostino.

È proprio in quel punto che è possibile trovare uno dei più anziani venditori di sfincione della città,

238 Termine utilizzato anticamente per indicare i meusari che indossavano un cappello chiamato il cacciottu e condividevano delle focacce di pane che avevano la forma di quel cappello.

239 Per un confronto tra le idee di Gaetano Favata e Bartolo Cappello rimando in Appendice dove sono presenti le trascrizioni delle interviste ai due meusari.

lo "zio" Mario Cannatella detto lo "Sfinciomario". È un uomo tarchiato e quasi del tutto calvo, ma dietro i piccoli occhiali rettangolari mostra un viso buono e affabile, il viso di un nonno affettuoso. Le sue mani nere di fuliggine contrastano con il grembiule bianco che indossa e che gli dona ancor di più un aspetto mite e familiare. Ormai superati i 66 anni continua l'attività che prima di lui apparteneva al padre. Il carretto dietro il quale lavora sporge su via Maqueda senza tuttavia invaderla. I vigili infatti, con controlli quasi quotidiani, sono pronti a sanzionare qualsiasi infrazione all'occupazione non autorizzata di spazi pubblici. Questo non impedisce ai due ambulanti che affiancano spesso Cannatella, un venditore di magliette e uno di cd contraffatti, di violare i divieti comunali salvo poi spingere indietro dentro via Sant'Agostino le proprie bancarelle al minimo accenno di ispezione.

Il carretto di Mario Cannatella espone dietro le piccole vetrine diverse forme di sfincione pronte per essere riscaldate nel forno sotto il tagliere. Sebbene oggi sia alimentato a gas, un tempo questo forno ardeva grazie all'utilizzo di trucioli di legno, il che permetteva, secondo l'opinione dei venditori, una maggiore morbidezza del prodotto. Sul prospetto dell'attività predominano i toni caldi del rosso: il vermiglio della salsa dello sfincione, lo scarlato della parte inferiore del bancone e il bordeaux del legno dipinto sovrastante, fino alle strisce rosa scolorite degli strofinacci appesi. Una grande scritta bianca su sfondo blu risalta nella parte bassa del bancone. La scritta "sfincione" a caratteri cubitali è seguita sotto dalla dicitura in inglese degli ingredienti che costituiscono questa specialità palermitana. Tuttavia lo zio Cannatella non sa esprimersi in inglese e probabilmente non ne era capace neanche chi ha realizzato per lui l'annuncio, stampato alla buona su un foglio A4 e appeso sulla parte alta del bancone, che invita gli avventori stranieri a provare lo sfincione con queste parole: «You should try the Sicilian pizza, and a typical of Palermo , and not just a street cuisin. And this speciality will find only here in Palermo , then don't waste your time e eating»²⁴⁰.

Prima di spingere con la forza delle braccia il bancone fino alla sua postazione di vendita, Mario Cannatella si rifornisce di sfincione presso il laboratorio presente in via Candelai o meglio, in via Sant'Isidoro, dietro la Cattedrale. In questo laboratorio fin dal primo mattino vengono prodotte ingenti quantità di sfincione prese poi in consegna dai vari sfincionari della città che, sparpagliandosi per i quartieri con i loro carretti o con le apecar, soddisfano la fame dei palermitani. Una simile organizzazione e distribuzione capillare dà quasi l'idea di un franchising ante-litteram.

A pochi passi da questo laboratorio si trova Piazza Beati Paoli. Tra i vasi di piante ornamentali e le auto parcheggiate si erge un chioschetto, una struttura fissa alta tre metri o poco più dove è possibile dissetarsi con spremute, bevande o granite, indispensabili strumenti di sopravvivenza nelle estati palermitane, quando l'afa ristagna nella Conca d'Oro. Questo chioschetto è uno dei pochi posti

240 Immagine in appendice.

rimasti dove provare ancora una bibita digestiva tipica di Palermo, soprannominata "l'autista". Preparato con selz frizzante e succo di limone (o arancia), l'autista diventa una bomba ad orologeria con l'aggiunta di bicarbonato il quale libera istantaneamente anidride carbonica e, in un tripudio di schiuma, fa salire il livello del succo contenuto. Chi ha voglia di bere un'autista deve perciò mettere in conto di tracannare la bevanda nel più breve tempo possibile o di rischiare di rovesciarne parte per terra o sul bancone. L'inconveniente di una rapida assunzione è l'aumento esponenziale e incontenibile di rutti, ma la digestione di pranzi abbondanti e di cibi di strada è garantita.

D'altronde non è difficile che i frequentatori del chioschetto facciano la spola con i due banconi dall'altro lato della piazza, e sul confine della Piazzetta San Cosmo, dove si vendono musso e pane con la milza. Questi banchetti vengono spinti al loro posto intorno alle 10-11 del mattino. Gli abitanti del luogo sanno che quello spazio è riservato ai banchetti, perciò evitano di parcheggiare le auto lì. Tuttavia a volte può essere necessario marcare il territorio onde evitare inconvenienti e per tale motivo non è insolito trovare delle sedie di plastica ad occupare il posto nell'attesa del signor Iachinu. Questo venditore di musso giunge al mattino dalla vicina via Gianferrara spingendo faticosamente il bancone sulla pavimentazione di pietra per poi procedere all'allestimento del suo punto vendita. Gli insoliti tagli di carne vengono esposti in vaschette dietro delle piccole vetrine. Per mantenerli freschi l'uomo getta su di loro dei grossi blocchi di ghiaccio, tra i 10 e i 20 cm di diametro, recuperati dall'interno del bancone. L'ambiente dove sono esposte le carni poi viene isolato grossolanamente con degli strofinacci, attaccati a dei supporti di plastica tramite delle pinzette. Infine un tocco di colore al grigio metallico del bancone viene dato appendendo dei "grappoli" di agrumi alle aste laterali. I pochi minuti il banco è pronto e operativo, e il venditore può così cominciare con un grosso coltello a sezionare la carne.

Vi è un secondo banco, disposto perpendicolarmente all'altro e in maniera tale da essere rivolto con il fronte al chiosco di bevande. Sul banco la presenza del panaro dei meusari palesa che qui si prepara il pane con la milza. Su lastre di vetro che separano la zona culinaria dalla clientela, tre santini testimoniano una forte devozione religiosa. Solitamente si può trovare dietro questo bancone il signor Giuseppe, cognato di Iachinu. Giuseppe sostiene di non essere del mestiere ma di trovarsi lì per dare una mano al parente, condendo con grande flemma delle mafalde di pane o dei semprefreschi, ben diversi per forma e consistenza dalle tonde guastedde. In sua assenza, Iachinu gestisce entrambe le attività e con esse regge anche i rapporti di vicinato, tiene saldi i legami locali. Ogni tanto delle troupes televisive o degli estranei curiosi²⁴¹ lo raggiungono intenzionati a scoprire i

241 Nel tardo marzo 2016, durante uno degli ultimi giorni di ricerca sul campo, il venditore di musso mi disse di essere stato da poco ripreso dalle telecamere di un programma austriaco. Inoltre tra le pagine dell'*Inchiesta sul cibo di strada a Palermo* è facile riconoscere la sua persona tra gli ambulanti incontrati nel giro compiuto dai curatori del testo all'interno del mercato del Capo. Cfr. Silvio Buscemi, op. cit., p. 67.

segreti del cibo di strada ma con fare schivo l'ambulante sminuisce la propria importanza e le proprie conoscenze. Ben diverso l'atteggiamento nei confronti dei membri del vicinato. Quando qualche avventore abituale si avvicina, non è difficile che questi richieda un assaggio gratuito di milza, un extra di carne da consumare sul momento. Non c'è spazio per la vergogna in questo contesto, sembra quasi un fiero atteggiamento di predazione in cui il più furbo ha il sopravvento²⁴². Iachinu può apparire inizialmente riluttante ma infine acconsente, aggiungendo un commento salace: «Tu non hai rossore nelle guance»²⁴³.

L'offerta di cibo è il dono, nel senso maussiano del termine²⁴⁴, più genuino, e rappresenta in questo caso una scommessa per il futuro (chi ha ricevuto l'omaggio magari domani sceglierà di acquistare qualcosa) ed è perciò anche un meccanismo di rafforzamento dei vincoli sociali²⁴⁵. Con questo intento in passato sono state organizzate delle grigliate nella piazza, con il consumo di diversi kg di carne e di prelibate stigghiola. Una festa nata, come dice Iachinu, «per tenerci compagnia»²⁴⁶ e protrattasi per due giorni finché, con l'aumento di fumo e chiasso dovuto in parte all'aggiunta di una seconda brace da parte di un privato, l'intervento dei vigili pose fine a qualsiasi festeggiamento.

Al di là della festa, diversi uomini di varia età si ritrovano in compagnia presso i banconi del signor Iachinu, seduti comodamente quasi fossero in un ambiente domestico. Difficile comprendere i discorsi, generalmente in dialetto. Tuttavia ciò che risulta evidente è che non vengano lesinati spesso degli insulti sboccati, tra giovani e tra adulti, segno di un sistema di valori condivisi che accetta, incoraggia simili atteggiamenti.

Piccoli indizi per decifrare la realtà di questo ambiente sono osservabili tutt'intorno. Ad esempio, a qualche passo dai banconi si trova una "Lapa", tanto diversa dagli eleganti Calessini da "dolce vita" che in attesa di turisti sostano in via Maqueda davanti la Martorana. L'Apecar, conosciuta dai palermitani semplicemente come Lapa, esibisce con orgoglio la propria natura di vettura del popolino. Il rumore tipico del suo scoppiettante motore tra i vicoli della città ha le capacità evocative di una madelaine proustiana. La Lapa è un veicolo versatile, per il trasporto di persone ma ancor più di frequente di oggetti (imponenti torri di cassette di legno), vivande (piramidi di verdure per i fruttivendoli o sfincioni da distribuire), mobili (è il mezzo eletto per i "piccoli sbarazzi"). Franco La Cecla l'ha definita un'auto sociale²⁴⁷ e il «sogno realizzato della piazzetta in

242Cfr. Glauco Sanga, «*Currendi libido*». *Il viaggio nella cultura dei marginali*, in Bologna C., *Viaggi e scritture di viaggio*, vol. n. s. 3, Convegno: Viaggi e scritture di viaggio, I Giornata di studio 'G. R. Cardona', 18 dicembre 1990, p. 346.

243 Rilevazione del 18 gennaio 2016, Piazza Beati Paoli.

244 Marcel Mauss, *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Torino, Einaudi, 2002.

245 Cfr. Robert A. Orsi, *The Madonna of 115th Street. Faith and Community in Italian Harlem, 1880-1950*, New Heaven, Yale University Press, 1985.

246 Dichiarazione del Signor Iachinu, 18 gennaio 2016, Piazza Beati Paoli.

247 Franco La Cecla e Melo Minnella, *L'Ape: antropologia su tre ruote*, Milano, Elèuthera, 2016, p. 56.

movimento»²⁴⁸. Alcune Lape sono decorate in maniera pacchiana, altre consumate dal tempo e dalla ruggine, ma sempre comunicano l'identità di chi le conduce. Quella che sosta in Piazza Beati Paoli mostra sul cruscotto un adesivo spavaldo che recita il motto «la tua invidia è la mia forza» accompagnato dall'immagine di una pianta di mariuana²⁴⁹. Per interpretarne il significato, basta attraversare il pendio che da lì parte, conducendo alla sommità del mercato, e sentire gli sfrontati richiami degli spacciatori della zona, che Iachinu conosce perfettamente.

Più su lungo il pendio si aprono le botteghe dei macellai, dei pescivendoli e dei venditori di conserve. A sinistra, davanti un vecchio panificio, il mosaico liberty di una fanciulla abbigliata coi toni dorati di Klimt cozza con la polvere dei calcinacci, e la modestia delle bancarelle intorno. Di fronte al mosaico si trovano un cortiletto e una chiesetta. In questo punto, disteso sui gradini del sagrato, Natale Sperandeo, uno dei *Ragazzi fuori* del film di Marco Risi, trascorreva coi suoi amici la prima notte dopo la detenzione cantando amaramente «dinta 'sta cella nun ci voglio stà». Nello stesso cortiletto pochi anni fa gli abitanti del Capo avevano cominciato a suggestionarsi per la presenza di un fantasma²⁵⁰. Sebbene si trattasse in realtà di un'illusione ottica, i palermitani non hanno resistito alla fantasia dell'occulto, come già avevano mostrato lasciandosi affascinare dalla mitica setta (un falso storico mai esistito) dei Beati Paoli, cui dedicarono la vicina piazza.

Da questo punto in poi, ad ogni modo, il mercato si fa più vivo e tra le botteghe e i venditori ci si può imbattere in carrozzine di triglie, portate a spasso dai ragazzi che gestiscono le riffe clandestine. I venditori di spezie e condimenti espongono le mercanzie in una studiata alternanza cromatica, e con un'attenta scelta di termini topografici che non nascondono lo scopo di attrarre la clientela cittadina e turistica. Tra il condimento alla trapanese e quello di Pantelleria fa capolino la "spaghetтата del mafioso", un nome che reitera cliché triti e inopportuni.

Improvvisamente una voce tonante irrompe sopra tutti gli abbannii. Nessuno tra i presenti nel circondario può trattenersi dal voltarsi incuriosito, eccezion fatta per chi ormai, come i commercianti vicini, è abituato a quel suono squillante. Si tratta di un pescivendolo che, assumendo posa e autorevolezza da tenore, si esibisce in lunghe note sostenute. Non è un vero e proprio abbannio, perché non viene pubblicizzata alcuna mercanzia, ma i turisti sono attratti da questa insolita prestazione canora e si avvicinano, creando delle amichevoli interazioni. Queste si tramutano occasionalmente in divertenti sfide in cui il vincitore risulta essere chi riesce a sostenere la nota con maggiore enfasi. Di questi momenti di felice contatto tra alterità si giova certamente il

248 Franco La Cecla e Melo Minnella, op. cit, p. 18.

249 Similmente La Cecla raccoglie l'immagine di una Lapa che sul davanzale reca la scritta «Vuoi campare cent'anni, fatti i cazzi tuoi.», testimonianza di un comportamento affine a quello omertoso, in Franco La Cecla e Melo Minnella, op. cit, p. 56.

250 http://palermo.repubblica.it/cronaca/2013/03/26/foto/folla_al_mercato_popolare_del_capo_e_il_fantasma_di_una_s_uora_sul_campanile-55426927/1/

vicino venditore di cardi e verdure fritte in pastella, preparate sul momento per i clienti accorsi. Pochi metri più avanti, infine, ecco Porta Carini, l'ingresso del Capo. Delle luminarie ornamentali, soprattutto nei periodi di festa, indicano il nome del mercato esattamente come avviene alla sommità della discesa dei Maccheronai alla Vucciria. La soglia esterna del mercato è un luogo di passaggio ed è anche il punto dove si concentrano alcune attività di vendita ambulante di cibo. Il frittolaro su un lato, il meusaro sul lato opposto, lo sfincionaro in fondo, a ridosso delle auto parcheggiate. La presenza di questi venditori è temporanea, come nel caso del frittolaro che lavora solo la mattina fino a esaurimento merce. Talvolta questi ambulanti si palesano solo nei giorni festivi. La domenica l'anziano venditore di sfincione, in barba a qualsiasi norma igienica, lascia il cibo esposto all'aria senza alcuna protezione, ma questo non intimorisce gli acquirenti né impedisce ad alcuni giovani padri di acquistare la particolare pizza per i loro bambini, iniziandoli ai sapori del cibo di strada palermitano.

Oltre i limiti del mercato, l'intera città però si offre come luogo di realizzazione del cibo di strada, il quale si adatta di volta in volta alla zona in cui attecchisce, assumendo una propria identità. Non lontano dai margini della prima circoscrizione tre meusari, come distinti satelliti di un sistema planetario, dimostrano come le loro attività possano concretizzarsi diversamente intorno a un centro di gravità comune.

3.4.2 SATELLITI E MICROCOSMI

Il Palazzo di Giustizia di Palermo, con la sua imponente e seria struttura razionalista, retaggio dell'ordine architettonico voluto dal regime fascista, contrasta fortemente con l'anima chiassosa e caotica dell'adiacente mercato del Capo. Il tribunale delimita il confine occidentale del Seralcadio, il punto da dove partono le vie che, salendo dall'avvallamento del Papireto verso le alture, raggiungono il quartiere della Zisa. Intorno a queste estreme propaggini del mandamento gravitano tre diverse attività di vendita di pane con la milza, ognuna distante non più di quattrocento metri dalle altre. Nonostante la reciproca vicinanza fisica, ciascuna mantiene caratteristiche proprie offrendo esperienze gastronomiche differenti per produzione e fruizione del cibo, nonché per l'organizzazione dello spazio circostante.

Il satellite più prossimo al mercato si affaccia sulla sommità di via Papireto, lievemente incassato in una traversina laterale. Si tratta di un modesto banconcino sormontato da un tettuccio di tende da sole a strisce rosse e bianche. Questi due colori saltano subito all'occhio del passante, che, a uno sguardo più attento, può notare nella parte più bassa la scritta "pani ca meusa". La scritta circonda

un'immagine di questa vivanda, stampata su uno sfondo rosa e nero, ovvero i colori della squadra calcistica della città. Il chiosco appartiene al signor Paolo, detto *u curtu*, un umile uomo di bassa statura ma di grande laboriosità. Trovatosi senza impiego a causa della crisi dell'edilizia ha deciso da un paio di anni di intraprendere a tempo pieno l'attività di meusaro, praticata in precedenza solo nel fine settimana. Lo si riconosce subito poiché dietro il bancone indossa una maglietta bianca, con il proprio nome e la nciùria, ovvero il nomignolo che lo caratterizza, impressi all'altezza del cuore. Alle sue spalle pende una presa che, probabilmente tramite un allaccio abusivo, fornisce energia elettrica al piccolo frigo e alle lampadine del chiosco. A terra, una scatola di cartone funge da cestino della spazzatura improvvisato, da svuotare a fine giornata nei vicini cassonetti. Delle mafalde di pane occupano sul bancone lo spazio a destra e a sinistra della pentola dove si fa cuocere la milza e il polmone. Paolo soffrigge poco strutto alla volta, cosa che gli permette di adagiare fino a cinque focaccine tonde sulla parte interna più elevata della pentola senza che subiscano l'unto sottostante. Poche quantità garantiscono un'economia delle materie prime e un'attenzione maggiore al sapore di ogni singolo pezzo. La lavorazione preliminare della carne in laboratorio, situato in un altro quartiere, viene realizzata dallo stesso Paolo una o due volte a settimana.

Come avviene per tanti altri punti vendita ambulanti, questo chioschetto è frequentato prevalentemente da maschi della zona, legati al venditore da un rapporto di stima e amicizia. I discorsi principalmente trattati riguardano i piccoli problemi quotidiani, come i disagi procurati dall'introduzione della ZTL, o ancora le aspettative e i risultati relativi alle partite di calcio.

Il lavoro di Paolo dura l'intero giorno e si conclude intorno alle 8.30 della sera. Quando termina di ripulire tutto, il meusaro ritorna a casa, lasciando il chioschetto lì, addossato al muro, in attesa di un nuovo giorno, mentre il frigorifero viene conservato in un magazzino gentilmente offerto dal vicinato.

Il secondo satellite si trova in via d'Ossuna, traversa di Corso Alberto Amedeo, a meno di due minuti a piedi da Paolo *u curtu*. Diversamente da quanto avviene per il chioschetto del Papireto però, chi si trovasse a passare nelle ore notturne non troverebbe alcuna traccia del baracchino, allestito quotidianamente, conosciuto come *Ni Piddu Messina*. Durante le ore diurne invece un vistoso tendaggio blu notte copre questo chiosco contemporaneamente celandolo e attraendo con la sua forma lo sguardo del passante. Si tratta di un'attività che coinvolge più generazioni della stessa famiglia: dall'oramai scomparso nonno, la cui fotografia viene conservata vicino al bancone a imperitura memoria; al padre Bartolo, continuatore del mestiere paterno fin dagli anni 80, anni floridi in cui il cibo di strada veniva consumato dal popolo senza subire la concorrenza dei fast food

e delle catene di ristorazione economica; fino al giovanissimo Francesco, poco più che ventenne ma già deciso (o forse rassegnato) a portare avanti questa tradizione vita natural durante. Francesco, la fede al dito e una bambina a casa da nutrire, serve i clienti chiedendo se gradiscano sale e limone nella loro focaccia. Forse è proprio per il fatto di avere una famiglia da mantenere che il giovane ritiene che questo suo lavoro sia l'unica alternativa alla disoccupazione. D'altra parte studiare non gli piace e le sue prospettive sono certamente influenzate dallo stato civile e dall'habitus che ha pienamente assimilato. Questa chiusura ad altre prospettive di realizzazione personale non esclude però la possibilità di adeguare il proprio mestiere alle richieste del mercato. Tramite l'utilizzo di un camioncino, posteggiato in via Colonna Rotta, i meusari di *Ni Piddu Messina* si adattano al proliferare della richiesta di catering di cibo di strada per eventi privati.

Il chiosco di *Ni Piddu Messina* un tempo si affacciava direttamente sul trafficato Corso Alberto Amedeo, strada che conduce a Piazza Indipendenza, ma in seguito all'istituzione della corsia per i mezzi pubblici (la quale comunque non viene quasi mai rispettata dagli autisti palermitani) e ai controlli dei vigili, il chioschetto si è dovuto spostare nella ventosa strada laterale. Questo ha portato all'utilizzo del tendaggio a protezione dalle intemperie. Il blu del telo è ripreso anche da alcuni elementi vicini al bancone, dal manifesto dell'attività, dal menù dei prezzi, dalle magliette indossate dai venditori e dal colore di sedia di plastica sul fianco dell'attività. Il chiosco sembra quasi un antro, una grotta all'interno della quale si prepara un infuso misterioso, il cui fumo (e profumo) si leva e oltrepassa la soglia del bancone. È facile da questo punto vedere l'interno della pentola, ricolma di strutto bollente e carne a differenza di quella di Paolo *u curtu*. Una pallida luce di lampadina, collegata anche questa a un allaccio abusivo, illumina la buia caverna anche di giorno insieme allo schermo acceso di una piccola televisione sintonizzata sul sesto canale.

Al chiosco di via d'Ossuna vi sono due modi per ordinare una focaccia con la milza. Alcuni si affacciano al bancone frontalmente mentre altri scostano il telo lateralmente, sbirciando all'interno dell'antro come se fosse un ambiente familiare. Non è insolito che tra clienti e venditori ci si rivolga con l'intercalare "giò" (letteralmente "gioia") o simili, segno evidente che si nutra non solo il corpo ma anche il legame sociale. Alcuni uomini approfittano della sedia e del piccolo marciapiede che anticipa Corso Alberto Amedeo per sostare e conversare in dialetto. Qualcuno porta con sé dei carrellini di pesce, provando a chiedere un contributo per la partecipazione alla riffa.

L'ultimo satellite è il più ampio e complesso, per l'organizzazione dello spazio intorno a esso e per il valore identitario e rappresentativo che ha assunto negli ultimi anni. Si tratta della celebre e frequentata focacceria di Nino *u ballerino*, affacciata sul trafficato Corso Finocchiaro Aprile. Ben

poco discreta, la focacceria si apre con due vani incassati in un edificio, perdendo effettivamente la caratteristica "ambulante". Tuttavia il bancone del meusaro resta affacciato sul marciapiede, in uno stretto contatto con la strada e l'ambiente circostante. Nino può così salutare i passanti, gli autisti che lo chiamano per nome, ed esibirsi pubblicamente come il personaggio principale di una pièce teatrale.

Nino *u ballerino* è stato più volte ripreso da trasmissioni televisive nazionali e internazionali interessate a mostrare il cibo di strada. È stato inoltre ospite di programmi che nulla hanno a che fare con il cibo e insignito di numerosi premi e riconoscimenti²⁵¹, i cui articoli tappezzano l'interno del locale. Dato il suo successo, non è quindi difficile capire perché risulti invisibile a molti venditori ambulanti di cibo di strada i quali ritengono che la sua sia tutta scena. L'appellativo che ha consacrato il meusaro deriva dai movimenti convulsi che egli adotta nell'atto della conzatura del panino, che egli riesce a preparare in poco meno di una dozzina di secondi. La sua conzatura segue uno schema preciso²⁵², sopra una grossa pentola ricolma fino a scoppiare di carne e strutto bollente: per prima cosa viene lanciato il foglio di carta per assorbire l'unto sulla parte interna della metà inferiore del panino; successivamente con larghi ma rapidi gesti il meusaro solleva la carne dal panaro con una forchetta e, dopo pochi istanti di sospensione, la applica sulla metà del panino retto dall'altra mano. L'operazione viene ripetuta dalle due alle quattro volte; con una paletta forata, che sostituisce momentaneamente la forchetta, si preme sulla carne lasciando gocciolare l'unto; poggiata la paletta, il meusaro afferra la saliera e con un movimento a scatto rovescia una dose di sale sulla carne; poi la metà superiore del pane viene fatta congiungere alla carne, in modo tale da poter sfilare il foglio di carta; a discrezione del cliente può dunque essere aggiunto del formaggio, lasciato piovere dalla mano posta in alto sul cuore dischiuso della focaccia; infine il meusaro porge il prodotto finito al cliente, sempre con gesti frenetici ed enfaticizzati.

