

Eugenio Imbriani

Università del Salento

## *Di grasso e di magro: cibo e valori<sup>1</sup>*

### **Abstract**

*In our society, the distinction between fat and thin signals the difference between two lifestyles, the first based on the consumption of animal food, the other on the prevalent consumption of foods of plant origin. The positive values of sobriety and healthiness are associated with this dietary practice: the success of the Mediterranean diet is combined with the affirmation of these value: olive oil, which is a fat, but vegetable, summarizes them in itself. On the feast of Saint Joseph, which is celebrated in numerous places in southern Puglia during Lent, the preparation of abundant food to offer to the community and, symbolically, to the saint, takes place in compliance with the food prohibitions of the period; they prohibit the consumption of meat, eggs, dairy products, even if some transgressions are considered legitimate: it is a celebration of the lean. In Spongano, near Otranto, on the occasion of the feast of Santa Vittoria, on the eve of the day, the residue from pressing the olives is used to prepare large candles carried in processions: it is a celebration whose fundamental element is the waste of oil olive oil: the value celebrated, in this case, is that of reuse which contrasts with exasperated consumerism.*

**Keywords:** *Lent; feast of Saint Joseph; feast of Saint Victoria; Apulia; olive oil*

---

<sup>1</sup> Il presente articolo riprende e rielabora la relazione da me presentata al convegno “L’olivo è il primo di tutti gli alberi”. *Oli e grassi nelle culture del Mediterraneo e oltre* (Università di Chieti, 28.11.2023).

Nel *Breve trattato di etnologia culinaria* che chiude il volume *L'origine delle buone maniere a tavola*, Claude Lévi-Strauss, il grande antropologo, riflette sulla opposizione tra arrosto e bollito, pratiche culinarie che avvicina rispettivamente al piano della natura e a quello della cultura, ed elabora lo schema del triangolo culinario ai cui vertici pone il crudo, il cotto e il putrido. Il cotto, afferma, è il risultato di una trasformazione del cibo, attraverso la mediazione dell'aria, come nel caso dell'affumicatura, e dell'acqua, come nel caso del bollito, che ha bisogno anche di un recipiente; da qui la dimensione maggiormente culturalizzata del bollito. Il modello che egli utilizza è generativo, perché produce sempre nuove coppie oppositive ed elementi intermedi che lo ampliano ulteriormente, lo dettagliano, lo rendono più complesso; per esempio, arriva a individuare nel miele il più che crudo e nel tabacco (bruciato, ridotto in cenere), il più che cotto. Solo nella parte conclusiva del suo ragionamento dedica un paio di pagine a una modalità di cottura che a molti di noi sta a cuore, cioè il fritto che, però, non fa rientrare nella figura bidimensionale del triangolo; infatti, vi aggiunge uno spigolo facendolo diventare un tetraedro, un poligono di forma piramidale. Quindi, inserisce l'asse dell'olio accanto a quelli dell'aria e dell'acqua; e spiega:

L'abbrustolito resterà al vertice, ma sulla linea che collega l'affumicato con il fritto, dovremo porre nel mezzo l'arrosto al forno (con aggiunta di materie grasse), che si oppone all'arrosto allo spiedo (senza questa aggiunta). Parimenti, sulla linea che collega il fritto con il bollito, collocheremo lo stufato (in cui c'è un misto d'acqua e di materie grasse), opposto alla cottura al vapore (senza materie grasse e a distanza dall'acqua del recipiente) e all'arrosto al forno (che

comporta la materia grassa ma non l'acqua)» (Lévi-Strauss 1999: 444).

Il gioco delle opposizioni, naturalmente, deve fare i conti con le consuetudini alimentari locali, però quel meccanismo, dal suo punto di vista, comunque prevale; si può opporre, tra l'altro, il cibo animale a quello vegetale, inserire nel sistema i condimenti e così via. In una sua opera precedente, *Dal miele alle ceneri*<sup>2</sup>, Lévi-Strauss proponeva una distinzione tra il baccano e i suoni festivi, associandoli, per quanto riguarda l'Europa, a periodi diversi dell'anno, come la Quaresima e la Pasqua, e ai relativi regimi alimentari, segnati dalle coppie penuria/abbondanza e magro/grasso (cfr. Lévi-Strauss 2001)<sup>3</sup>.

