

**A. M. CIRESE**

**1976t**

***Introduzione***

**A 'Pani e dolci di Sicilia' di Antonino Uccello, Palermo, Sellerio,  
1976 : 9-10**

Nella Mostra etnografica siciliana tenutasi a Palermo nel 1892, Giuseppe Pitrè riservò una sezione agli *Alimenti*, e nel catalogo li documentò tra l'altro con cinque disegni a zincotipia che forse, o senza forse, costituiscono le prime riproduzioni grafiche di pani e dolci di Sicilia (e magari d'Italia) eseguite con diretti intenti scientifici. A quelle immagini ormai così lontane torna giustamente il pensiero, ora che compare il libro sui pani e dolci siciliani che Antonino Uccello ha curato con lo stesso continuato amore con cui ha costruito pezzo per pezzo la sua Casa-Museo di Palazzolo Acreide; e vi torna per rallegrarsi che la tanta maggiore copia di informazioni e illustrazioni offra nuove opportunità documentarie e ulteriori stimoli alla riflessione, e insieme per riconsiderare quanto delle nostre imprese odierne trovi avvio o impianto o antecedente nella capacità che Pitrè ebbe di articolare in direzioni così molteplici, e spesso così innovatrici, gli interessi demologico-etnografici italiani del suo tempo.

Si sarebbe perciò tentati di cogliere l'occasione per ripercorrere la vicenda della attenzione prestata in Italia ai cibi tradizionali ed alle loro forme e modalità così da Pitrè come dalla Mostra etnografica di Roma del 1911, sia dagli studi linguistico-etnografici di "cose e parole" che da Giuseppe Vidossi, e via via lungo l'opera di Giuseppe Cocchiara, di Paolo Toschi, di Raffaele Corso; e verrebbe fatto di chiedersi anche perché solo in tempi assai recenti l'interesse per questo settore della cultura tradizionale si sia fatto più direttamente specifico, come sembrano mostrare, assieme all'attuale lavoro siciliano di Antonino Uccello, il volume collettivo *Plastica effimera sarda: i pani* del 1972 o quello calabrese *Il pane, la beffa e la festa* ora appena pubblicato da Vito Teti.

Ma sono tentazioni che in questa sede occorre respingere. Forse varrà la pena di accennare soltanto che il più vivace interesse di questi ultimi anni potrebbe legarsi al fatto che – per ragioni storico-sociali e politico-economiche di drammatica durezza – la produzione, la modellazione e l'uso dei pani tradizionali è venuto emergendo come uno dei prodotti più direttamente rappresentativi di quella ormai sconvolta continuità tra vita domestica, lavoro e vita associata che così a lungo ha costituito la caratteristica centrale della condizione contadina tradizionale: non è un caso, né è semplice adeguazione a comodi schemi, il fatto che lo scritto di Antonino Uccello (così come per una sua parte quello di Vito Teti) si articoli lungo le tappe del ciclo della vita o di quello dell'anno, per la via delle nascite e delle morti, dei pellegrinaggi o delle celebrazioni agricole stagionali.

Ma il nodo sembra essere anche più serrato: il pane – e non solo il pane – è stato e resta contemporaneamente alimento e segno, sussistenza e forma. La cosa si manifesta con prepotente evidenza quando si tratti dei prodotti cerimoniali o rituali, e cioè: quando il pane o i dolci sono modellati e confezionati in modo da servire anche (o soprattutto) a significare che è festa (o addirittura che è quella particolare festa, e non un'altra qualsiasi).

In questi casi il valore di forma o la funzione di segno travalicano e quasi sopraffanno il valore di sussistenza e la funzione di alimento. E tuttavia la componente di alimento e sussistenza continua a permanere, così come la componente formale resta anche quando si esca dai prodotti cerimoniali. Giacché *una forma c'è sempre*, anche quando si tratti del puro e semplice prodotto quotidiano, e cioè quando il valore di sussistenza e la funzione alimentare sono assolutamente preminenti: quante volte, infatti, il pane non sarebbe visto o sentito come pane se non avesse le forme (in senso lato: profili, spessori, dimensioni ecc.) che le esigenze o le abitudini o le condizioni socio-culturali di questo o quel gruppo gli hanno assegnato? La forma insomma risulta coesistente anche al livello del quotidiano, e si apre dunque il problema di individuare i fattori che (in generale o di volta in volta) concorrono a farla tale o talaltra, e

insomma a determinarla.

Schematicamente (e rompendo il nesso che le lega e le condiziona reciprocamente) potrebbero riconoscersi almeno tre livelli:

– quello che per brevità possiamo dire tecnico-materiale (p. es. i tipi di impasto o di cottura o di forno ecc.);

– quello che convenzionalmente possiamo chiamare sociologico (la provenienza o la destinazione del prodotto pongono loro proprie esigenze formali in rapporto alla conservabilità, alla trasportabilità e simili, con particolari variazioni, ad esempio, tra pastori e contadini, oltre che, naturalmente, tra ricchi e poveri);

– quello infine che potremmo dire ideologico, in senso lato, e che esprime o impone predilezioni o obblighi per questo o quel modello (non è forse vero che ci sono “ aree di diffusione ” delle forme del pane anche normale, e che queste aree in qualche modo tendono a coincidere con quelle di altri fatti socio-culturali, mentre perfino il pane “ compro ” o comprato si distingue o si denomina spesso in base al luogo di provenienza?).

Lo schema indicato è estremamente povero e sconnesso; e tuttavia già basterebbe a suggerire che, in una indagine reale, verrebbero in evidenza i gradi diversi di forza coercitiva e i margini di libertà di scelta che si impongono o che restano alla modellazione. Ed è il problema della variabilità culturale che esiste e che ha latitudini assai ampie, ma che non ha margini infiniti né si svincola da condizioni oggettive sostanzialmente universali. Contemporaneamente è il problema del nesso tra l'universo dei segni, o della comunicazione, e quello del lavoro o più in genere della produzione e riproduzione materiale delle condizioni dell'esistenza.

Ma si tratta di questioni che appena oggi vengono ponendosi con più diretta forza, e che non consentono soluzioni sbrigativamente brillanti, per giunta in assenza di documentazione adeguata. Tanto più bisogna rallegrarsi di quella che oggi ci offre il libro di Antonino Uccello e dell'editore Sellerio.