Fra i movimenti spasmodici che si susseguono, Nino talvolta punta il dito al cielo, forse involontariamente o forse preso dalla foga. Egli si abbandona anche al ritmo della musica emessa a gran volume dalle grandi casse altoparlanti e dalla televisione presenti sul prospetto della sua attività, battendo le mani e lanciando finte banconote da 500 euro che lo ritraggono come l'eroe dello street food. Alcuni si interrogano sulla natura del personaggio costruito o interpretato da Antonino Buffa ma altri, come suo cugino Paolo *u curtù*, sanno che buona parte di quel gesto

251 Tra i programmi culinari che lo vedono protagonista si può ricordare *Street food around the world*, *Street Food Heroes*, il documentario *Alex Polizzi's Italian Islands*, nonché la trasferta presso il varietà Mediaset *Avanti un altro*. Egli è stato inoltre recentemente incluso nella guida Gambero Rosso e si è aggiudicato l'Oscar del cibo di strada assegnato a Milano nel marzo 2015.

<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/03/09/street-food-il-panino-con-la-milza-di-nino-u-ballerino-vince-loscar-del-cibo-di-strada/>

252 Su internet sono reperibili svariati video di questa procedura. Uno fra tutti è visualizzabile all'indirizzo:

<https://www.youtube.com/watch?v=4U34nW0j47U>

dell'annacarsi è una parte costitutiva dell'uomo, tanto che, a quando sostiene il meusaro del Papireto, può capitare che quel dondolio si manifesti anche nel corso di una tranquilla conversazione. Al di là dei movimenti che lo caratterizzano, vere e proprie pratiche incorporate, ciò che più va notato è che questo meusaro assunto a simbolo del cibo di strada palermitano agisca in un ambiente notevolmente diverso da quello per esempio delle altre due attività pocanzi trattate.

Lo spazio antistante al locale, e facente parte a tutti gli effetti della carreggiata, è stato invaso da tavolini e sedie e circoscritto da transenne sostituite recentemente da più distinte siepi in plastica. In questo spazio si accomodano famiglie proletarie con infanti tra le braccia, coppie di giovani fidanzati, gruppetti di anziani dalle mani callose e professionisti trentenni in giacca e mocassino. La frequentazione è dunque varia, come varia è l'offerta di prodotti della focacceria che è anche bar, tavola calda e perfino centro scommesse. Si legge questa natura financo sulla tenda parasole che sovrasta gli ingressi del locale e sulla quale spicca l'immagine stilizzata del meusaro, vestito con il caratteristico costume da cacciattaro. Moltissimi sono i manifesti e gli adesivi che assicurano la qualità garantita dei prodotti del meusaro e ricordano il primato internazionale dello street food palermitano. Le luci, infine, rischiarano la strada e brillano sulla facciata del locale, sui riflessi metallici del bancone. Sono però luci che, come si è già visto, proiettano anche delle ombre su questa attività, dati i problemi rilevati dalle autorità riguardo il furto di energia elettrica. Tuttavia queste colpe non hanno eclissato la fama del meusaro, che tutt'ora mantiene salda la sua posizione di rilevanza nel panorama del cibo di strada palermitano, confermata recentemente con la fruttuosa partecipazione al Palermo Street Food Fest²⁵³.

Il confronto fra i tre satelliti dello street food dimostra dunque quanto la comparazione sia centrale al fine di comprendere le identità che ognuno di essi valorizza e trasmette. A tale proposito una rapida osservazione sulle ulteriori manifestazioni dello street food nel resto della città aiuterà a cogliere ulteriori dettagli e concludere questa disamina su Palermo e il suo cibo di strada.

3.4.3. LA GALASSIA DELLA CUCINA DI STRADA

Se il centro storico di Palermo è paragonabile a un ideale sistema planetario (o forse addirittura a quattro sistemi, corrispondenti a ognuno dei mandamenti), l'intera città potrebbe essere efficacemente paragonata a una galassia. Le manifestazioni dello street food, come centri gravitazionali, attraggono di volta in volta individui che condividono i valori e le esigenze di un particolare sistema/quartiere. Così come gli astrofisici osservano i dati scientifici relativi a

253 <http://www.palermotoday.it/cronaca/palermo-street-food-fest-conferma-nino-u-ballerino.html>

formazioni stellari, nebulose e buchi neri, l'antropologo non può esimersi, quale astronauta culturale, di viaggiare attraverso gli spazi intergalattici/interculturali. Conscio del fatto che solo tramite un'osservazione partecipante egli può cercare di comprendere la singolarità che si manifesta oltre l'orizzonte degli eventi.

Borgo Vecchio

Da piazza Sturzo, alle spalle del Teatro Politeama, si avvia una strada rettilinea che si spinge verso i quartieri settentrionali di Palermo. La strada, che assume diversi nomi (via Isidoro Carini, Via Pasquale Calvi, Via Generale C.A. Dalla Chiesa e, oltrepassato il Giardino Inglese, Via Marchese di Villabianca), rappresenta la prosecuzione ideale di via Roma, che giunge dalla stazione centrale, ed è per tale ragione che i palermitani l'hanno ribattezzata semplicemente via Roma nuova.

Via Roma nuova non è però soltanto un'importante arteria viaria che congiunge il centro alla periferia nord. Essa è anche un limite urbano e sociale, un confine tra due realtà. Da un lato si aprono le vie della Palermo bene, dove fioriscono i pub, i sushi bar e le paninerie prese d'assalto nel fine settimana dagli studenti, e dove luccicano i negozi di grandi firme come Louis Vuitton o Cartier, affacciate sull'elegante via Libertà, l'equivalente palermitano dell'Avenue des Champs-Élysée. Dall'altro lato invece, sulla destra di via Roma nuova si trova Borgo Vecchio, quartiere dalla forte identità culturale di estrazione proletaria dove è ancora possibile trovare un periodico mercato di strada. Scendendo lungo via Quintino Sella, non distante da piazza Sturzo, si giunge ben presto nella piazzetta di largo Alfano, dove è facile individuare la griglia accesa del vicino ristorante *Arrusti e mancia!*. Presso questa attività, esistente da un quarto di secolo, dal pomeriggio tardo a notte un fumo bianco di *stigghiola* si innalza profumando il circondario. Ai giovani del posto e agli anziani che si riuniscono in piazza per giocare a carte vengono fornite sedie e tavolini per gustarsi la carne da loro acquistata. In una mutua collaborazione con gli alberghi del vicinato, Piero, il figlio venticinquenne del titolare di *Arrusti e Mancina!*, accoglie e serve anche i turisti che su suggerimento delle receptions sono inviati nella piazza di Borgo Vecchio per scoprire i piaceri del cibo di strada locale. Il ragazzo insieme al fratello minore si occupa di cuocere sulle braci ciò che viene esposto sul bancone attiguo. Il lavoro è però svolto in una maniera molto amatoriale. Piero spesso si allontana per conversare o aiutare conoscenti, lasciando distrattamente la carne prender fuoco sui ferri. Onde evitare il peggio, egli spruzza dell'acqua attraverso lo stantuffo di una bottiglietta di plastica, ma il danno è già fatto e le *stigghiola* si sono in parte carbonizzate.

Gli abitanti di Borgo Vecchio possono anche solo richiedere l'utilizzo della griglia per cibi portati da casa. Laddove le famiglie possedessero del pesce pescato o acquistato altrove, e desiderassero torgliersi lo sfizio di una portata cotta alla griglia, difficile da realizzare in casa, possono così

rivolgersi al chioschetto in piazza. Tuttavia *Arrusti e mancia!* non offre servizio di beverage, rispettando una efficace divisione dei lavori con il vicino chioschetto Tantillo. Piero e suo fratello sostengono di lavorare col cuore, rispettando il vicinato e condividendo con i commercianti locali il bisogno di mantenere vivo il quartiere e i legami reciproci²⁵⁴.

È in questi termini che va osservata l'organizzazione, attraverso il contributo della comunità, della festa di Sant'Anna, che si protrae per alcune sere a luglio²⁵⁵. In questa occasione viene allestito un palco dove giovani promesse del canto neomelodico possono esibirsi davanti alla comunità della zona, in un'atmosfera allegra. Gli uomini si aggregano in gruppi molto omogenei, con abiti similmente attillati. Le donne ostentano un trucco pesante e ornamenti appariscenti che spesso cozzano con gli indumenti sciatti. Altissimo è il consumo di birra e prolifera la vendita in strada di cibo e bevande, anche con l'impiego di bambini. Il parossismo della festa viene raggiunto con l'esibizione dei cantanti più gettonati e con i finali fuochi d'artificio che replicano, in misura minore ma ugualmente significativa, i fasti del Festino.

Resuttana – Stadio

Lo stadio di Palermo sorge, insieme ad altri impianti sportivi, nei quartieri settentrionali, inserito nel parco della Favorita, alle falde di Monte Pellegrino. La lunghissima via Libertà prosegue, dopo piazza Vittorio Veneto, con il nome di via Croce Rossa, una strada larga in un quartiere benestante con alti palazzi di recente edificazione. Fino ad alcuni mesi fa al termine di Via Croce Rossa, proprio al lato dell'ingresso all'ospedale Villa Sofia, era possibile trovare Davide, un giovane panellaro ambulante che aveva deciso di andare controcorrente mettendosi in regola (cosa ben rara tra gli ambulanti) e facendo addirittura lo scontrino. La sua attività è nata su strada nel 2009, con un quadriciclo a motore messo a norma sul quale era possibile friggere le sue panelle e croché, sempre di ottima qualità. Facendo di cortesia e igiene il proprio motto, Davide era solito mettere a disposizione della clientela del gel disinfettante. Il suo collaboratore, cosa abbastanza insolita tra le attività di vendita ambulante, distribuiva dei tagliandini numerati per un corretto ordine di servizio e si rivolgeva alla clientela con un rispettoso "Lei" che in qualche modo cozzava con il contesto informale della cucina di strada.

Il successo nel lavoro ha portato Davide ad attivare anche servizi di catering e, da pochi mesi, a trasferire il suo esercizio in un negozietto lì vicino, sempre affollato. I suoi orari di lavoro sono

254 Si considerino questi atteggiamenti alla luce del concetto di *domus* proposto da Orsi in *Madonna 115th street. Faith and Community in Italian Harlem, 1880-1950*. New Haven: Yale University Press.

255 Questi eventi, a cui presi parte nell'estate del 2015, sono stati contemporaneamente documentati con un piglio satirico che cela una più profonda inchiesta dal servizio del programma televisivo "Le Iene", http://www.video.mediaset.it/video/iene/puntata/lucchi-il-talent-show-di-quartiere_571187.html

principalmente diurni e legati anche ai momenti di visita dell'ospedale. La sua clientela è oggi composta sia da impiegati e pazienti di Villa Sofia, che da professionisti che lo raggiungono apposta per gustare i suoi prodotti. A differenza di Borgo Vecchio, dunque, manca lo spirito di borgata come cifra fondamentale dell'attività e la clientela sceglie di acquistare da Davide per un'esigenza di qualità piuttosto che per abitudine o per bisogni identitari.

Zisa

La Zisa, ovvero "la splendida". Questo castello porta con fierezza un nome arabo (al Azīza), ma fu in realtà voluto nel XII secolo da due re normanni, Guglielmo I e Guglielmo II, che lo concepirono come dimora estiva. Ai tempi dei normanni il castello era inserito in una vasta area verde, oggi praticamente sostituita da foreste di edifici e strade asfaltate. Rimane però ancora un giardino dinnanzi alla Zisa, un piccolo spazio di aria aperta dove un sistema di vasche e canali suggerisce una pallida immagine dei floridi sistemi di irrigazione che rifornivano d'acqua la città in epoca islamica. Dal limite di questo giardino si ha una superba vista dell'intera struttura della Zisa, squadrata, simmetrica, mentre alle sue spalle, in prospettiva, si innalza la sagoma triangolare di Monte Cuccio. Le rare volte in cui la neve si deposita sul monte, si può ammirare da questo punto un meraviglioso contrasto tra il caldo color ocre dell'edificio e le candide tonalità invernali sullo sfondo.

Un rettilineo, che parte da via Contessa Giuditta e continua per via Lascaris, discende fino al Papireto, collegando la Zisa al centro storico. Lungo quest'asse è facile individuare alcune manifestazioni del cibo di strada. A un centinaio di metri dal giardino della Zisa si incontra un primo frittolaro ambulante con il panaro e tutto il necessario per il lavoro raccolto all'interno di un carrello della spesa. Ancor più a valle, all'incrocio con via Imera, staziona Mario, giovane venditore di sfincione che ha recentemente abbandonato questo mestiere per lavorare come "lavaggista".

Più a monte invece, lungo una strada laterale e seminascosta che costeggia il confine meridionale del castello, Giovanni e Orazio, rispettivamente padre e figlio, arrostitiscono stigghiola e fanno bollire della quarume. Il loro piccolo baracchino, addossato alle mura, consta giusto di un bancone sormontato da un parasole e di una vecchia griglia. Giovanni appartiene a quello zoccolo duro di venditori ambulanti che ritengono che «quando [il cibo di strada] entra in un locale non è più la stessa cosa»²⁵⁶. Il profumo delle interiora bovine bollite si mescola a quello degli aromi di carota e sedano contenuti in una grossa pentola. C'è dell'arte nella maniera in cui entrambi gli uomini maneggiano il coltello nel tagliare gli insoliti pezzi di carne, tra cui il duodeno, il secondo stomaco, intestino retto e vagina. Sembra talvolta strano pensare di essere abituati a cibi dell'altro capo del

256 Dichiarazione di Giovanni, venditore di caldume, Via Zisa, 19 febbraio 2016.

mondo e non conoscere alcuni sapori così insoliti della tradizione locale. Una volta debitamente affettati, questi pezzi vengono serviti in un piatto di zuppa, al modico prezzo di due euro. Sul bancone si trovano degli stuzzicadenti che assolvono proficuamente il ruolo che gli compete, oltre che quello di forchette improvvisate. Gli avventori, uomini robusti, consumano al bancone il loro pasto e talvolta ordinano qualche chilo di caldume da portare a casa.

Sembra una situazione tranquilla finché la pace non viene turbata dall'irruzione veemente di un uomo risentitosi per il comportamento a sua dire poco rispettoso di Orazio. L'uomo non risparmia le minacce al giovane venditore ambulante, e gli suggerisce in dialetto di "guardarsi le spalle". Che quell'uomo fosse un malvivente, questo resta un mistero. Vero è però che un simile atteggiamento testimonia il persistere in città di certi stili cognitivi che non lesinano l'ostentazione di virilità e prepotenza. Questo evento fa emergere un forte attaccamento alla reputazione locale e un grande peso dato alle voci sparse dalle "malelingue". E getta inoltre un'ombra sulla sottile connivenza, già notata altrove, che malgrado tutto aleggia in alcuni ambienti del cibo di strada.

CAPITOLO 4 - IL CIBO MEDIATO

4.1 ATTRAVERSO IL TELESCHERMO (E QUEL CHE ALICE VI TROVÒ)

La programmazione televisiva contemporanea in Italia offre un ampio ventaglio di trasmissioni che si occupano di cibo e alimentazione nelle più svariate maniere. Dagli show che seguono passo per passo la preparazione di una pietanza (*Cotto e mangiato*, *La prova del cuoco*) alle rubriche giornalistiche su prodotti enogastronomici (*Gusto*, *Eatparade*, *Melaverde*), sapientemente piazzate nel palinsesto intorno all'orario prandiale, col fine di suscitare nello spettatore un tenace languorino. I programmi alimentari si declinano anche nella forma di reality, come nel caso de *Il boss delle torte*, che mischia il folklore italo-americano (il termine boss non manca di strizzare l'occhio a *The Godfather*) alla perizia nella creazione di dolci artistici.

Talora l'ossessione televisiva per il cibo raggiunge apici grotteschi, maniacali, (food)pornografici²⁵⁷, di cui *Man vs Food*, con le pantagrueliche portate divorate dal conduttore Adam Richman, è l'esempio più lampante. Specularmente altri programmi assumono l'identità di percorsi salutistici, come *Il cibo ti fa bella*, che vede delle donne in sovrappeso sottoporsi a diete ferree, o ancora *Il cibo è il mio nemico*, in cui si affrontano patologie alimentari attraverso le storie di chi ne soffre.

Ovviamente non possono mancare i talent show, come *Bake off*, specializzato nella pasticceria, o ancora *Top Chef*, in cui a sfidarsi sono dei professionisti del mestiere. Sopra tutti questi talent regna sicuramente per fama *Masterchef*, con le algide, severe, furiose figure degli Chef stellati pronte ad esprimere i propri giudizi. Allo stesso tempo gli chef dell'alta cucina sono diventati vere e proprie star mediatiche, autori di bestsellers, invitati a talk show in qualità di opinion leaders, e deus ex machina per ristoratori allo sbando (come avviene nei format di *Cucine da incubo*). Lo chef ritrae nell'immaginario odierno degli adulti la figura autorevole e di successo da emulare, mentre per i bambini è diventato il principale sogno a cui aspirare da grandi²⁵⁸, scalzando i mestieri idealizzati dell'astronauta o del calciatore. Alcuni studiosi²⁵⁹ hanno messo perciò in evidenza la capacità che hanno tali trasmissioni e i loro esponenti di fuoriuscire dal mediorama, inteso secondo Appadurai come il flusso delle immagini prodotte e diffuse dai mezzi di comunicazione²⁶⁰, per penetrare la semiosfera del quotidiano. Inoltre il prosperare di un numero così alto di programmi sul cibo può

257Luisa Stagi, *Food Porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media*, Milano, Egea, 2016.

258<http://www.tgcom24.mediaset.it/perlei/articoli/1083598/sogni-di-bambini-da-grande-voglio-fare-lo-chef.shtml>

259Cfr. Alice Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi*, in Gianfranco Marrone, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, p. 129.

260Arjun Appadurai, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012.

essere interpretato come cifra di una società progressivamente zombificata, secondo quanto afferma Pierre Dalla Vigna:

Il consumo, da necessità indotta nella sfera materiale, si trova proiettato modernamente nella sfera dello spettacolo, del gioco interattivo, che è destinato ad orientare il consumatore verso un'ottica di felicità coatta, in cui qualsiasi sogno possa essere soddisfatto sensibilmente, senza essere tuttavia realmente vissuto.²⁶¹

L'intrattenimento, quando non è fine a se stesso, produce aspettative, curiosità e convinzioni che si sedimentano nel fruitore passivo del prodotto mediatico. Questo è sicuramente vero, a maggior ragione, per tutti quei programmi che si impegnano a mostrare l'alterità di una regione. In Italia il primo a mostrare le specificità del territorio fu Mario Soldati, nel 1957, con *Viaggio nella valle del Po' alla scoperta dei sapori genuini*, programma che non nascondeva certo l'aspetto educativo fondamentale per la costituzione di uno Stato unitario, fardello assunto in parte dalla Rai. Figlie odierne della televisione nazionale, trasmissioni quali *Linea Verde Orizzonti*, *Paesi che vai*, *In viaggio con la zia*, realizzano un pot-pourri di sequenze e argomenti che spaziano dall'arte alle tradizioni, dalla storia al cibo. L'avvento delle tv commerciali ha infatti sdoganato l'intrattenimento come fine ultimo, il che ha agevolato la nascita di prodotti ibridi. È emersa in tal senso una classe di programmi che hanno fatto dell'alterità culinaria il loro baluardo. Ciò che vorrei compiere in questa sede è un tentativo di andare oltre lo schermo, eseguendo un confronto fra quattro programmi che hanno trattato, ognuno con il suo stile, il cibo di strada di Palermo. Essi sono:

- *Orrori da gustare*²⁶², titolo italiano di *Bizarre Foods with Andrew Zimmern*, trasmissione statunitense che dal 2006 ha visto il critico gastronomico Andrew Zimmern appunto viaggiare, nel corso delle dieci stagioni di programmazione, in lungo e in largo per il globo alla scoperta dei più insoliti cibi tipici dei luoghi visitati;
- *Street Food Around The World*²⁶³ (2012) condotto dall'attore israeliano Ishai Golan e andato in onda su Fox Live e National Geographic Channel. Golan attraversa le città come un avventuriero, avvalendosi di guide locali e costruendo dei siparietti macchiettistici;
- *Unti e Bisunti*²⁶⁴ (2013-2015), condotto da Gabriele Rubini, alias Chef Rubio, un programma itinerante che vede il giovane presentatore districarsi tra i cibi più calorici dello street food alla ricerca del rappresentante di una specialità locale da sfidare sui fornelli. Il tutto è costruito in una cornice di ruvida ma bonaria virilità.

261 Pierre Dalla Vigna, *La filosofia degli zombie*, in AAVV, *Eterotopia. Luoghi e non-luoghi metropolitani*, Mimesis, 1994, p. 78.

262 <https://www.youtube.com/watch?v=GnrmD1pzpqQ>

263 <https://www.youtube.com/watch?v=YoumbK-Djyg>

264 http://www.dailymotion.com/video/x1clnk7_unti-e-bisunti-stagione-1-episodio-4-hd_shortfilms

- *Street Food Heroes*²⁶⁵ (2013), programma Mediaset in cui gli eroi, come sottolinea il titolo stesso, sono gli operatori del cibo di strada, ricercati senza posa dai tre conduttori/viaggiatori Mauro Rosati, Laurel Evans e Francesco Fichera. L'obiettivo dichiarato è quello di compilare una guida con i migliori ristoratori ed eleggere l'eroe del cibo di strada italiano. Ogni passaggio è commentato dalla voce fuoricampo del doppiatore Gianluca Iacono (il quale presta la voce al *Masterchef* Gordon Ramsay negli adattamenti italiani dell'omonimo programma e di *Hell's Kitchen*). I venditori di cibo di strada vengono incontrati dai conduttori e successivamente giudicati con una serie di stelle (strizzando l'occhio alle moderne applicazioni di rating dei locali di ristorazione).

Ogni programma si caratterizza per una particolare retorica che segue pedissequamente gli stilemi rappresentativi imposti dal format. Per esempio, *Orrori da gustare* si pone come un *documentario "empirico"* in cui il conduttore Andrew Zimmern, avvalendosi le sue competenze gastronomiche, fa da mediatore fra il palato del telespettatore e i sapori incontrati nei suoi viaggi.

In *Street Food Around The World* il pur presente aspetto documentaristico è fortemente condizionato dalle scene da commedia che l'attore Golan recita con i nativi del luogo, mostrandosi dunque come un *docu-reality*, o addirittura una *docu-fiction*. Condivide la natura di *docu-reality* anche *Unti e Bisunti*, che però si arricchisce della caratteristica centrale del *game show*, la sfida, in una sorta di epopea personale incentrata sul conduttore. Infine *Street Food Heroes* si autodefinisce come un *travel cooking show* finalizzato a un progetto che lega le varie puntate, ovvero nominare il migliore operatore del cibo di strada in Italia. I cibi vengono mostrati nella loro preparazione e successivamente assaggiati. Sono i conduttori stessi ad assumere anche il ruolo di giudici, assegnando stelle e punteggi ai vari ristoratori incontrati.

Tutti e quattro i programmi condividono la difficoltà di dover concentrare l'enorme mole di esperienze possibili nelle tempistiche di una puntata. Se *Orrori da gustare* si abbanda un ritmo pacato, concesso dagli abbondanti 40 minuti per puntata, *Street Food Around The World* e *Unti e Bisunti* devono per forza accelerare il ritmo per poter rientrare nei poco più che venti minuti di trasmissione. In controtendenza invece *Street Food Heroes*, che, pur durando oltre cinquanta minuti, si avvale di un montaggio serrato, saltando di volta in volta da un conduttore all'altro.

L'obiettivo dichiarato è sempre quello di mostrare il cibo di strada "autentico", sia rivolgendosi a venditori particolarmente riconosciuti sia sostenendo di rifuggire i sentieri battuti alla ricerca dei sapori veraci. Il desiderio di integrazione che emerge dalle parole dei conduttori però non rifugge l'impiego di immagini stereotipate. Così Golan può affermare che «if there's one thing in Sicily

²⁶⁵http://www.video.mediaset.it/video/street_food_heroes/full/395045/puntata-del-14-giugno.html

that's more important than food, it's the *famiglia*». Il suo viaggio di ventiquattro ore a Palermo comincia con il tentativo di mostrarsi già integrato nella cultura locale attraverso la conoscenza del linguaggio dei gesti. Ciò nonostante si impone spesso la necessità di una guida locale che avvalori l'autenticità dell'esperienza esibita e che si ponga a sua volta come mediatore tra i venditori palermitani e il presentatore del programma, soprattutto (ma non esclusivamente) quando questi non è italiano. Si crea dunque una doppia mediazione tra la realtà del luogo e lo spettatore, mediazione che diventa addirittura tripla nel caso in cui il programma venga doppiato in altre lingue.

Caratteristica comune ai programmi è l'utilizzo massiccio di musiche per imprimere una forte identità alla trasmissione oltre che per trasportare idealmente lo spettatore lontano dalla sua comoda poltrona. Va osservato sotto questa prospettiva l'inconfondibile suono di una fisarmonica o di un mandolino che apre *Orrori da gustare* trasmettendo acusticamente l'idea dell'alterità palermitana²⁶⁶

Similmente *Street Food Around The World* gioca molto con l'utilizzo di tarantelle. *Street Food Heroes* utilizza invece brani pop e rock, proponendosi quindi di intercettare un'audience giovanile.

La descrizione del cibo è l'elemento fondamentale di questi programmi. In *Orrori da gustare* Andrew Zimmern pone in primis questo aspetto documentaristico sostenendo che «conoscere il cibo di un Paese è un modo per conoscerne la cultura». Presso i mercati storici la telecamera stringe l'inquadratura sui colori vermigli del tonno, di cui Zimmern riconosce la freschezza attraverso le vivide venature. Ancor più importante è l'esposizione dei sapori. «Gommosa, maleodorante e ripugnante. La adoro». Così Zimmern definisce la meusa assaggiata con grandi morsi alla focacceria di *Porta Carbone*. Per far comprendere il sapore di questa vivanda al pubblico internazionale, Zimmern afferma che «sembra fango». Definizioni queste che potrebbero suonare quasi come un insulto ai palermitani e ai loro gusti. Nel corso della ricerca che ho condotto in giro per Palermo, ho incontrato nel periferico quartiere del CEP un venditore di sfincione che mi ha fortemente rimarcato il suo disappunto nei confronti della definizione data dal gastronomo statunitense, offendendosi e ritenendola una cattiva pubblicità. L'ottica dello sfincionaro però non contestualizza la dichiarazione di Zimmern, contenuta all'interno di un programma che già dal titolo si propone di presentare l'alterità più insolita e sapori inusuali alla gastronomia statunitense.