Come è noto, il calendario cristiano indica dei periodi in cui vige la proibizione di consumare carne e altri alimenti derivati da alcuni animali, come i latticini e le uova; ciò però non vale per i pesci e i molluschi. Quando questo divieto era molto rigido, e si imponeva anche la prescrizione del digiuno, si prestava grande attenzione a non infrangerlo. Per esempio, la sera del martedì di carnevale, giornata in cui culminava la festa, le donne ripulivano con estrema cura piatti e tegami per evitare che anche una sola briciola del cibo che dal giorno dopo sarebbe stato proibito vi rimanesse attaccata. Oggi c'è assai poca attenzione rispetto a queste pratiche, con delle eccezioni, come vedremo; però, sapientemente, Piero Camporesi (1989)

---

<sup>2</sup> Entrambe le opere appartengono al ciclo *Mythologiques*; *Du miel aux cendres* apparve nel 1967, *L'origine des manières de table* nel 1968.

<sup>3</sup> Durante il Rinascimento e oltre, la contrapposizione tra questi due tempi era rappresentata, in opere letterarie e pittoriche, come un combattimento tra due personaggi, il Carnevale grasso e tondo, e la Quaresima emaciata, seguiti dai rispettivi esercizi: da una parte polli, maiali, pasticcini e salicce, dall'altra aringhe, agli, legumi...

ricordava che l'ordine stabilito dal ciclo delle feste e delle vigilie imponeva un buon andamento alimentare, purché la gente avesse da mangiare, ovviamente.

La connotazione festiva del grasso aveva, e tuttora conserva, un qualche grado di peccaminosità; e qui basti ricordare gli storici eccessi carnevaleschi. Veramente, se guardiamo alle indicazioni sparse nella vulgata delle cure dietetiche, l'interdizione riguarda una gamma abbastanza ampia di cibi, che comprende anche i dolci e il fritto (Niola 2015), ma ciò non ha niente a che vedere con le dinamiche calendariali a cui ci siamo riferiti poco fa, e con i loro aspetti simbolici; persistono, tuttavia, accanto alle questioni di tipo salutistico e più strettamente medico, implicazioni di natura moraleggiante: il mangiare di magro rispecchia la sobrietà e il rifiuto del consumo esagerato di cibo e bevande, che indurrebbe all'inattività e alla pigrizia. Può essere utile ricordare l'enorme numero di pietanze che nell'antico regime costituivano i pasti di gala offerti da ricchi signori e prelati ai loro ospiti: decine, anche qualche centinaio di piatti diversi, preparati secondo numerosi sistemi di cottura, di condimento e di accostamenti, tali da far impallidire i famosi *potlatch* studiati da Franz Boas e da mettere a repentaglio lo schema di Lévi-Strauss. L'asse dell'olio, per dirlo ancora con l'etnologo francese, in questo contesto di proibizioni e di rinunce, è fondamentale: l'olio è un grasso, ma vegetale, il cui uso non ha conosciuto restrizioni, che non fossero determinate dalla povertà, nemmeno nei giorni di astinenza.

L'uso dell'olio per il fritto, oggi in qualche misura demonizzato, era centrale nella cucina del mondo rurale, in particolare nelle aree in cui ve n'era un'ampia produzione, e lo è ancora oggi nella preparazione rapida dei cibi in casa, sebbene sia spesso sostituito dai meno pregiati oli di semi. La frittura

degli ortaggi, per esempio, era un'operazione molto frequente, e tutt'ora viva, e basti pensare al trionfo globale delle patate fritte; il venerdì era, ed è in parte ancora oggi, in molti luoghi in Italia, il giorno destinato al pesce fritto; normalmente si trattava di pesce azzurro, vope e zeri, e se qualcosa rimaneva veniva conservata con mollica imbevuta di aceto rosso. In questo modo si interrompeva la monotonia dei pasti a base di legumi. Bisogna anche dire che la varietà di ortaggi, verdure, frutta che il territorio forniva, penso in particolare all'Italia meridionale, attualmente molto ridotta rispetto anche a pochi anni fa, consentiva, comunque, pur nella penuria, di coltivare una notevole molteplicità di gusti.

La frittura degli alimenti che ho rapidamente descritto è assolutamente compatibile con il regime penitenziale e quaresimale. Come ha correttamente intuito Lévi-Strauss, l'olio in questi casi viene utilizzato come liquido di cottura. Dei discorsi aggiuntivi andrebbero fatti per l'uso di olio nei soffritti, per i condimenti, per la conservazione degli alimenti. Su altre funzioni, inoltre, ci si potrebbe fermare a lungo; ricordo solo che, nelle prassi politico-religiose dell'area mediterranea, l'olio d'oliva è un unguento che consacra sacerdoti e re; il cristianesimo ne fa tutt'ora uso negli atti sacramentali. Né va trascurata la funzione nello stesso tempo simbolica e pratica dell'illuminazione ad olio; l'abbondante produzione nei paesi del Mediterraneo ha dato vita a un ricco mercato di olio lampante, che ha reso possibile per secoli l'illuminazione nelle case, nelle chiese, nelle città di tutta Europa.

