

CIBORAMA

COLLANA DI FOOD STUDIES

5

## *Direttori*

**Alessandra GUIGONI**

IED (Istituto Europeo di Design) di Cagliari

**Anna CASELLA PALTRINIERI**

Università Cattolica del Sacro Cuore

## *Comitato scientifico*

**Steffan Igor AYORA DIAZ**

Universidad Autónoma de Yucatán

**Paolo CORVO**

Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

**Carole COUNIHAN**

Millersville University

**Franco Marcello LAI**

Università degli Studi di Sassari

**Francisco Xavier MEDINA**

Universitat Oberta de Catalunya

**Benedetto MELONI**

Università degli Studi di Cagliari

**Antonio Luigi PALMISANO**

Università di Salento

**Roberto PETZA**

ALMA — La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

**Lucia TELLONE**

Chef executive

**Franciscu SEDDA**

Università degli Studi di Cagliari

**Paolo Aldo ROSSI**

Università degli Studi di Genova

**Filippo Massimo ZERILLI**

Università degli Studi di Cagliari

**Anna ZOLLO**

Universidade da Coruña

# CIBORAMA

COLLANA DI FOOD STUDIES



*Datemi da mangiare bene e vi farò buona politica.*

— Luigi XIV

Sotto l'etichetta "Food studies" sono oggi compresi una pletera di studi interdisciplinari che fanno parte di un settore emergente e in pieno sviluppo delle scienze sociali ed umane; i Food studies si occupano di tutti gli aspetti della nutrizione umana, dalla produzione al consumo.

La collana accetta saggi di antropologia e sociologia dell'alimentazione, psicologia sociale, geografia culturale, storia dell'alimentazione, studi culturali, letteratura, storia dell'arte, e di tutte quelle branche delle scienze umane e sociali interessate agli aspetti sociali e culturali dell'alimentazione umana. Pubblica inoltre testi di gastronomia (ricettari, trattati culinari, libri di viaggio enogastronomici e simili), purché dotati di un solido impianto culturale e critico.

I destinatari ideali della collana sono tutti coloro che a livello amatoriale o professionale sono interessati all'universo del cibo: laureandi, dottori di ricerca e ricercatori di scienze sociali e umane, appassionati di cultura gastronomica, addetti ai lavori del settore ristorazione, chef, food writer, giornalisti specializzati e blogger.

La collana adotta la politica della "double-blind peer review".

Si ringrazia Manuela Ennas per l'editing delle parole in lingua sarda.

Alessandra Guigoni

**La lingua dei Santi**

Cibo e vino nel tempo, tra sacro e mondano





Aracne editrice

[www.aracneeditrice.it](http://www.aracneeditrice.it)  
[info@aracneeditrice.it](mailto:info@aracneeditrice.it)

Copyright © MMXVII  
Gioacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

[www.gioacchinoonoratieditore.it](http://www.gioacchinoonoratieditore.it)  
[info@gioacchinoonoratieditore.it](mailto:info@gioacchinoonoratieditore.it)

via Vittorio Veneto, 20  
00020 Canterano (RM)  
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-0297-8

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e di adattamento anche parziale,  
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie  
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: maggio 2017

*A chi non c'è più perché, in qualche modo, ci sia ancora*





# Indice

- 11 *Premessa*
- 13 *Capitolo I*  
*Introduzione o della gastro-poiesi*
- 21 *Capitolo II*  
*Santi e cibo di Sardegna*
- 23 *Capitolo III*  
*La leggenda del lievito*
- 25 *Capitolo IV*  
*Lo sa che Gesù venne tra i pastori d'Ogliastra?*
- 27 *Capitolo V*  
*Un calendario di divine pietanze*
- 31 *Capitolo VI*  
*Sant'Antonio e il maiale*
- 35 *Capitolo VII*  
*San Biagio e i talismani della gola*
- 37 *Capitolo VIII*  
*Sant'Agata dei dolci seni*
- 41 *Capitolo IX*  
*San Giuseppe a tavola*
- 45 *Capitolo X*  
*San Marco*