La consumazione diventa quasi un aspetto secondario in *Street Food Around The World*, all'interno del quale è ben più curata la narrazione romanzata delle avventure del conduttore e delle sue interazioni con gli abitanti del posto. Anche *Unti e Bisunti* si caratterizza per la notevole interazione, costruita e montata per funzionare al meglio televisivamente, tra Rubio e i venditori di

²⁶⁶Allo stesso modo per la puntata di *Orrori da gustare* ambientata in Giappone si fa ricorso a un placido brano dalle sonorità "orientali" e a un beat elettronico sincopato, connubio delle due anime del Paese. La puntata ambientata in Marocco si apre invece con la voce di un muezzin e il suono di percussioni berbere. Non poteva infine mancare nell'episodio girato a Venezia, una versione al mandolino di "O sole mio".

strada di Palermo. Tuttavia in questo caso il consumo del cibo è evidenziato, e risulta pregno di significati e soprattutto di calorie.

I tre giudici viaggiatori di *Street Food Heroes* riservano diverse importanti parti del programma al giudizio in comune sui cibi assaggiati, confrontando la prospettiva di un gastronomo, una foodblogger e uno chef, e non risparmiando stroncature laddove necessario. Essi in seduta comune sottolineano l'armonia nell'accostamento degli ingredienti di una ricetta, suggeriscono soluzioni a note dolenti della preparazione e prendono in considerazione nel giudizio finale anche aspetti contestuali quali le locations e le possibilità di accedere ai luoghi sia fisicamente che attraverso la rete internet. Inoltre essi dialogano abbondantemente con gli operatori del cibo di strada, lasciando emergere tematiche ricorrenti nel contesto palermitano, quali ad esempio l'abusivismo, per cui Toni Carnazza, venditore di carne alla brace di piazza Olivella, si è visto negli anni sequestrare numerose griglie. Queste tematiche serie vengo tuttavia trattate sempre con il sorriso e tutto sommato con superficialità. La caratteristica stilistica più curiosa di *Street Food Heroes* però rimane la tendenza ad attribuire anomali epiteti a ognuno degli operatori del cibo di strada incontrati. I titolari della friggitoria Chiluzzo sono dunque definiti i "guru" del pane, panelle e cazzilli, mentre Nino *u ballerino*, viene eletto a "gran visir" del pane câ meusa. Con questi soprannomi estranei, i venditori non sono più legati alla materialità del cibo ma divengono figure semi-mitiche. Tramite questi espedienti i media pongono le basi per la creazione di un immaginario che non solo si innesta nella mente del fruitore straniero ma che condiziona per riflesso anche l'atteggiamento dei locali. Come sottolineato da Erik Cohen infatti, «native inhabitants of "exotic" places are taught to "play the native" in order to appear "authentic" to the tourist»²⁶⁷. D'altronde lo scopo finale di *Street Food Heroes* è quello della compilazione di un testo che possa rispondere alle esigenze turistiche.

Da quanto scritto fin ora si è visto come le rappresentazioni televisive tendano a suggerire, se non imporre una particolare visione dell'alterità, non priva di relazioni di potere asimmetriche²⁶⁸. Al fine di notare più profondamente i processi che fanno dell'autenticità una caratteristica negoziata ed emergente dall'interazione, può risultare proficua l'analisi estesa degli stilemi della puntata di *Unti e Bisunti* registrata a Palermo.

4.2. LA STRADA, LA TAVOLA, IL RING

La scena si apre con una panoramica di Palermo, vista da Monte Pellegrino. L'inquadratura si sposta sul porto, incorniciato dagli arbusti e dalle piante di fico d'india che si arrampicano sul pendio. In

²⁶⁷Erik Cohen, *Authenticity and Commoditization in Tourism*, in *Annals of Tourism Research*, Vol. 15, USA, p. 372.

²⁶⁸Dennison Nash, *Tourism as a Form of Imperialism*, in Valene L. Smith, *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989.

sottofondo il suono tonante della sirena di una grande nave risveglia indistinti e sonnacchiosi desideri di partenze verso luoghi remoti. L'istante immediatamente successivo la telecamera si sposta alle spalle di un giovane, con i baffi appariscenti da hipster, che con sguardo pensoso osserva la città e il mare. Una musica suggestiva, orientaleggiante trasporta lo spettatore fin dai primi istanti nel reame dell'esotico.

Mentre il giovane guida dalle alture fino alle vie del centro, la telecamera indugia sui vistosi tatuaggi che fanno capolino sulle mani al volante. Infine, giunto al cospetto del Teatro Massimo, il giovane, guardando fisso in camera, si rivolge direttamente allo spettatore e lo accoglie nel viaggio culinario con un sorriso sornione. È in questo modo che inizia l'episodio del popolare programma *Unti e Bisunti* dedicato al capoluogo della Sicilia.

La trasmissione "on the road" segue uno schema preciso, divisa in sezioni e con uno stile particolare che gioca molto sulla figura del carismatico presentatore giramondo, Gabriele Rubini, meglio conosciuto come Chef Rubio. Questi in ogni episodio si propone di cercare, eleggere e sfidare il "campione" dello street food locale su una specialità del posto, inserendo così quel fattore di agonismo che va tanto di moda nelle competizioni culinarie e intrattiene a casa²⁶⁹.

La retorica di *Unti e Bisunti* si propone inoltre di mettere in mostra e raccontare l'autenticità delle località visitate, questione problematica a quanto vedremo, attraverso il cibo di strada e l'interazione con gli autoctoni. Nella pratica invece capita ben spesso che siano commesse inesattezze. Perfino la prima frase con cui Rubio introduce la città presenta degli errori storici:

Per primi ci furono i Greci. Poi arrivarono i Romani. Venne la volta degli Arabi. E un giro se lo sò fatti pure i Normanni. E mo'...Mo' Chef Rubio. Benvenuti a Palermo.²⁷⁰

Per essere precisi infatti, i Greci non conquistarono mai la città da loro nominata Panormos e che faceva parte dei domini fenici sull'isola. E la dominazione islamica non coinvolse le popolazioni della penisola araba quanto piuttosto musulmani del Maghreb e dell'Egitto. Queste sviste però non hanno molto peso nell'economia del programma, e ciò che conta è piuttosto il fare scanzonato del conduttore e il ritmo dello spettacolo. Il telespettatore va ingozzato di immagini, stordito con rumori assordanti, e non vi è modo migliore per farlo che gettandosi all'interno dei mercati storici.

A Ballarò la musica di sottofondo diventata più frenetica, la camera rimbalza curiosa tra i visi e i gesti rapidi dei venditori del mercato che non si risparmiano con i propri *abbannii*. Il montaggio distingue chiaramente questo momento del programma con il titolo "perlustrazione", quasi ci si stesse avventurando all'interno di una giungla misteriosa e pericolosa.

Trovata la prima pietanza da assaggiare, la caponata, comincia la rappresentazione del cibo e del

²⁶⁹Cfr. Alice Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. Il caso dei cooking show*, in Gianfranco Marrone, Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto, Roma, Carocci, 2014, p. 101.

²⁷⁰*Unti e Bisunti*, stagione 01, episodio 04, andato in onda su DMAX in prima visione il 7 luglio 2013.

territorio. La scena è costruita in un crescente parossismo di cui Rubio è il fulcro. Lo Chef, che manifesta subito un invidiabile appetito, avvicina un venditore richiedendo un assaggio di caponata di cui racconta in camera da vero esperto le origini culturali facendo riferimento al periodo islamico. La scena viene bloccata per qualche istante, giusto il tempo di mostrare sullo schermo il contenuto calorico della vivanda. Poi la concatenazione delle immagini si fa più serrata e mostra le dita avidi del conduttore affondare nella *caponata* ed estrarre pezzi di olive, capperi e melazane, una, due, tre volte, fino a svuotare il piatto.

«In un boccone», conclude il giovane mentre la telecamera indugia con un primo piano strettissimo sui suoi polpastrelli vermigli di salsa e sulle sue fauci spalancate, «c'è il mondo»²⁷¹. Il venditore dietro il bancone annuisce serio ma soddisfatto e ribatte infine con voce rauca: «La Sicilia».

La sequenza è emblematica per la caratterizzazione dell'alterità siciliana, non semplicemente raccontata dal conduttore ma emergente dai siparietti a volte realizzati ad arte dalla produzione, a volte spontanei. A quest'ultimo tipo può ricondursi l'incomprensione linguistica che viene ripresa nel momento in cui Rubio avvicinandosi a una friggitoria domanda una "combo" di panelle e croché. L'anziano panellaro rimane visibilmente spiazzato dalla richiesta dell'estraneo e commenta con naturalezza: «Che è sta combo?».

Il momento più importante della puntata è sicuramente la sfida finale, costruita totalmente con modalità cinematografiche. Vi è una prima parte documentaristica quando lungo la Discesa dei Maccheronai Rubio spiega in camera di trovarsi alla Vucciria, che definisce «il cuore pulsante di Palermo», dove «c'è la sicilianità più vera». Queste affermazioni sono problematiche per due ragioni.

In primis perché le parole dello Chef rappresentano il luogo come il centro nevralgico della città, sebbene molti abitanti concordino nel sostenere che la Vucciria, almeno in quanto mercato, è morta. Le attività che la notte e il fine settimana popolano la Vucciria di giovani hanno ben poco a vedere con quelle diurne.

In secondo luogo dire che qui si trova la sicilianità più autentica presuppone che questa sia una caratteristica univoca piuttosto che un aspetto emergente e negoziabile come tendono a sostenere gli studi recenti nell'ambito dell'antropologia del turismo²⁷². La trasmissione per questioni di tempo non può impelagarsi in questioni troppo specifiche e tende dunque a una visione superficiale, semplicistica e insaporita da un pizzico di orientalismo.

Ben presto l'aspetto documentaristico del programma cede il passo ai toni da commedia che si manifestano nell'incontro tra Rubio e il famoso meusaro di strada Rocky Basile. Quest'ultimo, ben

271 *Unti e Bisunti*, stagione 01, episodio 04, andato in onda su DMAX in prima visione il 7 luglio 2013.

272 Cfr. Erik Cohen, *Authenticity and Commoditization in Tourism*, in *Annals of Tourism Research*, Vol. 15: pp. 371-386, 1988.

abituato alle macchine da presa²⁷³, si presta agli sketch orchestrati dalla produzione. Giocando sul nome d'arte del meusaro (all'anagrafe Rosolino Basile) si inscena uno scambio di battute in cui Rubio preannuncia la sfida culinaria strizzando l'occhio più volte nel corso della puntata al celebre confronto pugilistico del film Rocky IV²⁷⁴.

Posti i presupposti della sfida, lo stile del montaggio cambia nuovamente, torna frenetico e la musica di sottofondo sottolinea questo passaggio. Rubio corre alla ricerca degli ingredienti necessari per la preparazione del pani câ meusa, alla maniera di un film d'azione o d'avventura. Lo Chef recita il respiro affannato e contratta coi venditori delle materie prime nei mercati, attento a non farsi imbrogliare sulla qualità dei prodotti.

Parallelamente viene ripreso il laboratorio di Rocky Basile, dipinto come l'antro del villain di un film dell'orrore. La prima immagine con cui questo luogo viene presentato è quella dei getti di vapore che salgono dalle pentole in ebollizione, con i loro rumori sinistri. Un primissimo piano inquadra il lungo coltello impugnato da Basile, il quale avanza claudicante nella nebbia della cottura quasi fosse un serial killer. I macabri dettagli della carne appesa ai ganci ad asciugare richiamano alla mente dei cinefili le scene di *Non aprite quella porta*.

La scena preparatoria alla tenzone si svolge a piazza Caracciolo con l'arrivo spavaldo dell'eroe impersonato da Rubio, sul campo di battaglia. Il tema musicale orientaleggiante del programma sottolinea la centralità del momento. Attenzione è dedicata all'allestimento del bancone di lavoro e alla vestizione dell'eroe che ostenta ammiccante il proprio corpo tatuato. All'eleganza del completo nero dello Chef con il nome ricamato sopra fa da contraltare la mise sciatta del meusaro, con il grembiule allacciato alla buona sopra un'anonima polo grigio-verdastra. I due cuochi si fronteggiano, le braccia conserte e gli sguardi fissi, quasi come in una locandina da evento di boxe²⁷⁵.

La sfida è inizialmente costruita sugli sguardi e assume gli aspetti di uno stallo alla messicana da film western. In sottofondo l'inconfondibile suono di un serpente a sonagli e di zanzare creano l'atmosfera e le inquadrature strette sui visi dei duellanti (quello impassibile e curato di Rubio e quello arcigno e pieno di cicatrici di Basile) fanno il verso a quelle ben più famose di Clint Eastwood, Lee Van Cleef ed Eli Wallach in *Il buono, il brutto, il cattivo*. Qui però al posto delle pistole (Rubio simula il gesto tipico dei pistolieri con le mani alla cintura), i contendenti usano un coltello e un affilatore e si scontrano sulle proprie capacità di rendere tagliente la lama.

273Rocky Basile ha recentemente partecipato ad una puntata della fiction *La mafia uccide solo d'estate* recitando il ruolo di un elegante cantante esibitosi nella lussuosa Villa Igea. La puntata intitolata "Liggio +2 (sesto episodio della prima stagione) è andata in onda martedì 6 dicembre 2016.

274Quando Basile si presenta dicendo «Io mi chiamo Rocky», Rubio ribatte sarcastico «E io Io me chiamo Ivan Drago», rimando al celebre film Rocky IV.

275IMG19 in appendice.

Tutta la preparazione del cibo che segue è un tripudio di frecciate tra i due cuochi. La telecamera sottolinea la regolarità dei colpi di coltello dello Chef, il candore del bancone e degli strumenti (una moderna piastra a induzione). Poi, spostandosi sul meusaro della Vucciria ne esalta i tratti ruvidi, gli strumenti tradizionali (la grossa pentola e il fornellino a gas) e i gesti rozzi sebbene consapevoli del mestiere.

Mentre cucina, Rubio, quasi conoscesse da sempre questo cibo, dispensa informazioni i sui metodi di cottura e sull'utilizzo delle materie prime. Dal canto suo Basile mostra un'orgogliosa superbia (si fa chiamare "The King" della Vucciria), servendo allo Chef romano la possibilità di alcune battute salaci. Entrambi però dicono la loro sulla perfezione del cibo preparato.

Una volta pronti, i panini câ meusa verranno, come in ogni puntata di *Unti e Bisunti*, giudicati da una squadra di sportivi locali, in questo caso i motociclisti del motor club di Palermo. Sono discutibili ma tutto sommato in accordo con la tendenza gioialmente cafonesca del programma le riprese dell'ingresso dei giurati, in sella alle loro rombanti motociclette nell'atto di scendere lungo la scalinata di piazza Caracciolo.

Ben più interessante sarebbe interrogarsi sulla qualifica che abbiano per giudicare il cibo che viene loro sottoposto. Il talent show culinario per antonomasia degli ultimi anni, *Masterchef*, ha fatto del momento della valutazione dei piatti preparati dai concorrenti l'apice della tensione di tutta la competizione. Nella versione italiana gli aspiranti cuochi sottopongono le loro creazioni a una giuria composta dal ristoratore Joe Bastianich (già giudice nella versione statunitense) e dagli chef stellati Bruno Barbieri, Carlo Cracco e, qualla quinta edizione, Antonino Cannavacciuolo. Questi, dall'alto delle loro competenze nel settore, algidamente osservano e scrupolosamente assaggiano le portate dispensando talvolta encomi e molto spesso critiche aspre, severissime, quasi insulti²⁷⁶. Ogni considerazione dei giudici è ponderata e basata su percezioni sensoriali appositamente allenate. Essi infatti:

cognitivizzano il sapore e decompongono *a posteriori* il piatto («si sente il retrogusto di...»), «la consistenza non è quella giusta», «la pelle si distacca facilmente e dunque il tempo di cottura è appropriato»), utilizzano un linguaggio tecnico[...]. Mettono in scena una sanzione che parte dal regime cognitivo, da una griglia predefinita di valori gastronomici, per poi passare al regime esteso, basato cioè sulle percezioni, sui sensi.²⁷⁷

Tuttavia, come sottolineano le analisi condotte da Alice Giannitrapani per alcuni cooking show

276L'atteggiamento dei giudici di *Masterchef* è stato più volte soggetto a parodie e a gag divenute di costume (basti pensare al comico Maurizio Crozza e i suoi sketch di *Bastardchef*). Questo ha contribuito a rafforzare lo status symbol dello Chef, sempre più proiettato nell'Olimpo delle celebrità.

277Alice Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. Il caso dei cooking show*, in Gianfranco Marrone, op. cit., pp. 120-121.

della tv italiana o da Duccio Gasparri per la televisione giapponese²⁷⁸, non sempre la giuria è composta da esperti del settore. Ogni format seleziona con cura chi dovrà sostenere l'arduo compito e persino l'uomo qualunque può ergersi ad arbitro delle dispute culinarie.

Nell'iconico programma *Iron Chef* in Giappone il ruolo è ricoperto da protagonisti del mondo dello spettacolo e da amministratori delegati di importanti aziende. Durante la puntata, secondo un pattern ben preciso, la perfezione dei cibi è incorniciata in un'atmosfera sognante dalle espressioni sul viso dei convitati che lentamente si sciolgono in una smorfia di piacere pronunciando «oishii» ("saporito"). Nel caso di *Ale contro tutti*, cooking show con lo chef Alessandro Borghese andato in onda su Sky Uno nel dicembre 2012, la giuria è composta da tre persone (solitamente un uomo, una donna e un bambino) scelte tra gli abbonati della pay tv. La sfida vede confrontarsi Borghese e una famiglia del Bel Paese sulla preparazione della stessa pietanza. I giudici, pur essendo solo studenti o impiegati, cercano di giustificare i propri criteri di valutazione imitando il linguaggio ragionato degli chef stellati («profumino invitante», «i sapori sono ben accostati», «il pesce è ben accostato con il fungo»²⁷⁹) seppure i giudizi riflettano molto i gusti personali.

Assimilabile a questi ultimi esempi è il caso di *Unti e Bisunti* di cui bisogna tuttavia mettere in evidenza alcuni aspetti. Innanzi tutto la composizione della giuria, formata sostanzialmente da uomini. Non si tratta uomini qualsiasi, ma di sportivi, espressione di quell'ambito della società contemporanea in cui l'istinto, l'aggressività, gli impulsi violenti generalmente trattenuti tramite le norme della civilizzazione possono manifestarsi con maggiore libertà²⁸⁰. Essi non sono portati a piluccare le pietanze come si vede spesso fare ai giudici di *Masterchef* ma addentano i cibi senza paura si sporcare i baffi o gli angoli della bocca. Non si usano parole ricercate per definire il gusto, il cibo è semplicemente buono, molto buono, troppo buono.

In *Unti e Bisunti* sia Rubio che Basile intervengono a sollecitare, trattare con la giuria, ben diversamente dal caso di *Ale contro tutti* in cui i contendenti attendono con discrezione l'esito della sfida. Infine in *Unti e Bisunti* la vittoria non è data da fini e ponderate considerazioni quanto piuttosto dall'oggettiva consumazione delle pietanze. Il verdetto è visibile a tutti sui vassoi più o meno vuoti. Nell'episodio girato a Palermo la sfida si conclude in un pareggio che placa le ostilità e permette il riconoscimento del valore dell'avversario. E non vi è nulla di meglio per suggellare la tregua tra i due cuochi che un brindisi al suon di birra e al grido di «viva Palermo, Santa Rosalia e... a Vucciria».

278Duccio Gasparri, *Mangiare con gli occhi. Gastronomia, estetica e rappresentazione a Tokyo*, Tesi di Laurea Magistrale in Antropologia culturale, etnologia, etnolinguistica, rel. Valentina Bonifacio, Università Ca' Foscari di Venezia, Anno Accademico 2013/2014, p. 70.

279<https://www.youtube.com/watch?v=9npi1mLM5PI>.

280Cfr. Norbert Elias & Eric Dunning, *Sport e aggressività: la ricerca di eccitamento nel loisir*, Bologna, Società editrice il Mulino, 1989.

4.3. LUOGHI ED ETEROTOPIE CULINARIE. UN TENTATIVO DI CATALOGAZIONE

Districarsi nel contesto di attuazione del cibo di strada palermitano non è impresa semplice né emotivamente indifferente. Pur essendo relativamente facile imbattersi nei venditori di questa particolare gastronomia, non è consueto che un insider si interroghi sulla varietà di un'esperienza culinaria all'apparenza tanto familiare. Il percorso di scoperta della pluralità di questo mondo alimentare mi ha portato dunque a varcare molte soglie. Come sottolinea Alice Giannitrapani, l'accesso a un luogo di ristoro pubblico diventa spesso un elemento che marca il passaggio in un luogo-altro, quello che foucaultianamente si potrebbe definire come eterotopia. Con questo termine il filosofo francese indicava «specie di utopie effettivamente realizzate nelle quali i luoghi reali [...] che si trovano all'interno della cultura vengono al contempo rappresentati, contestati e sovvertiti»²⁸¹. Il mangiare fuori dal contesto domestico rappresenta un'evasione utopistica e temporanea dal quotidiano ma comunque spazialmente localizzabile. Questo è valido, come analizza Giannitrapani, per i ristoranti ma lo è anche, con qualche accortezza specifica, per il cibo di strada.

Giannitrapani considera che l'accessibilità a un luogo costituisca un problema non solo pragmatico, ma anche cognitivo, e distingue la capacità di metacomunicazione delle soglie di alcuni ristoranti secondo uno schema quadripartito. I quattro poli che individua sono quelli dell'ostentazione (voler essere visto), del pudore (voler non essere visto), della mancanza d'imbarazzo (non voler essere non visto) e della modestia (non voler essere visto)²⁸². Un ingresso completamente nascosto, coperto come quello del ristorante padovano *Le Calandre*, dello chef Massimiliano Alajmo, indica il passaggio verso un ambiente al di fuori dell'ordinario, comunicando perciò di *voler non essere visto*. All'opposto un ingresso spudoratamente messo in mostra dalle vetrine, come quello del ristorante *Bernini* di Honolulu, intende palesarsi al passante (*voler essere visto*) e dimostrare il suo valore.

I vetri smerigliati, che stimolano la curiosità del vedo/non vedo, come avviene presso la modenese *Osteria Francescana*, possono marcare la soglia di un locale che si pone sotto l'aspetto della modestia. Altri ristoranti, come il parigino *L'Astrance*, comunicano di *non voler non essere visti*, ovvero mostrano una finta ritrosia e richiamano lo sguardo del passante con opportuni e discreti espedienti, in modo da poter offrire una prima impressione, opportunamente costruita per presentarsi al meglio.

Alla luce dell'analisi della studiosa, potrebbe risultare proficuo azzardare allo stesso modo un'analisi dei diversi ambienti di attuazione del cibo di strada palermitano, riconoscendo preliminarmente che oggi esso non è esente da ibridazioni e momentanei mutamenti di registro data la sua permeabilità

281 Michel Foucault, *Eterotopia. Luoghi e non luoghi metropolitani*, traduzione di Tiziana Villani e Pino Tripodi, Mimesis, 1994, p. 14.

282 Alice Giannitrapani, *Ristoranti & co.*, in (a cura di) Gianfranco Marrone, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, p. 275.

spaziale e culturale.

Sul versante dell'ostentazione si possono individuare locali quali la focacceria di Nino *u ballerino*. Lo spazio intorno a questo luogo è pienamente asservito allo scopo di attrarre l'attenzione del passante. Sotto Natale, percorrendo Corso Finocchiaro Aprile è impossibile non accorgersi già da notevole distanza delle grandi luminarie rosse e blu che attraversano la strada da parte a parte e illuminano la via sovrastate dal nome del meusaro. Un luogo vetrinizzato, dove la musica, i manifesti cooperano nell'attrarre lo sguardo e a invitare ad oltrepassare la soglia. Il bancone, palcoscenico sotto i riflettori, diviene un luogo di *eatainment*, in cui lo chef e il performer si fondono in un'unica figura, mentre il consumo diventa un momento di *leisure*.

Rappresentano appropriatamente la categoria della mancanza d'imbarazzo quei venditori ambulanti che non disdegnano l'abbannio, la battuta salace e l'interazione con clientela occasionale, in particolare turistica, pur mantenendo saldo il rapporto con il retroterra circostante. Rocky e Peppuccio Basile, in misura differente in Vucciria si fanno portavoce di questo tipo di cibo di strada. Il turista può addirittura provare la fugace esperienza di sentirsi insider della cultura palermitana simulando di essere un meusaro grazie alle pantomime che permette Peppuccio Basile. Si caratterizzano per la modestia venditori come Nino, il frittolaro di Ballarò. Egli occupa tranquillamente la sua postazione vicino piazza del Carmine, a Ballarò, senza cercare di richiamare a sé clientela. La garanzia del suo valore sono i commensali che si riuniscono intorno a lui. Tra gli spiragli di questa folla i curiosi possono riuscire a cogliere di sfuggita qualche dettaglio della frittola e scegliere se assecondare la curiosità, varcando la soglia culturale della riservatezza.

Si può parlare infine di pudore, o ancor meglio di riservatezza per attività del cibo di strada che si celano all'occhio indiscreto del passante occasionale, e talvolta della legge. Possono essere identificati in questa categoria tanti piccoli venditori che si nascondono tra gli anfratti della città, come Orazio e Giovanni, quarumari presso la Zisa, o Alessandro, frittolaro nascosto alle spalle di Porta Sant'Agata. Lavorando al di fuori di circuiti permeati da influenze estranee, la loro clientela è sostanzialmente "selezionata" nella comunità della zona o tra conoscenti di fiducia. L'ardua accessibilità fisica è in questi casi sintomo di un'altrettanto problematica accessibilità conoscitiva.

Provare ad applicare questo schema allo street food, è certamente complesso, date le molteplici implicazioni che una simile modalità di consumo coinvolge. Il cibo di strada, lungi dall'essere una mera fuga dal quotidiano, rappresenta per alcuni individui "il quotidiano", un vero e proprio contesto di socializzazione, apprendimento e di orientamento dei legami locali. Alcuni chioschi e le personalità che portano avanti le relative attività sono talmente importanti per i rapporti comunitari da costituire dei punti di riferimento in grado di definire il senso di *presenza*, intesa secondo de Martino come il sentirsi un individuo dotato di senso in un contesto dotato di senso. La scomparsa

di un attività, il trasloco degli abitanti, financo la morte di un uomo comunemente riconosciuto per aver vissuto e legato i ricordi di molti a un luogo, possono determinare crisi potenzialmente foriere di spaesamento²⁸³. La situazione della Vucciria giace in questo limbo ormai da diversi anni. Per simili motivazioni l'antropologo Pierre Lévy sostiene che al fine di una efficace pianificazione collettiva non basti valorizzare solo i luoghi antropologici ma anzi sia necessario dare peso soprattutto agli "spazi" antropologici, spazi di significato, che siano questi affettivi, sociali, estetici. Ogni persona, vivendo la propria attività cognitiva all'interno di molteplici "spazi", trova il suo personale modo di orientarsi tramite sistemi di prossimità (temporale, affettiva, linguistica). Infatti Lévy puntualizza:

La mia vicina di pianerottolo, con la quale scambio il buongiorno e la buonasera, è vicinissima a me nello spazio-tempo ordinario. Ma leggendo il libro di un autore morto ormai da tre secoli, posso stabilire con lui, nello spazio dei segni e del pensiero, un contatto intellettuale molto più forte. Queste persone in piedi intorno a me nel metrò sono più distanti da me, sul piano affettivo, di mia figlia o di mio padre che si trovano a cinquecento chilometri da qui.

Tra le case svuotate di via Argenteria, i palazzi dalle facciate fatiscenti e le saracinesche abbassate, il consumo di cibo in compagnia in piazza e di alcol in taverna resta uno degli ultimi baluardi dello spirito del luogo. Sulla natura di questi rapporti e sui valori osservabili con distacco ed emergenti tramite interazione si è cercato ampiamente di fare una summa nel corso di questo studio.

283Cfr. Ernesto de Martino, *La fine del mondo: contributo all'analisi delle apocalissi culturali*, a cura di Chiara Gallini, Torino, Einaudi, 1977.

CAPITOLO 5 - CONCLUSIONI

Questa tesi si è concentrata sulle pratiche che si realizzano intorno al cibo di strada a Palermo, con l'obiettivo di cogliere un po' più in profondità le caratteristiche di questa forma di consumo alla luce di una prospettiva antropologica. Quando si osserva la clientela presente presso alcuni operatori del cibo di strada si rimane colpiti dalla varietà di significati che il mangiar fuori può assumere per individui diversi concentrati nello stesso momento in un unico luogo. Per semplicità si può prendere l'esempio della focacceria di *Porta Carbone*²⁸⁴. Uno stesso alimento, la guastedda con la meusa, può costituire contemporaneamente: il pretesto per una chiacchierata tra vecchi che condividono le stesse memorie della gioventù trascorsa alla vicina Cala; un momento di romantica sospensione per una coppia di fidanzati, idilliaca quanto fugace evasione dalla routine quotidiana; oppure all'opposto un rapido pasto consumato in solitudine prima di tornare al lavoro o allo studio, epitome della pressante frenesia della vita moderna; può essere l'occasione di festeggiamento per una laurea, con conseguente offerta di nutrimento ai commensali; o ancora un'occasione di scoperta della città per i crocieristi appena sbarcati a Palermo. Lungi dall'essere solo aspetti marginali, gli alimenti, con i loro odori e sapori, costituiscono dei tasselli importanti di un vasto mosaico di *habiti*²⁸⁵ che si intersecano con la socialità del luogo. Nel corso della disamina svolta in questo lavoro si è cercato di dimostrare quanto il cibo di strada non sia una realtà statica, né inquadrabile dentro rigide categorizzazioni o sguardi esoticizzanti, ma piuttosto è emersa la sua natura dinamica, varia e in continuo riadattamento. Come dimostrano gli esempi sopra citati, il cibo di strada non è più solamente legato all'esigenza delle classi popolari di un pasto economico e nutriente ("buono da pensare" e da mangiare direbbe Harris²⁸⁶). Esso assume molto spesso il valore di un rafforzamento identitario dei legami locali e di una riaffermazione e rielaborazione della tradizione palermitana in un contesto nazionale e transnazionale. Questi processi si manifestano bene nei luoghi che ho osservato, dalle periferie alle soglie dei mercati storici, ma bisogna operare delle distinzioni. Alcuni venditori infatti perseverano nel mantenere l'attività su strada, scegliendo di adottare delle strategie per aggirare la pressione fiscale e i controlli delle autorità. Altri invece trasferiscono il loro lavoro all'interno di locali chiusi, con i vantaggi che permette la disponibilità di uno spazio attrezzato e al riparo dalle intemperie, ma al costo economico e sociale che un tale investimento comporta. Nelle focaccerie più frequentate le pentole costantemente ricolme di carne e strutto bollente e

284Si veda p. 91.

285Cfr. Pierre Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 1983.

286Marvin Harris, *Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1992.

l'ampliamento dell'offerta di cibi a disposizione sono la prova dell'adeguamento a ritmi ed esigenze non più solamente locali. La possibilità di soddisfare il proprio appetito a qualsiasi ora del giorno, con conseguente destrutturazione delle abitudini legate al pasto, è un'ulteriore prova dell'affermarsi di quella *gastro-anomia* da cui Fischler ha messo in guardia²⁸⁷.

L'aumento della circolazione di merci e di persone dovuto alla globalizzazione dei mercati ha favorito lo sviluppo del turismo. Ciò ha imposto un ripensamento dei rapporti locali e delle modalità attraverso cui il territorio si rappresenta²⁸⁸. Inoltre l'accorrere di potenziali clienti provenienti dall'intero mondo ha prodotto, e genera tuttora processi di acculturazione, la cui forma più necessaria ai fini commerciali è certamente quella linguistica²⁸⁹. Tuttavia il peso di questa forma di acculturazione viene assunto principalmente dai venditori locali (nel cibo di strada palermitano principalmente individui poco scolarizzati), i quali sono portati ad apprendere (almeno nei rudimenti più basilari) l'idioma straniero. Ciò avviene poiché spesso il turista, per la sua limitata permanenza e per il carattere spensierato del suo viaggio, è ben poco intenzionato a compiere un simile sforzo cerebrale. Certo è che l'acculturazione che si produce pur essendo generalmente asimmetrica, coinvolge entrambi i poli che vengono a contatto. Non va sottovalutato infatti lo sforzo adattivo e le reazioni emotive che, nel consumo, caratterizzano lo straniero, il cliente occasionale e quello abituale. Come puntualizza Privitera:

Ogni acquisto è influenzato dagli schemi cognitivi preesistenti che agiscono in background nel consumatore al livello inconscio e subconscio. L'atto di acquisto di prodotti non è altro che il manifestarsi di tali schemi che possono cambiare, poiché i precedenti non sono più adeguati a fronteggiare i bisogni interni e/o esterni.²⁹⁰

Diventa quindi fondamentale la dimensione umana e l'importanza della "fiducia" come possibilità relazionale. Il morso a una vivanda può costituire un transitorio spiraglio sull'alterità, un «muretto basso» che quasi invita a essere scavalcato per accedere al territorio culturalmente diverso, senza però costituire un profondo coinvolgimento culturale²⁹¹. La fiducia che Peppuccio Basile richiede quando porge agli estranei il *pani câ meusa* non rappresenta soltanto la speranza del *meusaro* di un

287Claude Fischler, *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: *Communications*, 31, 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*.

288Cfr. Donatella Privitera, *Turismo, territorio e gastronomia. La valorizzazione dello street food: Tourism, Territory and Culinary. Street Food as a Source*, Proceedings of the XVIII – IPSAPA Interdisciplinary Scientific Conference. Special Issue 1/2014, pp. 155-164.

289Theron Nuñez, *Touristic Studies in Anthropological Perspective*, in Valene L. Smith, *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989, p. 266.

290Donatella Privitera, *La geografia alimentare: informazione e sicurezza nell'Unione Europea*, in a cura di Roberta Piazza, *Ricerca e conoscenza nella società dell'apprendimento. Studi sull'integrazione europea*, Milano, FrancoAngeli, 2012, pp. 107-108.

291Franco La Cecla, *Il malinteso. Antropologia dell'incontro*, Roma, Laterza, 2009, p. 67.

ritorno economico, ma è anche una mano tesa dietro la quale si apre un mondo. Le considerazioni fatte da Dennison Nash arricchiscono il valore che un semplice gesto può esprimere:

[T]he evolution of a touristic system is seen [...] to be subject to the actions of both exogenous and endogenous forces. [...] The people of a tourist area may enter into a developing tourist system with varying degrees of enthusiasm. Their principal adaptation involves the development of a service economy and the necessary sociocultural changes to go with it. ²⁹²

Come ha sottolineato l'antropologo, non si tratta di un processo omogeneo, e vari sono i livelli di risposta alla mutata situazione. Gli operatori del cibo di strada reagiscono in maniera diversa a seconda dell'alimento venduto. Alcuni cibi hanno espresso la capacità di affascinare con la loro storia, attrarre con il loro sapore, e di assumere addirittura il valore di baluardi identitari. Emblematico il caso delle arancine, non più abbanniate dagli ambulanti girovaghi come ricorda Billitteri²⁹³, ma ordinatamente disposte nelle teche dei bar ed elevate a vivanda da gourmet in negozi specializzati. Allo stesso modo il *pani câ meusa* grazie all'azione combinata di meusari intraprendenti e del successo avuto anche fuori dal contesto palermitano ha ottenuto una popolarità tale da solleticare la curiosità di palati inizialmente scettici. All'opposto alcuni alimenti poveri, quali la *rascatura* o la *caldume* rimangono incatenati alla loro origine popolana, misera, in un certo senso "misteriosa". La frittola, invisibile all'interno di un panaro il cui contenuto è conosciuto soltanto dal frittolaro, è fonte di scetticismo ancora per molti palermitani, figurarsi per gli stranieri.

Oltre che per la natura del cibo venduto, molti operatori del cibo di strada sono condizionati dalle caratteristiche della loro attività (improvvisata o tramandata generazionalmente), dalla loro posizione all'interno della comunità e dalla costituzione del gruppo locale. Un attento lavoro etnografico è stato fondamentale per comprendere i significati che si creano intorno alle vivande consumate convivialmente nelle piazze o nelle strade e le ragioni che determinano risposte differenti agli stimoli esterni.

Buona parte della vendita di cibo pronto sopravvive tenace in prossimità dei mercati storici e in piccole nicchie nascoste grazie all'economia informale supportata dalla costante presenza di una clientela abituale. Si tratta comunemente di aggregazioni di uomini del vicinato, accomunati dalla stessa situazione socioeconomica e dalla condivisione di gusti, valori e atteggiamenti. Tra questi spicca l'attitudine volta all'ostentazione di virilità, sia tramite il consumo vorace di un cibo ostico e inconsueto (ben diverso dal tenero e appetibile hamburger da fast food) che con pose sfrontate e

²⁹²Dennison Nash, *Tourism as a Form of Imperialism*, in Valene L. Smith, *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989 p. 51.

²⁹³Daniele Billitteri, *Homo Panormitanus. Cronaca di un'estinzione impossibile*, Palermo, Pietro Vittorietti Edizioni, 2002.

sicure di sè²⁹⁴. Poiché «[l]'autenticità maschile è una costruzione collettiva e localizzata [e ci] sono non solo delle situazioni, ma dei luoghi che costruiscono questa autenticità», il cibo di strada, inteso non solo come nutrimento ma come circostanza di consumo, rappresenta così la premessa per la definizione dell'identità del suo estimatore²⁹⁵. Non bisogna tuttavia tralasciare che in alcuni casi i gruppi che si uniscono intorno al cibo di strada possono essere la manifestazione di vere e proprie anti-società all'interno delle quali si perpetuano schemi cognitivi di netta opposizione alle autorità vigenti.

La progressiva permeabilità fisica e culturale di tali ambienti e l'avvento di ingenti masse di turisti (e dei loro capitali) può costituire una fonte di turbamento per la forma mentis locale. Tale circostanza è affrontabile dagli operatori del cibo di strada e dalla comunità in due modi. O con la chiusura agli elementi esterni e il mantenimento dello status quo o con l'apertura e l'adozione di doppi standard. Quest'ultima forma però porta a chiedersi se l'impatto continuo e potenzialmente fecondo dell'alterità potrà sul lungo termine alterare i rapporti regionali. Alcuni venditori ambulanti e fissi sono stati coinvolti nelle rappresentazioni della città attraverso tour culinari organizzati da agenzie turistiche che hanno sapientemente sfruttato il crescente prestigio dello street food. I venditori, "addomesticati" alla causa turistica, ottengono certamente dei benefici da simili collaborazioni ma sorge il dubbio che l'esperienza che nasce dall'interazione tra essi e gli estranei possa essere appositamente "costruita"²⁹⁶, e non abbia la stessa autenticità che si manifesta negli scambi quotidiani degli abitanti della zona.

Un altro aspetto che l'analisi qui condotta ha evidenziato è che all'innalzamento della reputazione internazionale del cibo di strada non corrisponde un'equivalente gentrificazione degli ambienti popolari dove esso si manifesta. Ballarò è un mercato ancora molto attivo, e tanti sono i venditori di frittola, sfincione, fritture che vi lavorano, ma basta discostarsi di poco dai sentieri battuti per trovare gli indizi di una diffusa povertà e di sotterranei traffici illeciti. La Vucciria invece non è più il mercato di un tempo e, al di là delle notti di baldoria che richiamano folle di giovani, rimane ogni giorno una landa desolata di edifici fatiscenti.

Le guide turistiche e le produzioni televisive si beano della marginalità attraverso la quale conducono i loro clienti o telespettatori, quasi che essa fosse il contorno perfetto per l'istituzionalizzazione che essi fanno di un commercio che nasce e si sviluppa informalmente.

294Vanni Codeluppi, *Il gusto. Vecchie e nuove forme di consumo*, Milano, Vita e Pensiero, 2015.

Paul Ariès, *I figli di McDonald's. La globalizzazione dell'hamburger*, Bari, Dedalo, 2000 (1997).

295Franco La Cecla, *Modi bruschi. Antropologia del maschio*, Milano, Paravia Bruno Mondadori Editori, 2000, p. 61.

296Cfr. Daniel J. Boorstin, *The Image: A Guide to Pseudo-Events in America*, New York, Vintage Book Editions, 2012 (copyright 1961).

Dean MacCannell, *The tourist: a new theory of the leisure class*, New York, Schocken Books, 1976 [Berkeley and Los Angeles, University of California Press, 1999].

Per questo motivo mi è sembrato proficuo riservare parte di questo studio alla trattazione di come le rappresentazioni mediatiche tentino di raccontare la complessità del cibo di strada a Palermo in pochi minuti. Le inquadrature più ricorrenti in questi programmi sono il close up (primo piano) e il cut-in (dettaglio). Vengono così mostrati i movimenti delle mani nel tagliare il cibo, le dita strette intorno a un boccone (*Unti e Bisunti docet*), nell'intento di avvicinare lo spettatore fisicamente e culturalmente alla realtà ripresa. È una tecnica pornografica che indugia sul godimento dell'immagine e compiace lo sguardo onanistico del fruitore²⁹⁷. È una tecnica che rimane in una tragica indeterminatezza e che induce a interrogarsi sull'effettiva validità di ciò che è messo in mostra quando non include un'adeguata presentazione del contesto, scevra da facili generalizzazioni o riduzioni dell'intera varietà del cibo di strada ai soggetti selezionati per lo show. Proprio la selezione fatta da questi programmi mette in risalto un paradosso. Il cibo di strada che viene presentato al pubblico nella maggior parte dei casi non è altro che la parte più attraente e disponibile a rivelarsi. Sebbene il loro prospetto sulla pubblica via o sulla piazza costituisca un aspetto importante, il cibo di strada delle attività che media e istituzioni salvano ed elogiano nei loro discorsi non è ideologicamente "di strada".

Se ne esiste una ideologia, andrebbe piuttosto ricercata in quegli ambulanti, come Giuseppe Basile, Iachinu (venditore di musso), Giovanni (venditore di caldume) che si ostinano a ritenere l'autentico cibo di strada quello che a rigor filologico si realizza sulla pubblica via, che nutre il corpo sociale e si nutre di pezzi di città. Finché vivranno e potranno sostenere la fatica del loro mestiere, questi venditori ne saranno i portavoce. Forse i loro figli e nipoti seguiranno le loro orme, ma non è possibile sapere se i giovani manterranno la tenacia degli avi o se crisi economiche, trasformazioni sociali o impellenze imprevedibili un giorno li costringeranno a cambiare.

In conclusione, Palermo si è dimostrata un eccellente laboratorio d'analisi dei valori connessi alle pratiche alimentari, capace di sollecitare e stimolare la progettazione di incontri culturali mediati dal cibo. Il fatto che il recente Palermo Street Food Fest (15-18 dicembre 2016) abbia attratto circa 350 mila visitatori non fa che confermare l'interesse che genera tale particolare forma culinaria²⁹⁸.

Nel corso della ricerca che ho condotto, i vicoli, i pendii, le piazze hanno ridefinito le mie tassonomie pratiche di mobilità urbana facendomi comprendere la loro rilevanza nella definizione di gruppi che si spostano e si aggregano presso alcuni punti di riferimento per la consumazione di cibo e bevande. In questi luoghi molti palermitani trascorrono tempo, mantengono le reti relazionali e, ovviamente, definiscono la propria identità. La mia identità di ricercatore nativo tuttavia è rimasta costantemente in bilico. Il mio vagabondare inquieto per la città non ha portato a una completa

²⁹⁷Si veda p. 112.

²⁹⁸<https://www.comune.palermo.it/noticext.php?id=12782>.

catarsi con la terra natia, e forse è bene così, perché ha permesso di osservare la realtà con un lucido, a volte amaro distacco. Né d'altronde questo lavoro ha prodotto risposte definitive per comprendere la complessità di un mondo sfaccettato, eterogeneo e talvolta oscuro quale è quello del cibo di strada palermitano. Questo studio ha piuttosto fornito alcuni scorci sul legame tra vita quotidiana e particolari pratiche alimentari a Palermo e sta forse in questo il suo maggior contributo. Se tali effimere vedute saranno, come lo sono state per me, capaci di generare interrogativi, ipotesi e speranze per il futuro, esse avranno dimostrato il loro valore.

Vorrei dunque chiudere questo studio con una dichiarazione finale, forse l'unica certezza a cui ha condotto questo lavoro, e mi sia concesso di farlo riadattando un celebre sonetto shakespeariano al tema qui trattato. Il cibo di strada *muta* negli anni e nelle forme, e impavido resiste al giorno dell'estremo giudizio. Se questo è errore e mi sarà provato, io non ho mai scritto di pani *câ meusa* e nessuno ne ha mai mangiato.

APPENDICE

A) *GLOSSARIO MINIMO*

ABBANNIO: Magnificazione di merce e prodotti tramite grida e modulazione canora della voce.

ARANCINA: A Palermo, sfera di riso tradizionalmente allo zafferano ricoperta da una leggera panatura e frita. Quando di forma perfettamente tonda contiene un ripieno di carne e ragù. Lievemente allungata è l'arancina "al burro". Una persona particolarmente tozza e tarchiata può essere ironicamente definita "arancina chi peri" (arancina coi piedi).

BABBALUCI: Lumachine tipicamente mangiate nel periodo del Festino.

BALLARÒ: Mercato storico palermitano sito nel quartiere dell'Albergheria e che si estende da corso Tukory fino alle pendici della torre di San Nicolò.

CACCIOTTO: Tipo di cappello e forma del pane che utilizzavano i cacciuttari, meusari di un tempo.

CARCAGNOLO: Calcagno di vitello, componente del "musso".

CALIA: Insieme alla "simenza", alimento fatto di ceci tostati e semi di zucca.

CAPO: Mercato storico di Palermo che si apre da Porta Carini fino a piazza Beati Paoli, e che si allunga per via Sant'Agostino in direzione del mare.

CAPONATA: Piatto che include vari ortaggi fritti, tra cui melanzane, capperi, olive. Ne esistono 37 ricette ufficiali, oltre che infinite variazioni personali.

CARTATA: Foglio di carta sul quale viene servita la frittola.

CONZARE: Condire, solitamente riferito al pane.

CROCCHÉ: Chiamate anche cazzilli, con una chiara allusione sessuale, sono crocchette di patate di forma ovale leggermente allungata.

FISTINU: La festa patronale principale di Palermo, dedicata a Santa Rosalia che ha luogo tra la notte del 14 luglio, con la processione del Carro lungo il Cassaro e i fuochi d'artificio al Foro Italico, e il 15 luglio, con la messa in Cattedrale .

FRITTOLA: Insieme di scarti di macellazione fritti, bolliti e insaporiti.

GRATTATELLA: Scaglie di ghiaccio tritate a cui viene aggiunto uno sciroppo.

GUASTEDDA: Anche Vastedda/Vastiedda. Focaccina tonda per il pane con la milza.

KALSA: Quartiere di Palermo compreso tra corso Vittorio Emanuele e Villa Giulia. Nacque come cittadella degli emiri sotto la dominazione islamica. Popolarmente è chiamata "Ausa/Avusa".

LAPA: Mezzo di locomozione polivalente e status symbol.

MEUSA/MIEVUSA: Milza, componente fondamentale di una focaccia condita cui dà il nome (pani

câ meusa). A ogni pezzo di milza corrisponderebbero due pezzi di polmone oltre che parti cartilaginose (*attaccachiedde*) triturate che servirebbero per conferire tenacità alla masticazione.

MUSSU: Letteralmente "muso", tale termine assume il valore di un nome collettivo quando indica una portata di varie parti bovine bollite e servite fredde comprendenti piede, calcagno, lingua, mascella, mammella e membro animale.

PANARO: Cesto che contiene la frittola. Molti chiamano così anche la pentola per la meusa.

PANELLA: Fettine sottili di una sorta di polenta di farina di ceci, fritte in olio caldo. Alla polentina di ceci viene aggiunto prezzemolo nelle fasi finali della cottura. Normalmente abbinata alle croché e gustate all'interno di un panino.

POLLANCA: Pannocchia bollita, venduta all'interno di grosse pentole (quadare) e abbannata in estate dagli ambulanti a Mondello.

PURPU VUGGIUTU: Letteralmente, polpo bollito. Si può trovare venduto in alcuni banchetti a Mondello, a Ballarò o la sera in Vucciria, tagliato appositamente dai venditori e servito caldo con abbondante succo di limone.

QUARUME: Anche chiamata "caldume". Bollito di interiora bovine tra le quali si possono individuare duodeno, secondo stomaco dei ruminanti, ano e retto, e altre parti compresa la trippa.

RASCATURA: L'emblema del riciclo alimentare palermitano, insieme alla frittola. La rascatura nasce come un'insieme di tutti i residui di frittura di panelle e croché compattate e insaporite con cipolla in modo da ottenere un nuovo pasto.

RIVUGGHIO: Il ribollire. Può intendere sia la calda cottura di una zuppa che in maniera metaforica il turbinio confuso di una folla.

SCACCIU: Tutto ciò che, dagli arachidi ai pinoli, insieme a calia, simenza e vari tipi di frutta secca, costituisce un alimento da mangiucchiare nell'attesa di un pasto più sostanzioso o nell'intervallo che precede i fuochi d'artificio del Festino.

SFINCIONE: Sorta di pizza a pasta spessa (molto lievitata) palermitana con salsa di pomodoro, cipolle, acciughe e talvolta caciocavallo.

STIGGHIOLA: Budella di vitello (o capretto o agnello) talvolta avvolte intorno a uno stelo di porro e insaporite con cipolla e prezzemolo. Infilzate in uno spiedino, le stigghiola vengono arrostite su braci per strada dalle quali si genera un fumo che si espande in tutta l'aria circostante.

VUCCIRIA: Mercato storico che da Piazza San Domenico, lungo la discesa dei maccheronai e via Argenteria si spingeva fino alla Cala. Il mercato era tanto caotico che nel parlato palermitano l'espressione "fare vucciria" si è cristallizzata nel significato di "fare confusione".

ZAMMÙ: Componente dell'acqua e zammù, bevanda estiva a base di anice.

B) QUESTIONARIO

Tra il 24 e il 25 marzo 2016, a conclusione della ricerca condotta sul campo e in virtù dei rapporti personali stretti con i venditori conosciuti, ho ritenuto opportuno costruire un sondaggio che mi permettesse di raccogliere dati comprovati e, si spera, sinceri sulle opinioni che gli operatori del cibo di strada hanno sul loro mestiere.