- 47    Capitolo XI  
      *San Giovanni d'estate*
- 51    Capitolo XII  
      *San Michele*
- 53    Capitolo XIII  
      *Ognissanti*
- 55    Capitolo XIV  
      *Il vino di San Martino*
- 57    Capitolo XV  
      *I doni di San Nicola*
- 59    Capitolo XVI  
      *Santa Lucia*
- 61    Capitolo XVII  
      *Il doppio senso*
- 67    Capitolo XVIII  
      *Culurgiones e mostaccioli*
- 71    Capitolo XIX  
      *La mistica mandorla e l'origine del mondo*
- 75    Capitolo XX  
      *Fermento divino: formaggio, vino, birra, pane*
- 81    Capitolo XXI  
      *Formaggio con i vermi*
- 85    *Postfazione*
- 87    *Bibliografia*
- 91    *Indice dei nomi*

## Premessa

Nel mio saggio mi occupo di due distinti temi di ricerca, che sto principiando ad esplorare e di cui perciò tratterò in modo sintetico, riservandomi in una futura pubblicazione di approfondire le complesse suggestioni e ramificazioni che sono comprese nell'ambito della ricerca in oggetto.

Il primo riguarda l'intima connessione tra il cibo e la religione, ma declinata in un caso di studio circoscritto, quello del rapporto tra determinati pani, dolci, rituali alimentari e i santi della Chiesa cattolica, insomma tra cibi cultuali e culto dei santi.

Il secondo tema, connesso al primo, concerne il "doppio senso" del cibo: da un lato abbiamo i residui folklorici di un senso antico dato ai manufatti alimentari, legato a rituali e credenze legate alle fecondità, all'istinto riproduttivo dell'uomo, alla sessualità; nel corso del tempo esso è stato condotto al senso moderno dei manufatti, privati del loro legame con il mondo magico-religioso, con la sessualità intesa come forza riproduttiva ri-generatrice del mondo, addomesticati e secolarizzati per così dire.

In 20 anni di studi di antropologia dell'alimentazione ho incrociato molte volte il sentiero della sfera magico-religiosa, comprendendo che il profondo legame esistente tra religione e alimentazione era ancora da indagare, per certi versi. La lettura di antropologi italiani che si sono occupati di quella straordinaria pista di ricerca mi hanno convinto a interessarmene.

I miei studi universitari a Genova, anche con Ernesta Cerulli, allieva di Raffaele Pettazzoni e Vittorio Maconi, allievo di Claude Lévi-Strauss, mi hanno fornito l'indiscrezione sufficiente per non tirarmi indietro di fronte all'epifania di questo legame tra cibo e religiosità popolare, emerso sempre più prepotentemente nel mio lavoro "sul campo" in Sardegna, nel corso degli anni.

Già nei saggi sui dolci sardi, una ricerca di ormai sette anni fa, avevo iniziato ad esplorare il legame tra spiritualità e cibo, tra immaterialità e materialità, tra credenze religiose e pratiche e ideologie alimentari, abbozzato nei saggi sui dolci sardi, quando ad esempio scrivevo:

Ogni santo e festa grande ha il suo dolce (Natale, Capodanno, Carnevale, Sant'Antonio abate, San Biagio, Candelora, San Giuseppe, Palme, Pasqua, San Giovanni Battista, Ognissanti, Sant'Andrea ecc.), spesso terapeutico, talismano, simbolicamente complesso.<sup>1</sup>

Prima di scrivere questo libro ho cercato con attenzione referenze che raccontassero ciò che avevo intuito e presagito, ma ho trovato solo parzialmente soddisfazione alle mie questioni e alle mie suggestioni. Perciò ho rischiato, esplorando un settore relativamente nuovo per me, sintetizzando i *concept*, allo stato embrionale, che sono sorti durante gli anni di “ricerca sul campo” in Sardegna, di osservazione di riti, di ascolto di miti e leggende, di partecipazione a feste e sagre religiose.