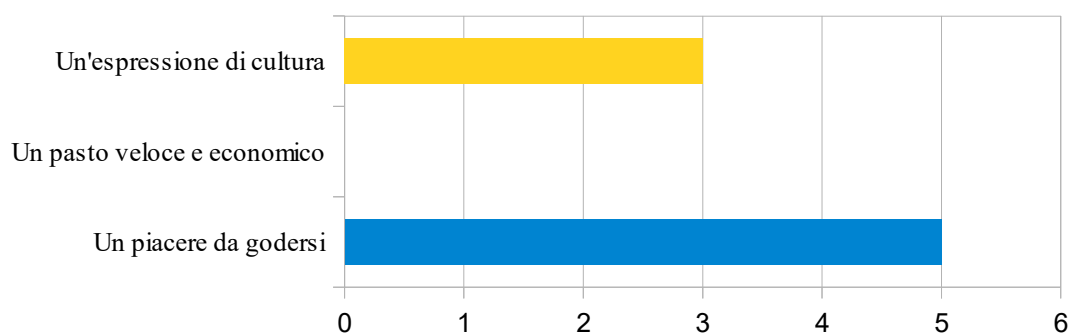
Tra gli oltre 20 operatori conosciuti, solo la metà ha mostrato un'iniziale disponibilità alla partecipazione. Successivamente, nel momento di somministrazione del questionario, alcuni non sono stati più reperibili, altri hanno rifiutato dopo aver letto il questionario, altri ancora pur avendo accettato il questionario non lo hanno poi riconsegnato. Infine solo 8, di età varia e operativi in diverse zone di Palermo, hanno permesso che il sondaggio ottenesse dei risultati.

Le domande sono state strutturate in maniera tale da non risultare pretenziose e sono state proposte con il massimo rispetto delle attività svolte dai collaboratori della ricerca. Si è voluto adottare un linguaggio semplice, chiaro, in maniera tale che potesse essere facilmente comprensibile da chiunque. Il questionario comprende sia domande a risposta chiusa con più opzioni che a risposta aperta. Le domande sono state poste in maniera tale da procedere dall'analisi del cibo di strada, alle considerazioni sul contesto di attuazione, fino alle opinioni su possibili sviluppi futuri. Ho lasciato grande libertà ai venditori partecipanti, sia per quanto concerne la possibilità di selezionare più opzioni tra le risposte chiuse, sia riguardo la possibilità di astenersi dal rispondere ai quesiti aperti. Alcune domande, volutamente provocatorie, avevano lo scopo di stimolare i venditori a esprimere i propri pensieri, essendo garantito il carattere totalmente anonimo dell'inchiesta

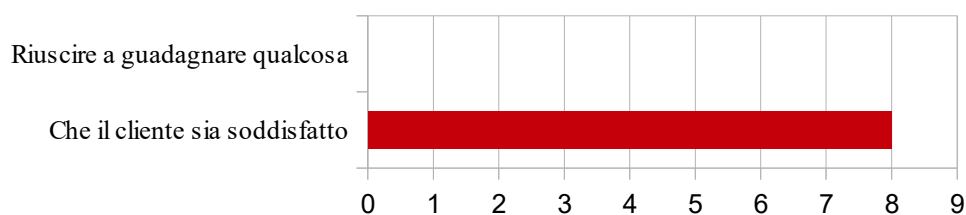
Alcuni operatori del cibo di strada compilato autonomamente il sondaggio, ma due hanno voluto compilarlo con la mia presenza.

Le domande, i risultati statistici delle risposte e i pareri espressi sono elencati di seguito:

1) Secondo Lei, il cibo di strada di Palermo è:

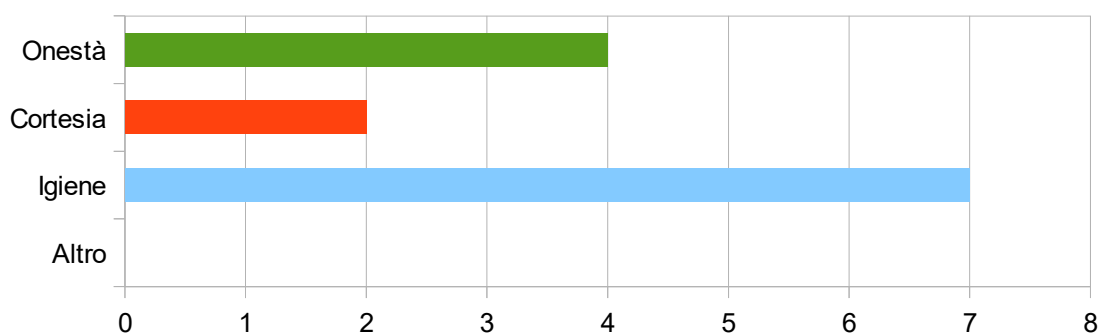


2) *Quando serve un cliente, per Lei è più importante:*



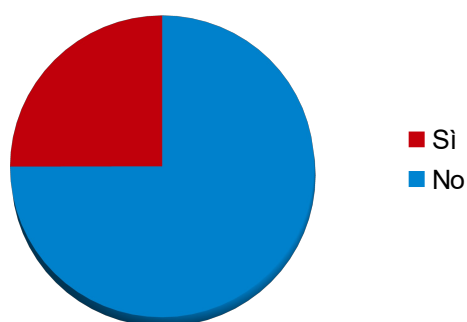
Tutti gli operatori, almeno a quanto dichiarano, ritengono più importante la soddisfazione della clientela che il proprio tornaconto personale.

3) *Nel Suo lavoro, cosa è essenziale:*



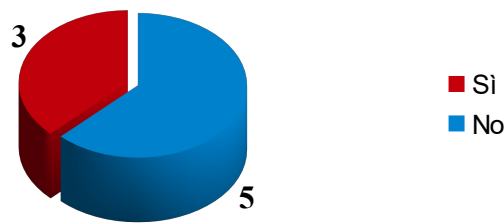
Un operatore ha scelto di selezionare 2 opzioni (onestà e igiene), due operatori invece hanno scelto di barrarle tutte e tre. Emerge da questi dati che l'igiene è un fattore preponderante nel lavoro legato al cibo di strada.

4) *Il cibo di strada di Palermo è in crisi?*



Uno tra i 2 operatori che hanno risposto affermativamente ha tenuto a precisare che, malgrado la crisi, si cerca di sopravvivere con tutte le forze e di far evolvere il cibo di strada.

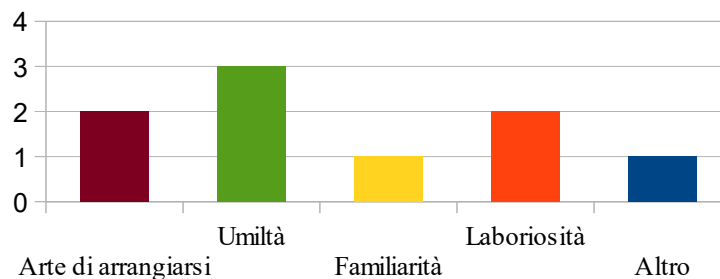
5) *Il cibo di strada a Palermo è, secondo Lei, un ambiente prevalentemente maschile? Perché?*



I venditori si dividono nettamente in questa domanda. Uno tra coloro che hanno risposto negativamente consiglia di rilevare la presenza di donne che lavorano con il cibo di strada nel mercato (Ballarò). Un altro dichiara che «a prescindere dal sesso, chiunque accede a questo ambiente, e non c'è limite d'età né di cultura»

6) *In una scala da uno a cinque, quanto è importante la tradizione gastronomica a Palermo?*
Sei operatori hanno dato il voto massimo (5), uno ha barrato (4), uno si è astenuto.

7) *Se il cibo di strada a Palermo trasmette dei valori, qual è quello che emerge di più?*



Due operatori hanno barrato due opzioni. L'operatore che ha barrato la casella "altro" ha specificato che a suo avviso il cibo di strada «trasmette il valore della tradizione e della cultura della terra in cui viviamo».

8) *Un turista può vivere l'esperienza di sentirsi come "un vero palermitano" attraverso il cibo di strada?*

Tra gli operatori che hanno preso parte al sondaggio, 7 rispondono affermativamente, 1 invece in maniera negativa. Rimangono tuttavia dei dubbi sul livello di intensità e sul significato che ogni operatore intende per "vero palermitano". In seguito alle osservazioni svolte personalmente infatti,

ritengo che sia quanto meno complesso stabilire cosa sia un "vero palermitano", data la vasta moltitudine di identità che compongono il mosaico della cittadinanza. La domanda è stata volutamente posta in questo modo sia per semplicità che per tentare di comprendere il grado di autenticità che i venditori attribuiscono alla loro interazione con i turisti.

9) *Il cibo può anche avvicinare culture diverse e aiutare l'integrazione. Lei sarebbe disposto a mangiare un panino con la milza fatto da un meusaro senegalese?*

Sette operatori rispondono negativamente. Uno di questi aggiunge che la sua risposta non è dettata da razzismo, ma dal non sapere se l'eventuale meusaro africano sia o meno allievo di un professionista. L'unica risposta affermativa puntualizza anche l'importanza della professionalità dell'operatore straniero. Al di là delle reazioni, bisogna constatare che in più laboratori (dietro le quinte) dove si lavora la carne, il riso, e altre materie prime per la preparazione di cibo da strada sono impiegati giovani tamil.

10) *Quale è, secondo Lei, il maggiore pregio di Palermo e dei palermitani?*

La prima domanda a risposta interamente aperta aveva lo scopo di coinvolgere emotivamente i venditori, e ha in fondo avuto successo, tanto che tutti hanno fornito un parere. Seguono le dichiarazioni:

- essere disponibili;
- è troppo disponibile;
- l'umiltà, la generosità e la familiarità su tutti;
- di essere umili;
- accoglienza e disponibilità;
- caldume, sfincione, meusa;
- l'accoglienza;
- dei palermitani il maggior pregio è la calorosità nelle relazioni e l'accoglienza. Di Palermo il maggior pregio è il clima, la terra nella sua agricoltura, la storia, il mare.

Le risposte, a volte forse ironiche, mettono generalmente in evidenza l'idea diffusa di un temperamento cittadino aperto e ben disposto.

11) *Quali sono, secondo Lei, i maggiori difetti o problemi di Palermo e dei Palermitani?*

Specularmente alla domanda precedente, questa aveva l'obiettivo di colpire allo stomaco gli

operatori, stimolandoli a mettersi a nudo. Due hanno lasciato tuttavia la risposta completamente in bianco. Gli altri sei hanno così risposto:

- la politica, ke non sa gestire pensano solo a l'oro²⁹⁹;
- non saprei;
- le strade sporche le buche le cose fatte male;
- lo scarso interesse delle autorità amministrative locali;
- la scortesia di chi lo è;
- dei palermitani la superficialità del rispetto dell'ambiente, mentre di Palermo è la corruzione e la delinquenza.

Le risposte variano da aspetti prettamente materiali, ad atteggiamenti, a problemi endemici. Emerge spesso una forte sfiducia nelle autorità. Uno tra i due venditori che non ha scritto nulla mi ha confessato a voce, rendendomi il questionario, che ne avrebbe avute di cose da dire, perché «sono tutti fanghi», insulto rivolto indistintamente a politici e guardie.

12) *Come si possono risolvere?*

La domanda indeneva spingere ancora più a fondo il coinvolgimento dei venditori, offrendo loro la possibilità di prendere posizione e proporre soluzioni in accordo alla loro esperienza. Due hanno scelto di non rispondere, due hanno scritto di non sapere cosa fare. Le risposte rimanenti sono le seguenti:

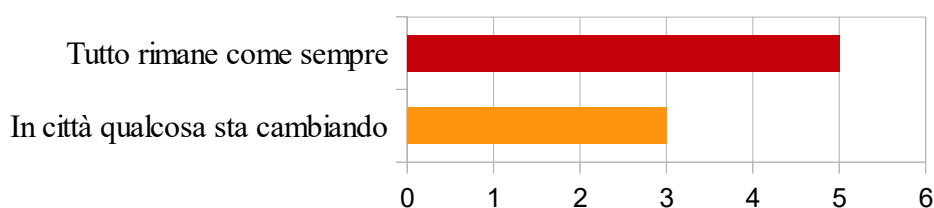
- con l'avvento di mentalità diverse^{*300};
- da parte mia credo che sia impossibile perché o l'uno o l'altro non cambia nulla;
- con l'accoglienza e l'educazione;
- con una gestione più oculata del bene pubblico, una politica più attenta e un cambiamento di come deve essere l'educazione scolastica.

Le poche risposte ottenute mettono in evidenza una forte sfiducia in nei confronti di alcuni atteggiamenti persistenti e individuano un forte possibilità di valorizzazione umana (e conseguentemente della città) tramite l'educazione. La mancanza di risposte o la presenza di affermazioni sconsolate mi spinge a pensare tuttavia anche una diffusa incapacità di assumere le responsabilità e la mancanza di voglia nel cambiare lo status quo.

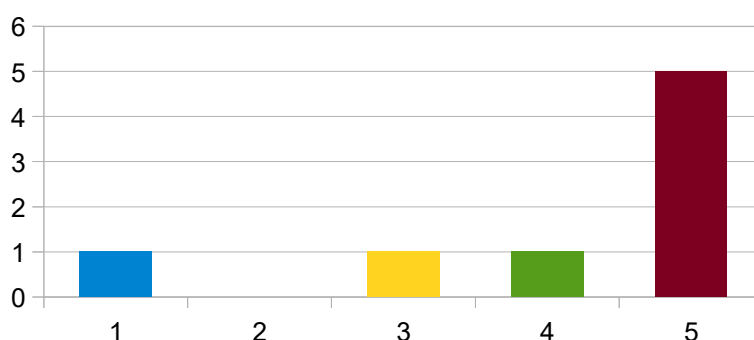
299 Ho trasposto fedelmente la risposta data, non sapendo se si trattasse di un riferimento metaforico al denaro o più verosimilmente un errore grammaticale.

300 L'ultima parola è ben difficile da decifrare e questa sembra la più idonea delle ipotesi riguardanti il termine.

13) *Il cibo di strada di Palermo che viene mostrato in televisione, su internet, in libri e giornali, aiuta a cambiare l'immagine della città o tutto rimane come sempre?*



14) *In una scala da uno a cinque, quanto si sente coinvolto nel rappresentare Palermo?*



15) *Se non avesse fatto questo mestiere, quale altro lavoro Le sarebbe piaciuto fare?*

La domanda, a risposta aperta, aveva l'obiettivo di sondare l'orizzonte di aspirazioni dei venditori di cibo di strada. Uno ha scelto di non rispondere. Le risposte rimanenti sono le seguenti:

- Lo spazzino xché senza avere fatto niente hanno uno stipendio sicuro;
- Qualsiasi pur di campare;
- Ristorazione;
- Io pur essendo un gemometra e non avendo sbocc[h]i lavorativi preferisco fare cibo da strada che dignitosamente mi soddisfa;
- Ambulante;
- Professore di teologia;
- Calciatore. A 15 anni ero giocatore del Palermo allievi

16) *Attuale mestiere:*

Il punto sedici intendeva raccogliere semplicemente la categoria di lavoro legato al cibo di strada di cui i vari venditori si occupavano. Si è trattato di 2 frittolari, 2 meusari, 2 sfincionari e 2 gestori di attività di frittura. Uno degli operatori coinvolti però sceglie di definirsi pensionato, forse per non

incappare in eventuali problemi finanziari.

17) Età:

Gli otto operatori coinvolti erano diversi per stato civile, zona di lavoro e per età. Il più giovane coinvolto aveva al momento della rilevazione 30 anni, il più anziano 70. Gli altri dichiarano di avere 32, 34 (due venditori), 48 e 56 anni. Uno non ha inserito alcun dato.

18) Titolo di studio:

La maggior parte, ben cinque venditori su otto, dichiara di possedere la sola licenza di terza media. Uno dichiara di avere il titolo di "geometra" mentre un altro dichiara di avere una "qualifica superiore di operatore elettrico". Uno non ha inserito alcun dato.

C) INTERVISTE

Intervista a Gaetano Favata, presso Porta Carbone, in Via Cala 62, realizzata il 6 agosto 2015.

Mi sono recato per la prima volta a *Porta Carbone* la mattina del 5 agosto 2015, intenzionato ad arricchire la mia ricerca sul tema dello street food a Palermo. Pur non essendo mai fisicamente entrato in questo posto, lo conosco per fama. Illustrato brevemente il mio progetto a coloro che lavorano a *Porta Carbone*, ottengo la possibilità di fare un'intervista il giorno seguente nella prima mattinata. Mi reco dunque il 6 agosto presso il locale alla Cala. I muri interni del locale sono tappezzati di foto che raccontano la storia dell'attività commerciale, dalle origini della bancarella dove si preparava il pane con la milza a ridosso della Cala all'attuale sede che da 17 anni ospita *Porta Carbone*. Da poco prima delle 10 ho occasione di dialogare con Gaetano Favata, introducendo i temi che saranno trattati nell'intervista e chiacchierando informalmente di altri (tra cui l'impossibilità di attuare completamente le normative HACCP – si pensi al caso della frittola – alla storia del cibo di strada a Palermo, all'impiego del nonno Peppino presso l'antica focacceria Alaimo). L'intervista avviene all'interno di *Porta Carbone*, seduti a un tavolino. I forti rumori contestuali, il traffico intenso alla Cala hanno reso difficile la trascrizione dell'intervista, che dura 26 minuti e 51 secondi. Alla fine dell'intervista ho assaggiato una guastedda con la meusa preparatami direttamente da Gaetano Favata, che si è diletta anche a mostrarmi i metodi di taglio della carne (ad arte col coltello, piuttosto che con l'affettatrice) e a esibirsi in alcune abbanniate. Non abituato a mangiare il pane con la milza alle 10 e mezza del mattino, impiego mezz'ora buona per consumare l'intero pasto.

[sta avvenendo uno scambio di battute con avventori del locale e altri impiegati]

Vincenzo: Se lei vuole...

Gaetano: No, no..ha detto una cosa che, il pane con la milza prat[icamente] r[e]inventato dopo la guerra, c'era a vastiedda, u pane ca..che già esisteva.

Vincenzo: Ca certo che esisteva.

Gaetano: Ca come alcuni, alcuni fanno..hanno cambiato un po' di sistema, questo, mbece noi no. Noi siamo antica tradizione, prima della guerra, attualmente lo facciamo.

Vincenzo: Dicevo, le dicevo prima, vuole iniziare presentandosi, dicendo qual è il suo mestiere? Come..

Gaetano: Certo, il mestiere io, u caciuttaru, cioè, u pane ca mie[vusa]. U caciuttaro ovviamente.

Vincenzo: Perché caciottaro?

Gaetano: Perché la caciuttaro è un mestiere che fa [le] antiche tradizioni, poi fa, popolare, [per] fare questo panino con la milza. Questa nostra tradizione detto pane con la milza, [...]u caciuttaru. Che è un cibo di strada. Capito?

Vincenzo: Io ho letto, sempre nel libro di Basile, che a cacciutta era un tipo di pane con cui si faceva appunto il pane..

Gaetano: U pane ca mievusa, il panino con la milza.

Vincenzo: Anzi, anzi, perché i primi cacciuttari portavano un cappello..

Gaetano: Esatto.

Vincenzo: Che assomigliava a quella forma di pane.

Gaetano: Esatto, sì, e prima della guerra stiamo parlando. E dopo la guerra è successo, dopo la guerra si è un po', è cambiato anche un po' il sistema ma i[l] cacciuttaro veramente e proprio è inizia così, a fare u pane ca mievusa pra[ti]camente. Come inizia, come è stato fatto mio nonno, nonno Peppino che lavorava alla antica focacceria Alaimo, negli anni 10, negli anni 20, prima molto della guerra. Ha lavorato per tanti e tanti anni là, questa bellissima e..focacceria antica della..l quartiere popolare della Vucciria.

Vincenzo: Qua a due passi.

Gaetano: Della Vucciria, che allora la Vucciria era nominata un mercato ricco e storico antichissimo di Palermo, era conc[...], anche Gottuso ha fatto un quadro meraviglioso, ha fatto successo in tutto i[l] mondo, questo quadro della Vucciria. E questa focacceria che lavora[va] mio nonno ha fatto anni e anni di lavoro perché faceva prima a vastiedda che era a caciutta, a cacciutta, a vastiedda, oltre a quello faceva pure u pane ca mievusa. Faceva una e l'altro. Poi, i veri, i veri mestieri, prima della guerra stiamo parlando.

Vincenzo: Certo, certo.

Gaetano: E ha lavorato [in] questa focacceria antichissima che [...] "Vassa trasi, u vole schietto o maritato?". È nato proverbio, anche perché essendo [l]a Vucciria era popolata di tante e tante persone di questo quartiere.

Vincenzo: Lei è cresciuto là.

Gaetano: Sì, sono cresciuto là.

Vincenzo: Gliela posso fare una domanda senza che si offende?

Gaetano: Sì.

Vincenzo: Lei di che anno è?

Gaetano: Io del 57.

Vincenzo: Ok, ok.

Gaetano: Del 57.

Vincenzo: Quindi già era dopo la guerra.

Gaetano: E dopo la guerra ovviam[ente] era come io là, l'ho vista io da piccolo e adesso è tutta cambiata. Ma prima uno spettacolo era. Era, un passo avanti proprio non si poteva, né un passo avanti e manco un passo indietro. E quindi questo detto che è nato con il pane con la milza, "u vole schietto e maritato", questo è molto queste persone che [fac]evano la spesa, sia donne sia maschi, allora si usava, dice, scendevo da [...] a fare la spesa. "Vassa trasi", cioè questa focacceria diceva, faceva abbanniata, abbanniata, questo passeggio delle persone c'era a abbanniata. "A vole schietto o marità, vassa tra[si]" e [l]a gente che [per] alcune cose scendeva della provincia, dei paesi oppure delle navi entrava per la curiosità di che cosa c'era. E invece era detto a caciotta e u pane ca mievusa.

Vincenzo: Per invitare..

Gaetano: Per invitare a entrare a mangiare questo pane con la milza.

Vincenzo: Esatto.

Gaetano: Così è nato..

Vincenzo: Ce l'ha qualche ricordo della..del cibo di strada com'era a quei tempi? O magari che ce l'ha raccontato suo nonno.

Gaetano: Ai tempi il cibo di strada era tutto con la bancarella con le ruote a, diciamo, a camminare, a trascinare. Invece questa focacceria, è nata, era nata bella perché era fatta apposta questo tipo di, tipo di³⁰¹..Però molte persone è nata [...] in mezzo alla strada perché io, me detto de, da mio papà, detto qua prima, prima della guerra. Che t'anno c'era un certo, si [ch]iama Rosulia, Rosolino u

301Si riferisce alla focacceria *Porta Carbone*, nel numero civico attuale.

chiama[va]mu, faceva u pane ca mievusa no panaru, no panaro, lo [mett]evano a terra, stuoia n'tierra, mettia u panaro e faceva u pane ca miev[usa]. È nato anche così u pane ca mievusa.

Vincenzo: Certo, questo è cibo di strada.

Gaetano: Cibo di strada, è storia.

Vincenzo: Cose che oggi con le normative..

Gaetano: Che si metteva, che si metteva a piazza Marina, sto parlando anche prima della guerra. Poi e piano piano, piano piano si è venuto ad ammo..ad aggiustare, ad ammodernare con questi piccoli banconi se, nella strada, camminando anche sulla strada e nei vari quartieri di Palermo. Però è nato anche così. Qua, a piazza Marina, io pert..purtroppo c'era una foto, l'aveva un amico, io, nel telefonino, me l'ha fatta vedere, e e sul quartiere di Palermo si trova questo, penso che se tu cerchi la troverai. "Palermo story" mi pare che si chiama.

Vincenzo: E si trovano queste foto storiche, tipo immagini degli acquaioli, questi lavori che si sono andati perdendo.

Gaetano: Perdendo, sì. È nato anche così, facendo un tipo di lavoro. Si metteva a terra con il panaro. C'è u caibbone, con il carbone, coi carboni, un po' di carbone lo accendeva e questo tegame che, piccolo, veniva..u pane ca mievusa. Una cosa..

Vincenzo: Tradizionale..

Gaetano: ..araba. Che tipo, tipo, tipo, diciamo, araba.

Vincenzo: Certo.

Gaetano: Un modo di cucinare. Poi pian piano, pian piano si è venuta ad aggius..ad ammodernizzare.

Vincenzo: E invece, qua, Porta Carbone, mi diceva prima, esiste dal 43.

Gaetano: Del 43.

Vincenzo: Sono praticamente ..

Gaetano: Perché mio nonno..

Vincenzo: ..più di settant'anni di storia.

Gaetano: ..72, 73. Perché mio nonno, ti stavo dicendo proprio questo ha lavorato per tanti anni, negli anni 20 e ne[i] 10, prima della guerra, ha lavorato per tanti anni là. O ci faceva il caciuttaro, u fuinnaru, u pane. Faceva pure u pane ca mievusa [in] questa focacceria Alaimo. E poi tanti anni, dopo tanti anni, nel 43 ha deciso di mettersi per conto proprio perché avendo [da] cresce..crescere i figli, giustamente, praticamente si è inventato [di] venire qua a vendere u pane ca mievusa. Una piccola banc..un bancone co[n] un semplice tegame con quattro ruote piccole, piano piano, piano piano, piano piano è nato Porta Carbone a fare pane ca mievusa.

Vincenzo: Prima eravate là più in fondo..

Gaetano: Prima là, prima là, prima era[va]mo al livello del mare.³⁰²

Vincenzo: Esatto, visto dalle foto.

Gaetano: Negli anni del quaranta, del cinquanta, era là. Nel quaranta, quarantatrè..quando c'era a guerra, si svegliò la guerra.

Vincenzo: Mi diceva prima..Vabbé, ovviamente io l'ho visto anche chiedendo in giro. Prima la clientela era un po' diversa, erano i lavoratori. E per sua esperienza mi sa dire se è cambiata e come è cambiata?

Gaetano: No, ma prima queste persone che, che adesso non ci sono più..adesso c'è qualcuna ancora diciamo in piedi, ricorda come io, come ricorda come alle tre, alle due di notte si mangiava u pane ca mievusa, che noi inizia[va]mo a lavorare alle, di mattina là, a parte i mare, n'mienzu ai saurrieri che scarricavano a rina pa costruzione di palazzi. E noi alle due di mattina, alle tre di mattina si faceva u pane ca mievusa, e si manciava. Anzi le persone stuppose che lavoravano lo mangiavano, perché era di passaggio, perché quando era chi passava che andava al mercato, chi carriatti, chi strascini, per [...] questo per andare a[l] mercato si fermavano pure queste persone che andavano a prendere e a lavorare, e mangiavano pane con la, e si mangiava u pane ca mie[vusa].

302Indica l'altro lato della strada.

Vincenzo: E tiravano avanti.

Gaetano: Tira[vano] avanti. C'è le persone del luogo e le persone che passavano chi strascini, chi carriati. Allora non è che c'erano tutte sti macchine. Nel 43 si fermavano a mangiare u pane ca mievusa.

Vincenzo: I carretti tipici.

Gaetano: I carretti, u stra..u strascino, quello lungo.

Vincenzo: Che è un ristorante, in viale..

Gaetano: Regione

Vincenzo: Che si chiama u strascino.

Gaetano: U strascino, u strascino, che c'era, allora a Palermo era molto diffusa questi strasci[ni] che andava[no] al mercato ortofrutticolo a caricava. Perché in quella zona, [di] fronte al porto c'era[no] i magazzini [d]u limone, i mandarini. [...] Io li chiamo depositi. Però si lavorava per la pulizia per l'estero. Per l'imbarco, queste cassette di mandarini, limoni, per l'estero. E passavano obbligamente di qua.

Vincenzo: E si pigliavano..

Gaetano: E si mangiavano il pane ca mievusa.

Vincenzo: Voi che orari fate qua attualmente?

Gaetano: Come, non ho capito?

Vincenzo: Ade..Attualmente qua alla Porta Carbone, che orari di lavoro fate?

Gaetano: Ma adesso noi, prima questo, all'orario che lavoravamo prima, alle tre, alle due di notte, non lo facciamo più. [...] la clientela è cambiata pure, il sistema. Apriamo alle sette e chiudiamo alle dieci e mezza, undici chiudiamo la sera. Il sabato fino a mezzanotte [...].

Vincenzo: Per il festino, invece?

Gaetano: Per il festino si lavora tutti i giorni e tutta la notte. [...] tutti i giorni di mattina, e tutta la notte durante la festività del festino, e l'indomani del festino, che è il 15, si lavorava. Cioè, noi chiamiamo quei giorni³⁰³, tre giorni di grande, di grande festa per Santa Rosalia, che noi ci teniamo tanto.

Vincenzo: Certo.

Gaetano: Come parler..come palermitani. Vediamo queste tante persone, quest'afflusso di persone, quel carro che scende dalla Cattedrale, Corso Vittorio Em[anuele], arrivando a Porta Felice, arrivando qua ci sono i fuochi d'artificio. La gente aspetta con tanta ansia e curiosità aspetta questo spettacolo.

Vincenzo: Il passaggio del carro..

Gaetano: Del carro..e vedi, questo è il modo, la nostra santa che si chiama Santa Rosalia. Che è importante.

Vincenzo: Che è stato bello..

Gaetano: Sì, sì..

Vincenzo: No, ci sono stato il 14 sera..Le volevo chiedere a propo..visto che mi dice sono 40 anni che Lei lavora nel settore, ne saprà certamente. Il pane con la milza, che è la vostra specialità, anche se ora fate anche e..crocchè e pane

Gaetano: Pannelle e crocchè.

Vincenzo: Pannelle e crocchè. Come va consumato? Come si mangia?

Gaetano: Come si mangia, il pane con la milza?

Vincenzo: Eh..

Gaetano: Il pane con la milza si mangia diciamo. Adesso si mangia..La gente di prima lo mangiava tutto bello completo, bello umido, all'antica, come si faceva prima. Pieno di attaccachiedde..ci piaceva queste.

Vincenzo: Che cos'è?

Gaetano: La trachea, la trachea.

303Un uomo saluta il signor Gaetano ponendogli la mano sulla spalla.

Vincenzo: Ah, sì, sì, sì.

Gaetano: E un po'.di umido. E milza. Poi tutto completo. Adesso lo mangiano cu..anche se lo mangi con sistema, lo vogliono un po' diverso. Sì, sti cose, attaccachiedde un ni vuonnu, vuonno di meno, vuonno chiù milza e polmone. C'è qualcuno che non mangia milza o non mangia polmone. Però lo mangiano sempre. Però il panino con la ma..col panino con la milza si mangia [???] tutto completo. E..Attacca..milza, attaccachiedde e polmone. Un po' umido, no [che] adesso ci mettono a caitta, che ci perde i[l] sapore il pane con la milza. Mettendo la carta nel mezzo...

Vincenzo: Nel mezzo.

Gaetano: ...per avere i..per asciugare, dico, mettere a carta si perde i[l] sapore perché, perché il pane non si bagna come si deve. Come si mangiava prima. Invece come si mangiava prima era un panino..

Vincenzo: Grondante.

Gaetano: Anche se scolava un pochettino. Si mangiava bello, bello. E la persona non si affogava. Invece poi là mettono un po' di carta, per avere pra[tricam]ente asciutto, si mangia male, per conto mio si mangia male, perché la carta porta il sapore. Il sapore del pane con la milza.

Vincenzo: Se lo assorbe.

Gaetano: No, no. Se lo assorbe. E perde i[l] sapore, il sapore. Quindi noi come attualmente lavoriamo, senza carta, sempre metodo antico, questo sempre [...] sistema. Due fettine, due tre fettine di milza, un po' di pomone e un..la trachea, l'attaccachiedda. Ci sono molte donne che me lo mangiano così. Si un ci sono attaccachiedde fimmine un ni manciano pane ca miev[usa]. U polmone [...] un ni mancianu. Invece di più vogliono queste cose. Io ho visto perché faccio i panina.

Vincenzo: Facciamo un, ricapitoliamo un attimo. Prima, il pane con la milza era un pane da maschi.

Gaetano: Da mas..Esatto, da maschi

Vincenzo: Da maschi che andavano a lavorare alle 5 di mattina.

Gaetano: Esatto, esatto. Come [...].

Vincenzo: Adesso invece mi dice ci vengono le donne a mangiarsi cose..

Gaetano: Sì, sì. Anche le donne mangiano questo..

Vincenzo: [Annuisce]

Gaetano: .. questo pane con la milza, perché piace. Vale a dire piace molto a..

Vincenzo: Da quand'è che hanno cominciato le donne a mangiare?..

Gaetano: Ma noi..Cioè avev..prima avev questo molto a clientela tutta maschia, diciamo maschia, diciamo tanti a e e. Noi abbiamo cambiato già da quasi da trent'anni a venire qua, abbiamo cambiato a invitare persone a venire e alle donne a mangiare pane con la milza. Ecco fatto entrano molte donne a mangiare. Adesso entrano più donne e meno maschi. Ma entrano? Sì, no. Sì, sì, è vero, è vero. Vengono molte don[ne] e ci tengono che piace il pane con la milza, rispetto a quarant'anni, cinquant'anni fa, che mangiavano tutti maschi.

Vincenzo: E adesso il pane con la milza si mangia più da soli o in comitiva?

Gaetano: No, si [può] mangiare co..co..come se qualsiasi momento, o da soli o comitiva. Quando s'appitisce u pane ca mievusa..a me piace, o c'ho fame. Io mi sveglio la mattina che..mancio u pane ca mievusa. Anche da solo può venire. Se è in compagnia meglio ancora. Con l'amico, o con la famiglia, ci sono dei col dei amici, si conoscono tre, quattro persone e vengono a mangiare. Quand'è in famiglia o i parenti vengono a mangiare pure. Co..come si può, come, come capita, come succede. Anche da solo si può mangiare tranquillamente.

Vincenzo: E come accompagnamento da bere, Lei che cosa suggerisce?

Gaetano: Ma..allo[ra], io prima io vendeva molto la gazzosa, in termini palermitani, io vendeva la gazzosa che era [...] fatta al limone, la gazzosa palermitana, che adesso non c'è più.

Vincenzo: E fatta in casa.

Gaetano: E fatta qua, perché c'era i vari fabbrichette qua a Palermo, e tipo [...], Picone, questi qua facevano queste tipo di, di bibite particolari. C'era la Partanna pure. Adesso, adesso bevono non so, un po' di tutto, un po' di birra, un po' di coca-cola, un po' di aranciata, limone. Cioè, il ca[vall]o di

[b]atta[gl]i[a] è birra e coca-cola praticamente, il cavallo di battaglia, adesso. Cioè, noi prima è quarant'anni, quarant'anni, quant'è, avevamo la gazzosa, che era soltanto gazzosa. Non c'era né coca-cola, né aranciata né niente.

Vincenzo: E manco acqua.

Gaetano: Soltanto la gazzosa è adatta per la..

Vincenzo: Perché rinfrescava, passava il sapore della..

Gaetano: Sì, sì. Era una bibita piccola e rinfrescante fatta in casa a Palermo.

Vincenzo: E non si trova più.

Gaetano: No, c'è. La fa sempre, tipo una bottiglietta piccola così, piccola. La fa la Partannina. Invece la Partanna faceva le bottiglie classiche, la gazzosa, così.

Vincenzo: Quelle più grosse.

Gaetano: Sì, una quasi mezzo litro. Una cosa particolare.

Vincenzo: Me le devo andare a cercare.

Gaetano: E queste bottiglie. Perché così è peccato, più o meno andava anche bene, andava. Purtroppo, l'aggiornamento della modernità si cambia. Il pane con la milza non si.. per noi non cambia niente perché abbiamo fatto, lo facciamo sempre vestito antico. Non mettiamo la carta, lo facciamo bello, se lo vogliono asciutto ce lo facciamo asciutto. Si perde un po' di tempo però facciamo contenta alla cliente, capito? E lo mangia asciutto.

Vincenzo: E ci sono quelli un po' più esigenti immagino.

Gaetano: Sì, a voglia. A voglia, ci sono molte, molte persone che sono particolari che "No, non ci mett'i cose minute", invece le donne li vogliono, i fimmine u vuonnu chi i cose minu[te]. Cioè a contrario.

Vincenzo: E invece quando vengono i turisti, ne vengono assai?

Gaetano: Sì, ne vengono molti.

Vincenzo: Sono consigliati? Sono già..

Gaetano: No, alcuni sono consigliati, dove andare a mangiare il pane con la milza. E tutti dicono qua a Porta Carbone. A gente chiede alle persone che sono di passaggio, come camminando su strada di Palermo si informano dove andare a mangiare e i palermitani, tutti i palermitani dicono andare a Porta Carbone dove andare a mangiare u pane ca mievusa.

Vincenzo: Quello originale.

Gaetano: Originale, esatto, bravo. Tu, infatti lo dicono loro stessi, quando vengono qua, dico - perché loro si informano [di] persona, no? - si trovano a Politeama, o alla stazione, o si trovano a Ballarò, si trovano a via Libertà o si trovano al porto, indicati da più persone strada facendo i turisti e si informano dove andare a mangiare questo panino e tutti dicono Porta Carbone. Quando vengono qua e lo mangiano dicono così. Allora, c'è la differenza, c'è allora un problema, che è buono questo panino quando lo mangiano.

Vincenzo: Quindi le facce..Come sono le facce quando, quando..? Soddisfatte?

Gaetano: No, sono belle contente perché vengono, vengono un po' diciamo così, per la curiosità. Poi appena lo mangiano, "Ah, c'è un motivo per dire che tutti i palermitani vengono, lo mangiano qua".

Vincenzo: Io li vorrei filmare...

Gaetano: A me mi costa più-più turisti mi costano, sia italiani o stranieri, a me mi costa perché è la verità. C'è allora un motivo per venire mangiano tutti qua i palermitani.

Vincenzo: Mi piacerebbe venirli a vedere, a filmare, come sono una volta che arrivano. Prima quando sentono l'odore, perché già l'odore è un odore forte.

Gaetano: Sì, sì, sì, è vero.

Vincenzo: E poi dopo che lo mangiano, come sono soddisfatti.

[Terzo interlocutore da dietro il bancone]: No, poi dicono che è l'amore.

Vincenzo: Sì?

[Terzo interlocutore da dietro il bancone]: [La registrazione è disturbata]

Gaetano: C'è, quando è, chiedono, chiedono. Però la curiosità e il panino, perché vede tante persone che mangiano, e loro, loro eh.. E prendono i panino, anche-anche se [se] lo dividono a metà. Danno un boccone-Prima danno un boccone ciascuno, lo assaggiano ed è buono. E quando poi se lo mangiano entrambi, lo vogliono a metà..."È una cosa bellissima, una cosa spettacolo, propri[o un]a una cosa stupenda". Ieri sera ho avuto una coppia dei romani- dei romani. Hanno messo questa foto su Facebook, abbiamo messo. Aspé. Stefano! Mimmo t'a mannò u Facebook ieri, la foto? Un'immagine di ieri? L'hai Facebook di Mimmo tu?

[Risposta dell'interlocutore]

Gaetano: Alberto!

Vincenzo: Voi ce l'avete una pagina di Facebook del locale?

Gaetano: Sì. Alberto! Proprio questo, stavo spiegando questo. Questa coppia di romani che, pe[r] caso, non si sono informati, loro sono venuti qua a mangiare, erano di passaggio, curiosità, hanno mangiato prima il pane con la mil[za], hanno informato prima che cos'era la mil[za] e allora ho spiegato. "Nooo, mi dà senso" il maschio. Dopo che si è mangiato il pane con la mil[za] io ho insistito a farlo mangiare. Appena "non me lo fa carico", l'ho fatto asciutto a modo mio (*mani giunte sul cuore*) bello, come-come si deve nel mio mestiere. Appena l'ha mangiato, "che bello, non me l'aspettavo così bello". Ha voluto così a farsi la fotografia, ha voluto salire qua sul banco "voglio far la foto", perché ho fatto un tipo di abbannata io. C'è "pane ca mievusa a Porta Carbone ce n'è solo uno, e gli altri non son nessuno", a mio detto, ho fatto.

Vincenzo: Sì, sì, sì.

Gaetano: E lui ha fatto questo filmato su Facebook. Insomma, "che bello, che bello, che bello", dice "ma io no, no, c'è, lo-me lo immaginavo che era bello ma dopo mangiarlo è tutta un'altra cosa". Era conten[to], mi ha baciato, di qua. La moglie proprio, era in viaggio di nozze questa coppia.

Vincenzo: (*Annuisce*) Viaggio di nozze.

Gaetano: (*rivolto a un'altra persona*) Hai Fe-la pagina Facebook di Mimmo, di ieri? Non ce l'hai? Mimmo l'ha mandato [...] la coppia di Roma. Eh, sì. Faglielo vedere a questo signore.

Vincenzo: Sì, vabbé, no tipo abbiamo ancora una decina di minuti di intervista perché poi mi finisce proprio la cassetta. Faccio le ultime domande così poi...

Gaetano: No, ma noi abbracciamo...

Vincenzo: Mi ha aiutato tantissimo.

Gaetano: No, no. Noi dobbiamo aiutarla. Noi abbracciamo tutti tipo di persone, dal popolino all'alta persona-personalità. Gente di fuori con certo valore, gente di importanza alta lo mangia perché sa, il posto è conosciuto e lo mangia qua. E lo mangia.

Vincenzo: Mi diceva anzi quando sono arrivato prima, quello là, Andrew Zimmern.

Gaetano: Sì, Zimmern.

Vincenzo: Del programma americano.

Gaetano: Mario Biondi è venuto qua a mangiare due anni fa.

Vincenzo: Pure?

Gaetano: Mario Biondi ha fatto il teatro qua, al Biondo (*teatro in via Roma, in realtà si esibì al Teatro di Verdura*). Dice "io siciliano sugnu e a me", così ha detto, è venuto con la famiglia, "io sugnu siciliano e a me piace u pane ca mievusa". È catanese lui.

Vincenzo: Sì.

Gaetano: A me..cioè, per farti capire un concetto tutto quanti cantanti sono venuti qua a mangiare. Tante e tante, noi abbracciamo tutti i tipi di personalità, dal più piccolo all'alta-all'alta classe. Cioè problemi non ce ne abbiamo. Li facciamo, li affrontiamo e tutte queste persone rimangono contentissime. E se ne vanno soddisfatti. Una cosa propria...Cioè loro essendo la prima volta dicono "che bello". Cioè, questi romani ieri proprio, contentissimi, mi ha abbracciato. Fa "ora ci vediamo, non ti preoccupare", gli abbiamo dato il bigliettino. Fatti sentire.

Vincenzo: E torneranno.

Gaetano: Sì, sì, sì, sì. Quando arriva la crociera, quelli che sono di Milano, di Torino e sono stati di

passaggio a Palermo, vengono con le famiglie.

Vincenzo: Si lavora di più nel periodo delle crociere.

Gaetano: Sì, vengono qua a posta. A trovarci. Vengono qua a piedi. Gente ovunque viene. Siamo su Facebook, siamo su eh... Viene proprio informandosi per in città avere qualcosa.

Vincenzo: Quando vengono a ce-a mangiare il panino con la milza, si aspettano di trovare qualcosa di tipico di siciliano? Cioè, è una cosa rappresentativa?

Gaetano: No, noi lo diciamo. Eh siamo siciliani, perché Palermo è la Sicilia, ci si intende. Però il pane con la milza è solo Palermo. Altre città non ne si..in provincia non ce n'è. È solo Palermo il pane con la milza. Si fa [in] tutti i quartieri di Palermo, perché è nato qua. Cioè, si fa, si è fatto ad altre par[ti] però non va. Però le persone che sono di fuori vengono qua a mangiare. È palermitano il pane con la milza.

Vincenzo: Secondo lei c'è un valore che trasmette il panino con la milza? I valori.

Gaetano: Un valore, sì, lo devo ammettere, perché noi palermitani, noi ci teniamo a questo panino, ci teniamo. Come a-come adesso vengono, ci tengono altre persone che lo mangiano, certo ha un valore. Dei valori importanti.

Vincenzo: Una cosa più legata alla tradizione, al duro lavoro, a...

Gaetano: No, no. È legata alla tradizione. Come i valori di tradizione, i nostri valori sono questi. E noi cerchiamo di portarli sempre avanti. Oltre mangiarlo. Che è il nostro lavoro, rappresenta il nostro lavoro. Noi cerchiamo di fare questo prodotto per fare eh, portarlo sempre più avanti. La nostra tradizione, popolare.

Vincenzo: Sempre discutendo di questa cosa che Lei mi dice, portare avanti questo valore tradizionale. Lo stesso fatto che voi adesso fate anche il pane con le panelle e croché significa che un certo numero di clienti, una certa parte della clientela comincia a non identificarsi più nel panino con la milza, cerchi altri sapori. Io ho, purtroppo sono pieno di amici che, dicono "no, io il pane con la mil[za]" palermitani eh, però il pane con la milza non lo mangiano.

Gaetano: Sì, è la verità. No, è la verità, sì.

Vincenzo: C'è un cambiamento e soprattutto a che punto possiamo arrivare a questo...?

Gaetano: Ma io spero di non cambiarlo, anche perché puittallo avanti... Io, non è un problema, noi cerchiamo di farlo, ancora portarlo avanti. Per farlo conoscere, farlo mangiare al palermitano vero e proprio, di mangiarlo, il valore palermitano. Se a lo[ro] non piace, non piace, però io ci dico "se non ti piace, che palermitano sei?". U pane ca mi[evusa] è palermitano. Io, ti mangi u pane chi panelle, vabbé, ci po stare, si può mangiare, ma si un tu manci u pane ca mievusa che palermitano sei? Per questo noi cerchiamo di portarlo avanti u pane ca mievusa.

Vincenzo: E continuare questa, questa tradizione ovviamente può necessitare, può essere necessario adattarsi ai tempi che cambiano.

Gaetano: Certo.

Vincenzo: Le faccio un esempio. Io sono tornato dall'università, da Venezia, e ho trovato Palermo tappezzata dalle insegne di questi "Kepalle", che fanno le arancine in 40 gusti diversi. Ovviamente per una cosa turistica.

Gaetano: No, no, una cosa inventata della modernità.

Vincenzo: Ci si adatta.

Gaetano: Della modernità.

Vincenzo: Il panino con la milza, per sopravvivere, per continuare avanti, secondo Lei, come si può adattare? Le faccio un esempio proprio banale. Secondo Lei un giorno ci può essere un meusaro africano?

Gaetano: No.

Vincenzo: Per continuare la tradizione.

Gaetano: No, io penso di no. No, non ci sarà. Deve essere un palermitano. Cioè un africano, un tunisino, non esiste. Non esiste, av'a essere un palermitano.

Vincenzo: Di seconda generazione, integrato.

Gaetano: No, no, palermitano. Perché lo stile che hanno loro è tutto diverso a noi. Anche se è nato a Palermo, tutto...sempre quella mentalità hanno. Deve essere un palermitano. Io sono contrario. Io sono contrario a questo discorso. Perché io, u pane ca [mievusa] l'a fare un palermitano. Cioè non deve essere proprio un africano o un norvegese o un tunisino o un arabo. Cioè dico vabbé, senza offesa per loro.

Vincenzo: Noo..

Gaetano: Loro hanno le sue cose tradizionali.

Vincenzo: Io sinceramente l'altro giorno sono passato da Ballarò e c'era un africano, nivuru..

Gaetano: Sì, nero.

Vincenzo: Che lavorava dietro la cosa e parrava siciliano meglio di me che parlo che sono dell'Uditore.

Gaetano: Sì, perché è nato a Palermo, diciamo e si è ambientato qua. Per me è sbagliato. No perché devo essere uno ra-razzista, ci può stare pure, intendiamoci. Però un palermitano doc.

Vincenzo: E allora un suggerimento suo per continuare la tradizione. Come può adattarsi il pane con la milza ai tempi che cambiano?

Gaetano: No, ma si può adattare diciamo [in] qualsiasi momento, diciamo. Come fasi. Non si può adattare come un panino aggiungere altra cosa. È nato così e così sarà, deve essere.

Vincenzo: Deve essere.

Gaetano: Ci arriva mettere un pomodoro, una insalata. Cioè, è contro senso. Il pane con la milza deve essere pane con la milza, e basta. O schietto o maritato. Eheh. Diciamo detto in quella maniera. O riesto, non c'è altro metodo di... Av'a essere tradizionale, come vecchio sistema. Com'è nato, dai. È giusto così. La tradizione è tradizione. Cioè, io per contro senso metto un foglio di lattuga? Un pomodoro che senso ha? È sbagliato.

Vincenzo: Il sapore originale.

Gaetano: Non c'entra niente completamente. La tradizione è tradizione.

Vincenzo: La ringrazio tantissimo.

Gaetano: Penso che sono stato chiaro.

Vincenzo: Mi ha aiutato infinitamente.

Gaetano: Tutti i minimi particolari ho dato. Anche, anche, posso dare anche di più, però...

Vincenzo: Vabbé, casomai passo un altro giorno.

Gaetano: Noo, vabbé.

Intervista a Bartolomeo Cappello, presso Franco u vastiddaru, in Corso Vittorio Emanuele 102, realizzata il 4 agosto 2015.

Mi ero presentato a Bartolo la mattina del 30 luglio 2015. Bartolo dimostrò subito interesse per il mio progetto e disponibilità per aiutarmi. Sono tornato dunque martedì 4 agosto 2015, a partire da poco prima delle 9 di mattina. L'intervista è stata realizzata presso uno dei tavolini esterni del locale tramite videoregistrazione su supporto a nastro. Essendo un luogo trafficato la registrazione è turbata da rumori contestuali. Il video dura 28 minuti e 39 secondi. Dopo l'intervista mi ha anche offerto un pezzo di rosticceria.

Bartolo: Salve, sono Bartolo Cappello, il genero di Franco u vastiddaru, noto conosciuto qui a Palermo per appunto il cibo di strada ovverosia lo street food. Franco u vastiddaru è stato per molti anni inserito su questo campo. Per 28 anni ha lavorato all'antica focacceria di san Francesco dopo di ciò per 25 anni poi è riuscito a mettersi per sé, da solo, proprio cominciando con la classica bancarella quella che adesso si intende proprio mangiare di strada street food. Con la classica bancarella lui ha, forniva, veniv-vendeva pane con la milza. Dopo di ciò è riuscito a inserirsi su qualche locale che pian piano si andava liberando e..e niente dopo è riuscito a costruire tutto questo dando possibilità a noi, genero, figli, insomma facendo parte della famiglia di poter continuare tutto ciò che lui aveva costruito.

Vincenzo: Da Franco..sono più di 50 anni, mi raccontavi, di storia del cibo di strada palermitano, in particolare il pane con la milza.

Bartolo: Sì, in particolare il pane con la milza. E..il pane con la milza come lui mi raccontava è nato proprio come mangiare povero. Cosa si intende per mangiare povero? Allora innanzi tutto mi diceva sempre che è un piatto arabo. Sono stati gli arabi a importare questo tipo di alimento. Cibo povero perché venivano proprio ai tempi di povertà si cercava di non buttare via niente. Quindi sul vitello veniva scartato polmone e milza. Da questo polmone e milza si provò così, gli arabi provarono a farne venire fuori qualcosa di utile per poter mangiare, commestibile. E da lì proprio fra il polmone e la milza e il..grasso allora sempre molto povero, lo strutto, la famosa saime, sugna, grasso proprio di maiale, mettendoli insieme nacque il panino con la milza. Il pane con la milza..si usava, era un piatto povero e si usava mangiarlo così per strada. Le classiche baccarelle si riuscivano a organizzare bollendo a casa polmone e la milza ai tempi antichi, poi si procurarono questo tegame e così fondiamo, comincia[ro]no a lavorare. Cosa si andò ad aggiungere al panino con la milza? La ricotta e il caciocavallo. Da qui appunto nasce dal panino con la milza schietto e maritato. Che significa? Schietta praticamente veniva o con ricotta o senza ricotta. Quando era con schietta era la ricotta semplice, la focaccia semplice col formaggio sopra. Maritata praticamente..