La mia ricerca è dunque solo uno abbozzo, che pesca da un patrimonio straordinario di miti e tradizioni, in cui spesso si è smarrito il senso originario, risignificato secondo i dettami della contemporaneità, e come tale va considerata; ma mi auguro che ne seguiranno altre, nei vari giacimenti di ricerche che ho tratteggiato. *Ad altiora* dunque.

1. A. GUIGONI, *La pasticceria tradizionale sarda: una prospettiva etnostorica e comparativa*, in AA.VV., *Dolci in Sardegna*, Ilisso, NUORO 2011, p. 125.

## Introduzione o della gastro-poiesi

« Finita la festa, gabbato lo santo ».

Proverbio popolare

Many biscotti celebrate religious festivities and patron saints. Fave dei morti, for the day of the dead are bone shaped or ovals of sweetened chopped almonds found in many Italian regions.

Oxford Companion to Sugar and Sweets, 2015, p. 62.

Questo saggio si compone di due distinti temi di ricerca, di cui siamo alla fase preliminare e che perciò tratteremo in modo sintetico, riservandoci in una prossima pubblicazione di approfondire le tante complesse suggestioni e ramificazioni che sono comprese nell'ambito della ricerca in oggetto, che qui elencheremo.

Il primo tema riguarda l'intima connessione tra il cibo e la religione, ma declinata in un caso di studio circoscritto, quello del rapporto tra determinati pani, dolci, rituali alimentari e i santi della Chiesa cattolica, insomma tra cibi culturali e culto dei santi.

Il secondo tema, connesso al primo, concerne il "doppio senso" del cibo: da un lato abbiamo i residui folklorici di un senso antico dato ai manufatti alimentari, legato a rituali e credenze legate alle fecondità, all'istinto riproduttivo dell'uomo, alla sessualità, che nel corso del tempo è stato condotto al senso moderno dei manufatti, privati del loro legame con il mondo magico-religioso, con la sessualità intesa come forza riproduttiva ri-generatrice del mondo, addomesticati e secolarizzati per così dire.

Assistiamo dunque ad una risemantizzazione, che si accompagna di pari passo con la mutata funzione d'uso e la risignificazione in una

cornice contemporanea evidentemente diversa da quella che accompagnò la nascita di certe paste, certe tipologie di dolci, di pani. Persa per sempre la cornice di senso in cui questi prodotti si formarono e si evolsero, tra religiosità precristiana e rifunzionalizzazione in chiave cristiana, oggi appaiono come semplici prodotti da vetrina o come elementi di sagre e feste patronali.

La bibliografia su questi due circoscritti e rilevanti temi non è vasta; sono partita da intuizioni personali, maturate in anni di ricerca sul campo, che alcuni scritti mi hanno aiutato a sviluppare, come lo studio propedeutico di June Di Schino e i ben noti lavori della scuola antropologica siciliana sintetizzati nei recenti scritti di Ignazio Buttitta.

Certo l'influenza della Chiesa cattolica sulla cultura italiana con la conseguente rimozione e tabuizzazione dei trascorsi pagani, hanno senz'altro contribuito a rendere poco popolari questo tipo di ricerche.

Sui culti sincretici magico-religiosi italiani esiste invece una ricca bibliografia, a cominciare da uno dei padri fondatori italiani degli studi, Ernesto De Martino e dalla sua Scuola. Sono note e ampiamente documentate le credenze popolari sul rapporto tra santini e statuine domestiche e protezione magica, tra invocazione di alcuni santi e rimozione della malattia, del malocchio, degli impedimenti, documentate in De Martino ma anche Giovanni Battista Bronzini, e in altri ancora; un altro caposaldo è naturalmente costituito da Vittorio Lanternari e dai suoi studi.