Vincenzo: Senza carne.

Bartolo: Senza carne..si andava a sposare proprio il bianco del formaggio e della ricotta si andava a sposare insieme alla milza. Milza e polmone. E questo diciamo è il classico proprio più completo panino con la milza..

Vincenzo: Maritato quest..

Bartolo: Maritato, sì, che può esistere.

Vincenzo: Ho capito. Mmm...oltre alla mmm..al panino con la milza leggevo su portali internet tipo tripadvisor e altri, fate anche panelle, altro..tipo di cibo di strada..

Bartolo: Sì, sì, sì, sì..di base, di base lo street food come poco fa potevo, volevo ricordarvi, è il cibo proprio povero. Ecco perché mangiare di strada. È un cibo povero, che poi con gli anni è andato a riqualficarsi fortunatamente perché..la panella in sé..per sé..farina di ceci, insieme ad acqua. Una

classica polenta del nord, perfezionata magari in modo nostro, semplice, vengono fuori queste diciamo frittelle. Metodo antico veniva praticamente cucinata insieme acqua e farina. Poi come meglio si preferisce si aggiunge del prezzemolo, si aggiunge del finocchietto. Viene proprio cucinata in maniera tale che diventa una massa dura. Da ciò si cominciano a prendere, metodo antico come faceva mio suocero prendeva dei classici piattini da tè. Prendeva un bel cucchiaino di legno e spalmava su questi e li metteva..si riempivano un bel po' di piattini e poi praticamente diventava inaderente [...]. Allora praticamente questo strato di farina o[r]mai tutta omologizzata riusciva a staccarsi dal piattino e si raffreddava, si tagliava e si friggeva in olio caldo.

Vincenzo: Io le ho fatte lunedì scorso le panelle. E leggevo si facevano anche con le bottiglie di plastica.

Bartolo: Sì.

Vincenzo: Si mettevano la dentro..

Bartolo: Sì, praticamente, praticamente oppure la latta antica dell'olio di semi.

Vincenzo: [Annuisce]

Bartolo: Praticamente veniva aperta la parte super..veniva aperta dalla parte superiore, il composto veniva messo all'interno e lasciato dentro. Praticamente poi che fa, raffreddando usciva questo pezzo intero. Col coltello si tagliava e..ed è un piatto molto semplice, è povero, dei tempi.

Vincenzo: [Annuisce]

Bartolo: Serviva abbastanza a nutrirsi. E co[n] ciò si accorporò anche la..crocchè. La crocchè anche se il nome praticamente sembra un po' più francese, ma, come sempre raccontato da mio suocero, originalmente si chiamava cazzilla, la classica crocchè.

Vincenzo: I cazzilli..quelli che ci sono..

Bartolo: I cazzilli, e allora praticamente si acco[r]porò la patata anche sì, anche se, niente di difficile, bisogna soltanto saper scegliere il tipo di patata, e..far bollire la patata, [s]bucciare la patata, lasciare raffreddare, macinare, condire sempre come si preferisce, con del sale, con del pepe, prezzemolo, menta, cipollina, poi praticamente negli anni si è andata a diversificare. [...] fare praticamente l'impasto, perfezionarlo e friggerlo. Come vedi niente di difficile. Proprio cibo di strada, cibo povero.

Vincenzo: Però da questa semplicità abbiamo..

Bartolo: Da questa semplicità siamo riusciti ad importare fuori la curiosità e poi la qualità, e i sapori, soprattutto i sapori perché siamo andati fuori dei sapori ottimi, sempre a poco prezzo ma..

Vincenzo: Certo, l'idea dell'esportazione del cibo di strada, della promozione turistica del cibo di strada è quello che con la cultura si mangia...

Bartolo: Sì.

Vincenzo: E si mangia, facendo cultura. Praticamente, venendo a Palermo se tu non mangi un panino con le panelle ti perdi un pezzo di città, è quello..

Bartolo: Sì, ecco, ormai ce ne accorgiamo che proprio come tappa da dover fare. Allora praticamente a volte vediamo delle guide turistiche dove si dice "quattro canti", cioè monumenti importanti, "Cattedrale", e poi praticamente da non dimenticare di assaggiare panino con la milza, le panelle, le crocché, lo sfincione, e tanti, tanti altri alimenti che noi qua a Palermo perché pra[tica]mente Palermo ormai è diventata importante, famosa soprattutto per quanto riguarda il lato alimentare.

Vincenzo: Quinta al mondo per..per cibo di strada, prima in Europa., quindi..

Bartolo: Sì, sì, siamo riusciti, siamo riusciti a creare un sotto-settore parallelo a quello americano dove praticamente là c'è il cibo veloce e noi invece abbiamo lo street food. Là hanno il fast food e qui abbiamo lo street food.

Vincenzo: Però i metodi di consumazione sono generalmente anche gli stessi. Cons-si consuma all'impiedi..

Bartolo: Si consuma all'impiedi e soprattutto, allora ascolta. Noi sinceramente a volte pensiamo di perfezionarci e cercare di dare un servizio di qualità un po' più superiore.

Vincenzo: [Annuisce]

Bartolo: Però, ce ne accorgiamo che la gente cerca proprio il giusto. Non la qualità alta, perché proprio nasce come street food, mangiare di strada.

Vincenzo: E questo mi porta a farti una domanda per cui, e..credo tu sia particolarmente ferrato, cioè il tema dell'autenticità del cibo di strada. Ricordandomi quel famoso video che è stato pubblicato su internet in cui tu, diciamo, prendi un attimo in giro quella polemica che c'è stata sul dado nella caponata..ecco, tu che vieni da questa tradizione ormai di cinquant'anni di cibo di strada, e che sai come va consumato tradizionalmente, come va fatto tradizionalmente, preparato, c'è tutta una tecnica, lavorazione, pulitura del cibo. Ecco, a seconda di queste innovazioni, cioè di questo cambiamento, magari non si consuma più e..in piedi ma magari su un tavolino con non necessariamente la birra ghiacciata o qualcosa di più, che so..

Bartolo: La gazzosina..

Vincenzo: Ok.

Bartolo: Per restare in tema proprio di...caratteristiche

Vincenzo: O ancora, ci sono magari turisti che sono più interessati a problematiche igieniche. Ci sono queste normative del 2004 sulla analisi dei rischi. Ecco, tu in questa situazione, mi stavi magari introducendo a un discorso che poteva essere proficuo per la mia e..per la mia ricerca. Hai qualcosa da dire proprio su..su rapporto tra tradizione e apertura e innovazione al mondo?

Bartolo: Questo campo sicuramente l'innovazione è cambiata, si è diversificata di rispetto agli anni passati. Ciò che significa? Praticamente prima si usava, era più facile, più caratteristico usare il campa..il classico campanaro. Il campanaro praticamente è la trachea con i due polmoni attaccati e il pezzo di milza.

Vincenzo: [Annuisce]

Bartolo: Questo è la base principale da dove nasce proprio il pane con la milza. Prima era più caratteristico praticamente arrivare questo campanaro, polmone e milza dal posto privato perché si macellava il vitello che si conosceva in maniera privatamente e allora era nostrano, buono, ottimo. Adesso le caratteristiche di igiene, HACCP, sono un po' cambiate quindi deve essere tutto più controllato, ci sono delle normative da dover rispettare molto più pesanti, infatti adesso bisogna stare attenti alla provenienza, documento sempre di accompagnamento, provenienza, conoscere proprio la qualità e soprattutto la provenienza del vitello. Dove proprio ti specifica età e tutto, procedura, andamento, vita del vitello.

Vincenzo: Allevamento, macellazione, tutte cose.

Bartolo: Adesso qua..adesso si è diversificato, bisogna avere regole un po' più difficili da rispettare. Però d'altronde dà più sicurezza alla persona che degusta, mangia, mentre magari prima..

Vincenzo: Le persone sono..tendenzialmente, eh.. tendenzialmente più attente a questa cosa o resiste uno zoccolo duro di clientela da voi che se ne infischia e mangia ancora..

Bartolo: E..alla fine, praticamente, non c'è nessuno che. All[or]a, praticamente viene obbligatoriamente, viene affisso un cartello dove si dice che noi facciamo parte di un certo controllo di igiene, HACCP, quindi magari già la gente vedendo questo cartello, è una sicurezza in più e sta più tranquilla. E..sai a volte con i turisti non è tanto facile. Perché? Perché l'impressione è più nel dover degustare. A volte noi chiediamo se loro mangiano il fegato, perché il fegato ha una..è una parte molto più forte come sapore. Quindi riusciamo a convincerli facendo assaggiare il pezzettino e poi se ne accorgono e praticamente il polmone e la milza è una parte più dolce rispetto per esempio al fegato. E riescono a gustarlo..

Vincenzo: Però magari a volte capita che sono scettici, l'ho visto in giro.

Bartolo: Sì, sì, sì. "No, l'impressione". No, la paura.

Vincenzo: È essenzialmente la cosa di aprirsi alla cultura. Se noi andiamo in Cina e ci propongono lo scorpione..

Bartolo: Ecco, bravo.

Vincenzo: Se uno vuole capire, deve fare ques...E invece proprio per, per quanto riguarda lo

zoccolo duro che ti dicevo prima, della clientela [...] Ecco, ti stavo dicendo..

Bartolo: Lo zoccolo.

Vincenzo: Sì. Come, come continua a venire qua? C'è tipo una essenzialment..essenzialmetne una forma di aggregazione generalmente maschile, com'è la clientela?

Bartolo: Dobbiamo non sottovalutare, soprattutto, che con l'innovazione dello street food sono nati molti gruppi e guide turistiche che si dedicano proprio soprattutto a far un giro turistico alimentare. Dove fanno degustare proprio tutte le particolarità, le degustazioni più importanti che ci possono essere, tradizionalmente parlando. Quindi praticamente io ti posso dire che più sono più coraggiose le donne a degustare che gli uomini a volte. La donna è più facile, più avventurosa nel degustare, nel volere assaggiare. Poi a volte ti dicono no, per esempio per quanto riguarda la panella ma a noi basta prendere una panella e farla assaggiare, una classica panella..

Vincenzo: E si innamorano.

Bartolo: Dopo di ciò si innamorano. E "ah che mi sono persa!", "ah peccato che non l'abbia mangiata prima!", "ma come facevo ad andare via da Palermo senza mangiare la panella, la crochè, il panino con la milza?".

Vincenzo: Questo sempre parlando di turisti.

Bartolo: Di turisti.

Vincenzo: Io ti parlo della clientela palermitana. Avrete, immagino, una clientela fedele.

Bartolo: Allora, la clientela palermitana pian piano ha cambiato le usanze. Sempre come mi racconta mio suocero, il panino con la milza, tempi antichi, era una cosa da mangiare, panino da mangiare soprattutto nelle mattinate. Tarda notte, mattina presto, parliamo di 5/6, quando praticamente diciamo tutti i commercianti che si dedicavano al mercato ittico, al mercato ortofrutticolo. E diciamo, proprio da lì nascevano i classici chioschi impiantati e dove si mangiava alle cinque del mattino, alle sei del mattino il panino con la milza. Poi pian piano, l'innovazione, il, sai purtroppo si sta, si fa più attenzione a come mangiare, a cercare di non ingrassare, perché è molto ipocalorico. Anzi ipercalorico, ipercalorico. E..si è andando modificando e adesso si riesce a mangiarlo con facilità la sera, fa piacere mangiarlo la sera.

Vincenzo: Io già, personalmente, ero un attimino sorpreso quando sono andato due settimane fa al chiosco dei Viviano, a Corso dei Mille, come ti dicevo, e sono arrivato e c'era Gaetano, il figlio di Giuseppe, il proprietario, che alle otto di mattina faceva colazione con un panino con la milza.

Bartolo: Sì ma non..

Vincenzo: E mi chiedevo, ma non è un po' pesante?

Bartolo: No, no, la gente, la tradizione è quella. Proprio mangiarlo di mattina presto. All[or]a, uno perché praticamente è come avere un, un piatto di pasta appena sceso. Cioè, il panino con la milza prat[icamente] metti lo strutto, fai sciogliere, metti il polmone e la milza e quello è il primo, la prima sfornata. Secondo poi avevi l'arco della giornata per poterlo digerire. Quindi praticamente in tutto il giorno stavi tranquillo..

Vincenzo: E tiravi avanti tra l'altro..

Bartolo: Tiravi avanti e riuscivi a smaltirlo [...]. E..poi pian piano praticamente questa tradizione si è andata un po' a perdere. Infatti noi cominciamo a venderlo a pranzo. Non è più come prima. Mio suocero proprio mi racconta che nell'arco della mattinata si batteggiava vendendo proprio il panino con la milza.

Vincenzo: Qua tra l'altro è una zona al cuore del centro storico quindi poteva attrarre sia le..le persone dei..de..delle borgate, dei quartieri qua..di zona, ma anche dei turisti. Quindi poteva essere..

Bartolo: Sì, sì, sì, sì.

Vincenzo: Un'altra domanda ti volevo fare. Lì ho l'idea, ma non sono solo io, la riprendo da chi ha fatto studi prima di me, che mangiare sia una pratica culturale. Come va, a tuo avviso, innanzi tutto preparato, e poi consumato il cibo. Cioè, c'è una maniera esatta per consumar, per preparare e consumare il cibo, questo particolare cibo di strada?

Bartolo: All[or]a, sicuramente come ogni tipo di preparazione, ognuno lo perfeziona poi in maniera

un po' più professionale, per renderla un po' più caratteristica. Però fondamentalmente le basi sono tutte uguali. Si può soltanto modificare per rendere la ricetta un po' più tua, ma le basi sono quelle. Ciò significa praticamente milza e polmone ti arrivano macellate da poco. Pulisci, e soprattutto deve essere un ottimo lavaggio, di milza e polmone perché essendo delle, un cibo interno ha bisogno di una pulitura di quella accurata.

Vincenzo: Certo, rimangono dei residui..

Bartolo: Poi praticamente viene bollita, senza, noi personalmente senza aggiungere nessun aroma, non viene aggiunto nessun aroma. È proprio semplice. In acqua bollente viene bollita. Dopo di ciò, appena cotta, noi, come mio suocero ha bene a noi fatto imparare, intacchiamo, vediamo se all'interno se c'è della macchia del sangue. Se non c'è la macchia del sangue praticamente il cibo è cotto. Lo usciamo, lo appendiamo, si lascia raffreddare facendolo scolare, raffreddato e poi tagliato a fettine. Dopo di ciò basta sciogliere lo strutto..

Vincenzo: E si prepara.

Bartolo: Integri queste milza e polmone già lessato, infatti non è crudo. Quando si assaggia alle volte c'è della gente che vuole assaggiarla ma già è lessata.

Vincenzo: Prebollito.

Bartolo: E poi praticamente lo strutto insieme.

Vincenzo: Che dà il sapore particolare.

Bartolo: Nella vastedda. La vastedda, praticamente è il panino con..

Vincenzo: Il panino tondo.

Bartolo: Tondo con la milza.

Vincenzo: Mentre, come va consumato? In piedi, in compagnia? Con l'accompagnamento di una bibita? Generalmente com..come consiglieresti tu di..

Bartolo: Beh, come lo consiglierei. Soprattutto..

Vincenzo: E come si consuma effettivamente.

Bartolo: Soprattutto, dipende tutto dal luogo, dal posto dove ti trovi. È abbastanza consigliato anche mangiarlo all'impiedi come pasto veloce. Accompagnato soprattutto..e secondo me deve essere ben condito. Poi c'è chi piace solamente con del limone, perché il limone come ben sai sta con tutto. Uno degli alimenti proprio anche nostro.

Vincenzo: Arricchisce.

Bartolo: Siculo, nostro, il limone.

Vincenzo: Che ci portarono gli arabi.

Bartolo: Appunto. Quindi, come vedi, tutto raggira e va a finire in esclusiva tradizione nostra perché poi il polmone nostro, il caciocavallo che è un tipo di formaggio nato dalla sicilia, la ricotta, limone. Bah, sono tutti degli alimenti nostri, esclusivi. E poi soprattutto secondo me bisognerebbe sempre accompagnarlo con qualcosa di un po' gasato, perché andarci a bere dell'acqua secondo me non è facile da poter poi digerire. Una be[ll]a bevanda, una birretta, o delle bibite al limone.

Vincenzo: [Annuisce]

Bartolo: Si sposano abbastanza bene.

Vincenzo: Ma la clientela che viene qui..Vo..voi innanzi tutto che orari fate di lavoro?

Bartolo: Noi apriamo alle otto del mattino e stiamo fino all'una di notte aperti. Sabato..

Vincenzo: Sempre per problematiche istituzionali o..

Bartolo: Il sabato ci prolunghiamo anche fino alle tre di notte e ti posso dire che i giovani alle tre di notte non vanno.. la maggior parte, giusto? Si dividono in due strade. Andiamo a mangiare il cornetto o andiamo a mangiare, per compagnia, per armonia, il panino con la milza? Nasce, può nascere anche da uno scherzo. Andiamo a mangiare il pane con la milza? Allora qualcuno qua risponde "A quest'orario? Ma sei folle?". E invece ti posso dire che si ritrovano molti gruppi che poi vengono qui e vengono a mangiarsi il panino con la milza. A molti fa impressione, la notte il panino con la milza. E invece nasce proprio da uno scherzo, andare a mangiare il panino con la milza, e noi ci ritroviamo qua alle due di notte, alle tre di notte con dei gruppi di ragazzi che vengono a

mangiare il panino con la milza.

Vincenzo: Questo..questo è particolarmente interessante perché mi piacerebbe proprio vedere il cambiamento dei flussi di affluenza al cibo di strada in diversi orari e in diversi giorni. Quindi tu mi dici magari la tarda notte sono i giovani che per scherzo..

Bartolo: I giovani, sì, sì, sì..

Vincenzo: Poi la sera c'è qualcun altro che viene?

Bartolo: La sera, sono le famiglie. Poi ti posso dire in questo periodo estivo noi lavoriamo fortemente con gente che praticamente era della città di Palermo, si è allontanata per motivi di lavoro, quindi praticamente si allontanano, escono fuori dalla Sicilia, ma una delle tappe fondamentali quando scendono a ritrovare i parenti, è soprattutto venire a mangiare il panino con la milza, le panelle, le crocché, che lì tanto mancano, lì tanto mancano. Propri[i]o vengono con quella voglia "io non ritornavo fuori, non me ne andavo, non partivo se prima non mangiavo un bel panino con la milza o le panelle e le crocché.

Vincenzo: Sono stato la settimana scorsa a "Antichi Sapori", alla Bandita, e c'era questo qua che si era fatto la famiglia in Francia, con i figli francesi e la moglie francese e li portò a mangiare sigghiola.

Bartolo: Sì.

Vincenzo: Perché non poteva..

Bartolo: No, no, ci sono delle tappe che veramente per chi è che riesce a degustarle, magari per chi è da fuori, proprio fuori Italia, non è della nostra Sicilia, noi ci ritroviamo gente che ritorna dopo un anno: "Sono venuto qui l'anno scorso e dovevo mangiare di nuovo le panelle, le crocché e il panino con la milza. Non me ne andavo se prima non mangiavo di nuovo il panino con la milza".

Vincenzo: Mentre..

Bartolo: Questo fa piacere perché sono..sono dei ringraziamenti per la nostra città, in generale, che proprio allora ci stiamo evolvendo, rendendo proprio importante qualche altra cosa.

Vincenzo: Significa che la città trasmette qualcosa.

Bartolo: Trasmette qualcosa, quindi possiamo fare molto di più.

Vincenzo: [Annuisce] Va bene. E..e per quanto riguarda il pomeriggio che dalle 4/5 c'è più o meno il..c'è più o meno diciamo, se gli inglesi hanno il tè, noi abbiamo l'arrustuta pomeridiana?

Bartolo: L'arrustuta.

Vincenzo: Qui c'è un..

Bartolo: Questo sì, questo praticamente è un altro mondo, un altro campo che va ad aprirsi. Praticamente come ben sai, su alcuni posti della città c'è la classica braciara, tipo un poco col carbone in maniera artigianale. Mentre loro fanno la classica merenda accompagnato seduti al tavolo, molti palermitani, perché più che altro sono i palermitani..Non, al livello turistico è curiosità più che altro. Molti palermitani andiamo a fare un nosto, la nostra merenda pomeridiana con la degustazione di stigghiola, la caldume, o le bancarelle con l'esposizione di parte proprio..

Vincenzo: Musso?

Bartolo: Musso, mascella, questo è un altro nostro punto di forza.

Vincenzo: Ma non si mangia la..il pane con la milza nel pomeriggio? Non c'è un'affluenza?

Bartolo: Molto meno perché appunto ormai è associato ad orari proprio di pasto.

Vincenzo: Ok.

Bartolo: Pranzo o cena. O la mattina qualcuno di passante mi mangia il panino con la milza però ti posso assicurare che magari poi quel piatto di pasta classico a casa non va a mangiarlo perché è un piatto abbastanza forte.

Vincenzo: È ancora abbastanza sazio. Va bene. Io ti ringrazio innanzi tutto per la tua cortesia. Visto che già sono passati una, 25 minuti, ti farei giusto l'ultima domanda, poi casomai ti lascio..

Bartolo: Sì, dimmela, Vincenzo.

Vincenzo: Ecco, era quella delle prospettive future. Cioè, buona parte dei palermitani, lo riscontro con i miei coetanei, non hanno magari mai assaggiato il pane con la milza, quarume..Io stesso li ho

cominciati ad assaggiare il musso adesso, il carcagnuolo pure, la frittola stessa l'ho assaggiata proprio per questa ricerca. E mi rendo conto che molti non solo non hanno ancora provato, ma ostinatamente non vogliono assaggiare.

Bartolo: Non vogliono.

Vincenzo: La domanda è questa. Secondo te, i palermitani, fermo restando che una parte riconosce il valore del cibo di strada come promozione della, della, della cultura palermitana fuori, e come strumento identitario..tu pensi che [...la registrazione si interrompe per l'intervento di un terzo. Riprende poco dopo.]. Riassumendo la domanda precedente quale è il valore identitario che può portare i giovani palermitani di adesso ad identificarsi nel cibo di strada e a mantenere una forte, un forte legame con palermo, e se nelle prospettive future il cibo di strada possa innovarsi e diventare magari monopolio di giovani, giovani tamil, o ci possano essere meusari magrebini e panellari cinesi.

Bartolo: Allora ascolta, purtroppo questo è un punto un po' dolente, perché praticamente molti giovani e..di Palermo, proprio palermitani, nemmeno conoscono questi sapori. Quindi non credono e non sono riusciti ancora a entrare in questo mondo, far parte di questo mondo. Io da giovane ti posso dire che è un bel mondo e che secondo me andrebbe molto da considerare e valutarlo perché la prospettiva offre molto lavoro e soprattutto come ben ce ne stiamo accorgendo, è molto apprezzato fuori. Quindi io consiglio ai giovani di poter approfondire queste antiche tradizioni, e crederci nell'esportare prima che questi nostri, questa nostra vecchia tradizione possa veramente entrare in delle civiltà diverse. Perché come noi vediamo praticamente la gente si incuriosisce e secondo me..

Vincenzo: Mi sembra di vedere delle turiste straniere che si stanno..

Bartolo: Sì. Come ben ci possiamo accorgere secondo me io potrei riuscire a credere di trovare un indiano, un cinese veramente che possa fare il panino con la milza. Perché loro riescono a captare questi mestieri e capire e dare un'importanza a sè. Quindi praticamente veramente vorrei che molti giovani prendessero seriamente questo cammino.

Vincenzo: Va bene. Ti ringrazio tantissimo per la collaborazione.

Bartolo: Piacere Vincenzo.

D) IMMAGINI



IMG1: Il mercato di Ballarò (sulla destra) visto dalla torre di San Nicolò.



IMG2: Il chiosco di frittola di Nino, a Ballarò.



IMG3: Vendita di babbaluci (lumachine) la sera del Festino, 14 luglio 2015.

IMG4: La vendita di frutta la sera del Festino coinvolge anche bambini e familiari.



IMG5: La pantomima messa in atto da Peppuccio Basile alla Vucciria. Il turista prova l'ebbrezza di immedesimarsi con il meusaro e di raccogliere il ricordo con una fotografia.

IMG6: Paolo *u curtu* in posa con un suo amico e cliente dietro il suo bancone vicino via Papireto.





IMG7: Da sinistra. Cristiana, guida di Street Food Palermo. Mario Cannatella, venditore di sfincione. Due turisti francesi. L'immagine mostra il bancone, lievemente affacciato su via Maqueda. Si notino i loghi delle due agenzie turistiche sul vetro.



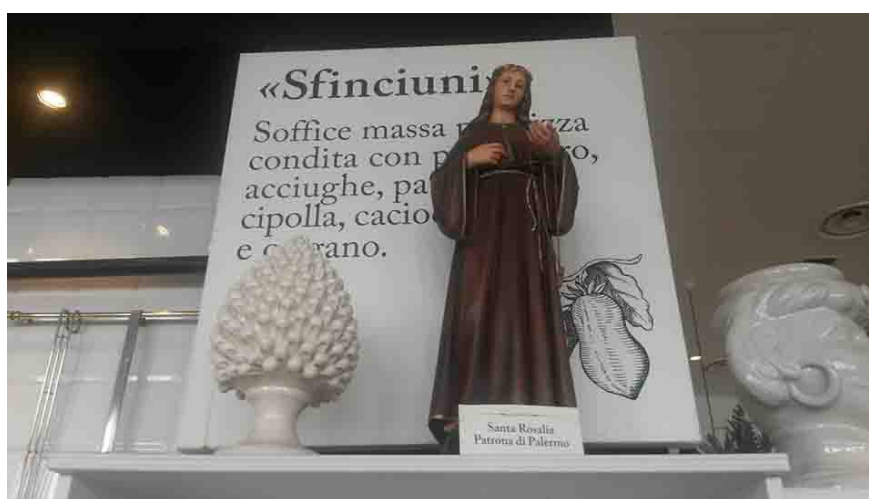
IMG8: Sfide canore tra venditori e turisti al mercato del Capo.