Così si esprime Bronzini a proposito dell'interpolazione di elementi cristiani nel substrato pagano:

Il magico, come si sa, nelle culture contadine è intrecciato col religioso, appartiene alla sfera religiosa sin dalle più antiche religioni di mistero dell'area mediterranea, che costituiscono sostrato delle grandi religioni occidentali. Più che di sincretismo fra paganesimo e cristianesimo, come ritiene De Martino, parlerei di stratificazione di culture religiose che si sono succedute sullo stesso terreno.<sup>1</sup>

Tralascieremo i temi generali della "festa"<sup>2</sup> e dei pellegrinaggi e quello delle feste attorno a santuari e chiese campestri, perché costituirebbero due piste di ricerca –certo correlate in qualche modo– ma

1. G.B. BRONZINI, *Cultura contadina e idea meridionalistica*, Dedalo, Bari 1974, p. 87.

2. Per una rassegna recente sul tema festa si veda L. Bonato, *Tutti in festa: antropologia della cerimonialità*, FrancoAngeli, Milano 2006.

centrifughe e dunque potenzialmente fuorvianti, rispetto al rapporto tra cibi cultuali e santi. Sulle feste patronali in Italia e in Sardegna, mio terreno di studio, vi sono altresì molte referenze che però non approfondiscono abbastanza la correlazione tra i prodotti alimentari simbolo delle feste stesse e il santo patrono di riferimento.

Le feste legate al culto dei santi, specie quelle campestri, contemplano un consumo vistoso di cibo e la permanenza per alcuni giorni nei luoghi di culto, elemento, il consumo vistoso, su cui tutti i ricercatori si sono soffermati, quando ad esempio con piglio etnografico Clara Gallini confessa, a proposito delle feste religiose sarde: « Tra poco comincerò a odiare savoiardi e amaretti che tutti mi offriranno come unica e inimitabile specialità del loro paese »<sup>3</sup>.

Ignazio Buttitta traccia con sicurezza il vademecum di ogni festa religiosa di carattere calendariale, come le nostre feste dei santi; dei numerosi atti di fondazione e degli offeritori noi appunto abbiamo scelto di occuparci esclusivamente di quelli alimentari, consapevoli che la festa è molto altro, tuttavia anche consci che il cibo è un fatto sociale totale e può contenere, *in nuce*, lo spirito della festa stessa. « Non vi è » afferma Buttitta

Né potrebbe esservi, nessun rituale festivo, segnatamente di carattere calendariale, che non presenti, come fatti costitutivi del suo iter tradizionale, atti rituali di fondazione sacrale del tempo e dello spazio e non contenga momenti offeritori agli dei / ai santi: siano essi di carattere corporale (pellegrinaggi, flagellazioni, gare, lotte, prove ginniche ecc.), alimentare (sacrifici, orge, banchetti ecc.), patrimoniale (dazione di monili, denaro ecc.).<sup>4</sup>

Partendo dunque dal primo tema, la connessione tra festa dei santi e pietanze esclusive di quella festa, e consultando un qualsiasi dizionario della lingua italiana osserviamo che le definizioni di “santo”, sia come aggettivo, sia come sostantivo, sono multiple e disperate.

Si va dal *concept* di santità come devozione alla santità come concetto lato, con modi di dire e locuzioni, come ad esempio “una mano santa”, per indicare un aiuto inatteso e risolutivo, o “una santa donna” per sottolineare la bontà di una certa persona, o ancora “avere dei santi in paradiso”, vale a dire essere protetti da una persona

3. C. GALLINI, *Il consumo del sacro*, Laterza, Bari 1971, p. 45.

4. I. BUTTITTA, *San Giuseppe. Una festa di capodanno*, in M. Barbera, I. Cavarretta (a cura di), *Architettura dei pani di Salemi*, Eugenio Maria Falcone Editore, Palermo 2012, p. 39.