IMG9: Orazio taglia i pezzi di caldume al suo chiosco presso la Zisa.





IMG10: Spezie e preparati per pasta al Mercato del Capo.



IMG11: Statuetta religiosa di Santa Rosalia ed elementi di autenticità palermitana nel locale milanese dell'Antica Focacceria San Francesco.



IMG12: Muro interno della Focacceria di Porta Carbone ricolmo di foto, articoli e cartoline di clienti entusiasti.



IMG13: A sinistra, con la maglietta bianca, Piero di *Arrusti e Mancial!* si appresta a grigliare in piazza a Borgo Vecchio. A destra, l'attore Francesco Benigno, protagonista di *Mery per sempre* e *Ragazzi Fuori*, conferma il valore dell'attività locale in quanto assiduo frequentatore.



IMG14: Il locale di Nino *u ballerino*, affacciato su corso Finocchiaro Aprile. Le transenne sono state oramai sostituite da nuovi sistemi di delimitazione dello spazio. In alto si notano le luminarie con il nome del meusaro, ben più ricche e fastose sotto Natale.



IMG15: L'attività di Davide presso Villa Sofia. Come si nota, sono presenti anche donne tra la clientela. Oggi l'attività è stata spostata nell'edificio di fronte.



IMG16: Fotogramma di *Palermo Shooting*, di Wim Wenders. Nell'immagine è stata catturata la Vucciria odierna di giorno.



IMG17: Jim Belushi interpreta Carmine Bonavia in *Dimenticare Palermo*. Il personaggio osserva curioso le attività di un venditore di polpo della Vucciria nel suo splendore di alcuni decenni fa.

Sotto IMG18: Carmine Bonavia passeggia nella zona della Magione.

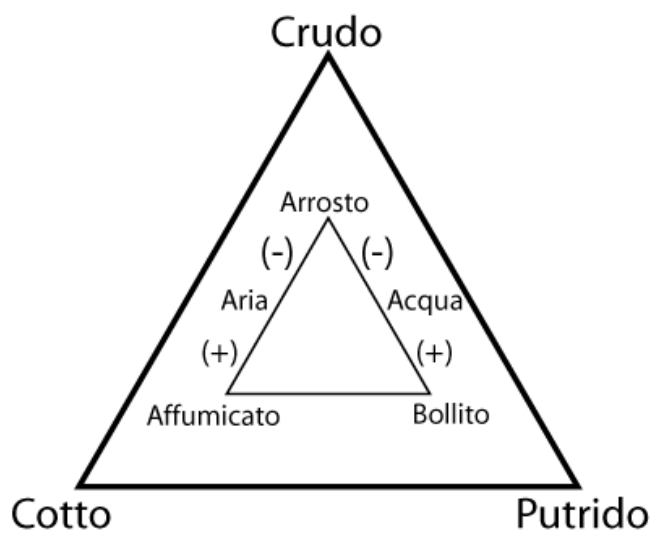




IMG19: Chef Rubio vs Rocky Basile, fotogramma del programma *Unti e Bisunti*.



IMG20: Prospetto di Kepalle. In vetrina le varie arancine, tutte identiche in aspetto ma con targhette che ne indicano contenuto differente.



IMG21: Il triangolo culinario elaborato da Lévi-Stauss



IMG22: Renato Guttuso, *Vucciria*, olio su tela, 300x300cm, 1974, Palazzo Steri, Palermo.



IMG23: Pani câ meusa



IMG24: Frittola



IMG25: Quarume (caldume)

BIBLIOGRAFIA & SITOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA

AAVV, *Promises and challenges of the informal food in developing countries*, FAO- Food and Agriculture Organization, 2007.

AAVV, *Eterotopia. Luoghi e non-luoghi metropolitani*, Mimesis, 1994.

AIME, MARCO, *Etnografia del quotidiano: uno sguardo antropologico sull'Italia che cambia*, Milano, Elèuthera, 2014.

AIME, MARCO, *Un'antropologia dell'incontro*, La Ricerca Folklorica, n. 56, Antropologia del turismo, Ottobre 2007.

AL-IDRISI, MUHAMMAD, *Il libro di Ruggero. Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, traduzione e note di Umberto Rizzitano, Palermo, Flaccovio Editore, 2008 [opera originale risalente al 1154 circa]

ALAJMO, ROBERTO, *Palermo è una cipolla*, Roma; Bari, Laterza, 2005.

ANGELA, ALBERTO, *Una giornata nell'antica Roma. Vita quotidiana, segreti, curiosità*, Milano, Mondadori, 2007.

APPADURAI, ARJUN, *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*, Regents of the University of Minnesota, 1996 (tr. it. a cura di Piero Vereni, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012).

ARIÈS, PAUL, *I figli di McDonald's. La globalizzazione dell'hamburger*, Bari, Dedalo, 2000 (1997).

AUGÉ, MARC, *Nonluoghi. Introduzione a una antropologia della surmodernità*, Milano, Elèuthera, 2009.

BARTH, FREDRIK, *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organization of Culture Difference*, Long Grove, Waveland Press, 1998, [Universitetsforlaget, 1969].

BASILE, GAETANO, *Piaceri e misteri dello street food palermitano. Storia, aneddoti e sapori del cibo di strada più buono d'Europa*, Palermo, Dario Flaccovio Editore, 2015.

BATTILANI, PATRIZIA, *Vacanze di pochi, vacanze di tutti: storia del turismo europeo*, Bologna, il Mulino, 2001.

BAZIN, RENÉ, *Sicile: croquis italiens*, Paris, Calmann-Lévy Éditeurs, 1904 [1893].

BILLITTERI, DANIELE, *Homo Panormitanus. Cronaca di un'estinzione impossibile*, Palermo, Pietro Vittorietti Edizioni, 2002.

BOORSTIN, DANIEL J., *The Image: A Guide to Pseudo-Events in America*, New York, Vintage Book

Editions, 2012 (copyright 1961).

BONANZINGA, SERGIO & GIALLOMBARDO, FATIMA, *Il cibo per via: paesaggi alimentari in Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

BOURDIEU, PIERRE, *La distinction*, Paris, Les éditions de minuit, 1979 (tr. it. di Guido Viale, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 1983).

BUSCEMI, SILVIO, *Inchiesta sul cibo di strada a Palermo*, Palermo, Provincia Regionale di Palermo, 2012.

CAPPELLETTO, FRANCESCA (A CURA DI), *Vivere l'etnografia*, Firenze, Seid, 2009.

CARSTEN, JANET, *After Kinship*, Cambridge, Cambridge University Press, 2004.

CHAMBERS, ERVE, *Native Tours. The Anthropology of Travel and Tourism*, Prospect Heights, Illinois, Waveland Press, 2000.

CODELUPPI, VANNI, *Il gusto. Vecchie e nuove forme di consumo*, Milano, Vita e Pensiero, 2015.

COHEN, ERIK, *Authenticity and Commoditization in Tourism*, in *Annals of Tourism Research*, Vol. 15: pp. 371-386, 1988.

COUNIHAN, CAROLE; VAN ESTERIK, PENNY, *Food and Culture. A Reader*, New York, London, Routledge, 1997.

CROWTHER, GILLIAN, *Eating Cultures: An Anthropological Guide to Food*, University of Toronto Press, 2013.

DALLA BERNARDINA, SERGIO, *Manger moral, manger sauvage?*, éd. Électronique, Paris, Éd. du Comité des travaux historiques et scientifiques (Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques), 2016.

DAL POS, MONICA, *"La gargote se fait dans la maison": Indagine sulla relazione tra spostamenti nello spazio, servizi ristorativi e prestazioni sessuali nella vita di tre donne camerunensi*, in *La Ricerca Folklorica*, n. 65, La sfida del pentecostalismo, Aprile 2012, pp. 121-126.

DE CERTEAU, MICHEL, *The Practice of Everyday Life*, Berkley, Los Angeles London, University of California Press, 1984.

DE MARTINO, ERNESTO, *La fine del mondo: contributo all'analisi delle apocalissi culturali*, a cura di Chiara Gallini, Torino, Einaudi, 1977.

DOUGLAS, MARY, *Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985.

DURANTI, ALESSANDRO, *Etnopragmatica La forza del parlare*, Roma, Carocci, 2007.

ELIAS, NORBERT, *Über den Prozess der Zivilisation; I. Wandlungen des Verhaltens in den Weltlichen Oberschichten des Abendlandes; II. Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Frankfurt, Suhrkamp, 1982, (tr. it. di Giuseppina Panzieri, *Il processo di*

civilizzazione, Bologna, Società editrice il Mulino, 1988).

ELIAS, NORBERT; DUNNING, ERIC, *Quest for Excitement. Sport and Leisure in the Civilizing Process*, Oxford, Basil Blackwell Ltd., 1986, (tr. it. di Valeria Camporesi, *Sport e aggressività: la ricerca di eccitamento nel loisir*, Bologna, Società editrice il Mulino, 1989).

FABIAN, JOHANNES, *Time and the Other. How anthropology makes its object*, New York, Columbia University Press, 2014 (1983).

FISCHLER, CLAUDE, *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: *Communications*, 31, 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*.

FISCHLER, CLAUDE, *El (H)omnivorero. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Editorial Anagrama, 1995 (1990).

FRANCESCHI, ZELDA ALICE & PEVERI, VALENTINA (A CURA DI), *Pop Food. Il cibo dell'etnografia*, Bologna, i libri di Emil, 2013.

GASPARRI, DUCCIO, *Mangiare con gli occhi. Gastronomia, estetica e rappresentazione a Tokyo*, Tesi di Laurea Magistrale in Antropologia culturale, etnologia, etnolinguistica, rel. Valentina Bonifacio, Università Ca' Foscari di Venezia, Anno Accademico 2013/2014.

GELARDA, IGOR, *Palermo aperta a tutti: dalla Kalsa alla Vucciria: quattro itinerari senza barriere nel centro storico*, Palermo, Plaza Fondazione, 2007.

GIALLOMBARDO, FATIMA, *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Palermo, Sellerio Editore, 2003.

GOETHE, JOHANN WOLFGANG VON, *Italienische Reise*, 1817 (traduzione di Eugenio Zaniboni, *Viaggio in Italia*, Firenze, Sansoni, 1980).

GOODY, JACK, *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000 (1982).

GUIGONI, ALESSANDRA, *La cucina di strada. Con una breve etnografia dello street food genovese*, in *Mneme – Revista de humanidades*, Publicação do Departamento de História e Geografia da Universidade Federal do Rio Grande Do Norte, Centro de Ensino Superior do Seridó – Campus de Caicó, Vol. 04, n. 9, pp. 32-43, fev./mar. 2004.

HARRIS, MARVIN, *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Illinois, Waveland Press, 1998. Previously titled *The Sacred Cow and the Abominable Pig*, 1985, Simon & Schuster, (tr. it. di Piero Arlorio, *Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1992).

HARRIS, MARVIN & ROSS, ERIC B., *Food and evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, Philadelphia, Temple University Press, 1987.

INGOLD, TIM, *Ecologia della cultura*, a cura di Cristina Grasseni e Francesco Ronzon, Roma, Meltemi editore, 2001.

- JOHNSTON, JOSÉE; GOODMAN, MICHAEL K.**, *Spectacular Foodscapes: Food Celebrities and Politics of Lifestyle Mediation in Age of Inequality*, in *Food, Culture and Society*, Vol. 18, n. 2, pp. 205-222, 2015.
- LA CECLA, FRANCO**, *Il malinteso*, Roma, Laterza, 2009.
- LA CECLA, FRANCO**, *L'Ape: antropologia su tre ruote*, Milano, Elèuthera, 2009.
- LA CECLA, FRANCO & MINNELLA, MELO**, *Modi bruschi. Antropologia del maschio*, Milano, Paravia Bruno Mondadori Editori, 2000.
- LETO, PINO**, *Amare Palermo amara*, Palermo, Armando Siciliano Editore, 1994.
- LÉVI-STRAUSS, CLAUDE**, *Les structures élémentaires de la parenté*, Presses Universitaires de France, 1949 (*Le strutture elementari della parentela*, Milano, Feltrinelli, 1969).
- LÉVI-STRAUSS, CLAUDE**, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964 [tr. it. di Andrea Bonomi, *Il crudo e il cotto*, Milano, il Saggiatore, 1966 (2008)].
- LÉVI-STRAUSS, CLAUDE**, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968 (tr. it. di Mauro Di Meglio, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, EST, 1999).
- LOFORTI, CARLO**, *Appalermo, Appalermo!*, Milano, Baldini&Castoldi, 2016.
- LONG, LUCY M.**, *Culinary Tourism*, The University Press of Kentucky, 2004.
- LUPTON, DEBORAH**, *Food, the Body and the Self*, London, Sage Publications, 1996,
- MACCANNELL, DEAN**, *The tourist: a new theory of the leisure class*, New York, Schocken Books, 1976 [Berkeley and Los Angeles, University of California Press, 1999].
- MAGLIOCCO, SABINA**, *Playing With Food: The Negotiation of Identity in the Ethnic Display Event by Italian Americans in Clinton, Indiana*, in a cura di Barbara G. Shortridge e James R. Shortridge, *The Taste of American Place: A Reader on Regional and Ethnic Foods*, Rowman and Littlefield Publisher Inc., 1998.
- MARRONE, GIANFRANCO**, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci Editore, 2014.
- MARRONE, GIANFRANCO**, *Gastromania*, Milano, Bompiani, 2014.
- MARZANO, BENEDETTA**, *Lo sviluppo del fenomeno "street food": il Cibo di strada a Palermo ieri e oggi*, Tesi di Laurea Magistrale in Marketing e Ricerche di Mercato, Relatore Prof. Monica Pratesi, Università degli Studi di Pisa, A. A. 2013/2014.
- MAUSS, MARCEL**, *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Torino, Einaudi, 2002.
- MEGLIO, LUCIO**, *Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione*, Milano, FrancoAngeli, 2012.
- MINTZ, SIDNEY W.; DU BOIS, CHRISTINE M.**, *The Anthropology of Food and Eating*, in Annual

Review of Anthropology, Vol. 31: pp. 99-119, 2002.

MONTANARI, MASSIMO, *Il cibo come cultura*, Roma, Gius. Laterza e Figli, 2004.

NAIK, ABHAYRAJ, "*Wizards at Making a Virtue of Necessity*": *Street Vendors in India.*, Socio-Legal Rev. 11(1) , 2015.

NIETZSCHE, FRIEDRICH, *Al di là del bene e del male. Preludio a una filosofia dell'avvenire*, Milano, Giunti Editore, 1996, ed. Digitale 2010, (*Jenseits von Gut und Böse. Einer Philosophie der Zukunft*, Leipzig, 1886).

NOCIFORA, ENZO, *Itineraria. Dal Grand Tour al turismo postmoderno. Lezioni di sociologia del turismo*, Pescara-Milano, Le Vespe, 2001.

ORSI, ROBERT A., *The Madonna of 115th Street. Faith and Community in Italian Harlem, 1880-1950*, New Heaven, Yale University Press, 1985.

PAOLINI, DAVIDE, *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*, Milano, Baldini&Castoldi, 2000.

PARK, ROBERT E.; BURGESS, ERNEST W.; MCKENZIE, RODERICK D., *The City: Suggestions for the Study of Human Nature in the Urban Environment*, Chicago, University of Chicago Press, 1925 [tr. it. di Raffaele Rauty, *La città*, Torino, Edizioni di comunità, 1979 (Milano, 1999)].

PERAINO, MARIZA G. S., *WHEN ANTHROPOLOGY IS AT HOME: The Different Contexts of a Single Discipline*, in Annual Review of Anthropology, Vol. 27: pp. 105-128, Volume publication date October 1998.

PETRINI, CARLO, *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.

PIAZZA, ROBERTA, *Ricerca e apprendimento nella società della conoscenza. Studi sull'integrazione europea*, Milano, FrancoAngeli, 2012.

POULAIN, JEAN-PIERRE, *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, il Mulino, 2008 (2002).

PRIVITERA, DONATELLA, *Turismo, territorio e gastronomia. La valorizzazione dello street food: Tourism, Territory and Culinary. Street Food as a Source*, Proceedings of the XVIII – IPSAPA Interdisciplinary Scientific Conference. Special Issue 1/2014.

RACCAGNA, ERNESTO, *Packaging per lo street food palermitano*, Tesi di laurea specialistica in Disegno Industriale, Relatore prof. Angelo Pantina, Università degli Studi di Palermo, Scuola Politecnica, Dipartimento di Architettura, 2015.

RICHARDS, AUDREY ISABEL, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*, Oxford University Press, 1939, (Münster-Hamburg, LIT Verlag, 1995).

ROCCA, GIUSEPPE, *Dal prototurismo al turismo globale. Momenti, percorsi di ricerca, casi di studio*, Torino, G. Giappichelli Editore, 2013.

SANGA, GLAUCO, «*Currendi libido*». *Il viaggio nella cultura dei marginali*, in Bologna C., *Viaggi e scritture di viaggio*, vol. n. s. 3, pp. 339-359, Convegno: Viaggi e scritture di viaggio, I Giornata di studio

'G. R. Cardona', 18 dicembre 1990.

ROGER SANJEK, *Fieldnotes. The Making of Anthropology*, Ithaca and London, Cornell University Press, 1990.

SAHLINS, MARSHALL, *Stone Age Economics*, Chicago & New York, Aldine Atherton, 1972.

SGOBINO, MATTEO, *Turismo e giochi di rappresentazione nella cultura ladakhi*, La Ricerca Folklorica, n. 56, Antropologia del turismo, Ottobre 2007.

SIMMEL, GEORG, *Sociologia*, traduzione dal tedesco di Giorgio Giordano, Milano, Edizioni di Comunità, 1989 [titolo originale, *SOZIOLOGIE. UNTERSUCHUNGEN ÜBER DIE FORMEN DER VERGESELLSCHAFTUNG*, Berlin, Duncker & Humblot, 1908].

SIMONICA, ALESSANDRO, *Antropologia del turismo. Strategia di ricerca e contesti etnografici*, Roma, Carocci, 1997 (2002).

SIMOPOULUS, ARTHEMIS P. & BHAT, RAMESH V., *Street Foods*, World Review of Nutrition and Dietetics, Vol. 84, Basilea, Karger, 2000.

SMITH, VALENE L., *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, The University of Pennsylvania Press, 1989.

SOBRERO, ALBERTO, *Introduzione all'italiano contemporaneo. La variazione e gli usi*, Roma-Bari, Laterza, 1993.

SORRENTINO, MARZIA, *Legami di carne. Metamorfosi, costruzione simbolica, socializzazione*, Tesi di laurea, rel. Matteo Meschiari, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo, anno accademico 2009-2010.

STAGI, LUISA, *Food Porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media*, Milano, Egea, 2016., *Food Porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media*, Milano, Egea, 2016.

SUTTON, DAVID E., *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, New York, Oxford, Berg, 2001.

TAGLIAGAMBE, SILVANO, *Soggetti individuali e soggetti collettivi: il nodo della relazione tra individui e imprese*, in Sinergie, Volume XII, Fascicolo 72 (2007).

TERRANOVA, GILDA, *101 cose da fare a Palermo almeno una volta nella vita*, Roma, Newton Compton Editori, 2011.

TINKER, IRENE, *Street Foods. Urban Food and Employment in Developing Countries*, New York, Oxford, Oxford University Press, 1997.

VAN GINKEL, ROB, *The repatriation of anthropology: some observations on endo-ethnography*, in *Anthropology and Medicine*, Vol. 5, N. 3, 1998, pp. 251-267.

VAN MAANEN, JOHN, *Tales of the Fields: on writing ethnography*, Chicago, The University of Chicago Press, 1988 (2011).

WARDE, ALAN, *The Practice of Eating*, Cambridge, Politi Press, 2016.

SITOGRAFIA

<http://www.comuni-italiani.it/082/053/statistiche/veicoli.html>
<https://www.forbes.com/pictures/ehl45fiii/5-palermo-italy-3/#5d95565d3a75>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/palermo-capitale-giovani-2017-tavoli-tematici.html>
http://palermo.repubblica.it/cronaca/2017/01/31/news/palermo_capitale_della_cultura_2018-157291798/
<http://www.raiplay.it/video/2016/07/In-viaggio-con-la-zia-Palermo-del-23072016-76b271ec-6863-44b6-b476-e10da9e5219f.html>
<http://video.corriere.it/palermo-capitale-cultura-2018-orlando-modello-accoglienza/334b35e0-e7f0-11e6-8168-2d40923ac04f>
<https://it.wikipedia.org/wiki/Addaura>
<http://www.regione.sicilia.it/beniculturali/salinas/CULTURAL%20HERITAGE%20E%20MERCHANDISING%20MUSEALE/nutrire%20Palermo%20nel%20medioevo2.pdf>
http://www.wikimafia.it/wiki/index.php?title=Sacco_di_Palermo
<http://www.palermotoday.it/video/protesta-ztl-commercianti-video-.html>
<http://www.palermotoday.it/video/protesta-commercianti-ztl-tensione-video.html>
http://palermo.repubblica.it/cronaca/2013/07/26/foto/in_pezzi_1_isola_pedonale_di_piazza_san_domenico-63736584/1/#1
http://livesicilia.it/2013/07/26/piazza-san-domenico-distrutta-lisola-pedonale-orlando-nessun-dialogo-con-lamministrazione_354057/
https://www.comune.palermo.it/bilancio_sociale.php?anno=2015&indice=2
<http://www.palermotoday.it/cronaca/via-maqueda-isola-pedonale-divieti-auto.html>
<http://www.senecio.it/rec/lanzacult.pdf>
<http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>
http://wlsme.org/sites/default/files/resource/files/Women%20and%20Trade%20in%20Africa%20Realizing%20the%20Potential_0.pdf
https://it.wikipedia.org/wiki/Mohamed_Bouazizi
<http://www.independent.co.uk/news/world/asia/hong-kong-riot-police-clash-with-protesters-in-crackdown-on-illegal-street-food-stalls-at-chinese-a6862281.html>
<http://www.crocche.it/la-vergogna-del-dado-nella-caponata/>
http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Tourism_statistics/it
<https://www.youtube.com/watch?v=W1dPgUR033M>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/ballaro-contrabbando-sigarette-denuncia.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/sigarette-contrabbando-ballaro.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/tentato-omicidio-sparatoria-via-fiume-retroscena.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/controlli-movida-multe-vucciria-ballaro-6-dicembre-2015.html>
http://palermo.repubblica.it/cronaca/2015/09/17/news/fiamme_al_pub_di_ballaro_sequestrato_al_boss_nicchi-123052441/#gallery-slider=123061479
<https://www.youtube.com/watch?v=kviqv22JNuY>
<http://palermo.blogsicilia.it/spaccio-di-droga-alla-kalsa-pusher-arrestato-dalla-polizia/353110/>
<http://www.palermomania.it/news.php?palermo-controlli-nei-locali-della-movida-multe-sequestri-e-chiusure&id=82048>
<https://www.comune.palermo.it/noticext.php?cat=1&id=11363>
https://www.youtube.com/watch?v=5ZF4cwKwK_c
http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/fotogallery/sicilia/2013/09/chioschi_abusivi_sgombero/sgo

[mbero-chioschi-abusivi-piazza-kalsa-2223164233395.shtml](#)
<http://www.accademiadellacrusca.it/it/lingua-italiana/consulenza-linguistica/domande-risposte/si-dice-arancino-arancina>
<https://www.youtube.com/watch?v=EPRzogN-cpM>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/attack-lucchetti-ke-palle.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/attack-lucchetti-ke-palle-comune.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/furto-energia-denunciato-nino-ballerino.html>
<http://www.spaghetitaliani.com/Blog/VisArticolo.php?SL=luigi&CA=23174>
<http://www.mondopalermo.it/linea-verde-palermo-mille-culture-un-nuovo-documentario-rai-da-non-perdere/>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/aggressione-vucciria-feriti-19-ottobre-2016.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/vucciria-folla-protegge-ladro-pub-miracolo-chiuso.html>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/lavori-fontana-piazza-garraffello-vucciria.html>
<http://www.siciliainformazioni.com/ludovico-gippetto/97443/novita-palermo-fontana-garraffello-in-vendita-foto>
http://palermo.repubblica.it/cronaca/2013/03/26/foto/folla_al_mercato_popolare_del_capo_c_il_fantasma_di_una_suora_sul_campanile-55426927/1/
<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/03/09/street-food-il-panino-con-la-milza-di-nino-u-ballerino-vince-loscar-del-cibo-di-strada/>
<https://www.youtube.com/watch?v=4U34nW0j47U>
<http://www.palermotoday.it/cronaca/palermo-street-food-fest-conferma-nino-u-ballerino.html>
http://www.video.mediaset.it/video/iene/puntata/lucchi-il-talent-show-di-quartiere_571187.html
<http://www.tgcom24.mediaset.it/perlei/articoli/1083598/sogni-di-bambini-da-grande-voglio-fare-lo-chef.shtml>
<https://www.youtube.com/watch?v=GnrmD1pzpQ>
<https://www.youtube.com/watch?v=YoumbK-Djyg>
http://www.dailymotion.com/video/x1clnk7_unti-e-bisunti-stagione-1-episodio-4-hd_shortfilms
http://www.video.mediaset.it/video/street_food_heroes/full/395045/puntata-del-14-giugno.html
<https://www.youtube.com/watch?v=9npi1mLM5PI>
<HTTPS://WWW.COMUNE.PALERMO.IT/NOTICEXT.PHP?ID=12782>