L'olio è un bene prezioso; si ritiene che lasciar cadere l'olio, o, peggio, la rottura del suo contenitore, portino sfortuna, ed è ovvio, perché lo spreco dell'olio, specialmente in regime di povertà, è un danno notevole (cfr. Di Nola 2018). Conosco

famiglie in cui vige ancora la “regola della croce” quando si versa l’olio su una fetta di pane: una croce d’olio richiama un dato simbolico molto evidente e nello stesso tempo vale come raccomandazione per il rispetto della giusta misura, per risparmiare, proibirsi il consumo eccessivo.

D’altro canto, delle olive destinate alla macinatura non si butta nulla, gli stessi residui della molitura possono essere soggetti a ulteriore spremitura, sebbene se ne ricavi un olio poverissimo. Dalla morchia si ottiene il sapone, e la sansa viene sfruttata come concime. Una forma particolare di riuso della sansa è al centro della festa patronale di santa Vittoria, che si svolge nel paese di Spongano, nei pressi di Otranto (provincia di Lecce), il 23 dicembre. È un luogo intensamente coltivato a oliveto, purtroppo flagellato dalla xylella<sup>4</sup>, circostanza che ha causato la chiusura di molti frantoi e la riduzione dell’attività di quelli sopravvissuti e che mette in discussione la stessa realizzazione del corteo delle *Panare* che illustrerò brevemente.

Le *Panare* sono le capienti ceste realizzate con liste di canna e vinchi intrecciati, che erano usate, prima che prevalessero i contenitori realizzati con materiali plastici, per il trasporto del pane, di frutta e altro genere di beni alimentari; esse, ormai, sono utilizzate di rado, ma assumono un ruolo fondamentale in occasione della festa patronale, nella giornata della vigilia, quando vengono riempite, in modo molto sapiente, di sansa, il residuo secco della molitura delle olive, addobbate con foglie di palma, mandarini, qualche segno del Natale imminente, collocate su un trattore o un motocarro e condotte in corteo, nel

---

<sup>4</sup> Si tratta di un batterio importato dall’America centrale che è causa, o probabilmente concausa, del disseccamento delle piante in un contesto agrario fortemente degradato a causa dell’uso indiscriminato, per anni, di diserbanti e antiparassitari (cfr. Imbriani 2021).

pomeriggio, fino a sera per le vie del paese; al centro di ciascuna di esse arde una fiammella, come in un cero, che deve essere costantemente governata, per evitare che durante il tragitto prenda fuoco l'intera cesta, il cui contenuto è altamente infiammabile. Il corteo si dirige infine in un piazzale aperto in cui le *Panare* sono disposte in riga e lì possono allegramente consumarsi (fig. 1). Da quello che ho appreso, nel corso delle mie indagini in paese, risulta che sono stati proprio i frantoiani i primi a costruire in questo modo le *Panare* per trascorrere la notte della vigilia della festa fuori dal frantoio con un po' di luce e scaldandosi a quel fuoco: parliamo degli inizi del secolo scorso, quando il lavoro della molitura delle olive si prolungava per parecchi mesi, poiché seguiva i tempi della raccolta nei campi, e avveniva senza sosta. La festa di Santa Vittoria cade proprio nel mezzo della stagione (che ora si chiude molto prima), e gli operai si davano in quella circostanza una pausa, senza peraltro allontanarsi più di tanto dal frantoio. All'epoca, come dicevo, l'attività durava per molti mesi, i frantoiani venivano a costituire una comunità prettamente maschile i cui ruoli non casualmente erano indicati con nomi che appartenevano al lessico marinaro (*nave* per il frantoio, *naghiru*, cioè nocchiero, per il capo della squadra, denominata *ciurma*).

La crisi attuale del comparto, determinato dalla devastante crisi ambientale, come dicevo, ha messo in discussione la possibilità stessa di dar vita al corteo. Vedremo che cosa succederà nei prossimi anni, se il reimpianto di cultivar resistenti al batterio riuscirà ad alimentare una produzione collassata e le fiamme delle ceste di santa Vittoria.

Quella che ho appena illustrato è una festa degli scarti, dei residui, di quel che rimane; è pur sempre una festa, la festa patronale, ma è anche l'esempio dell'applicazione di una logica

che nella società dei consumi non è proprio attuale, quella del recupero e del rammendo, e di un'attitudine all'aggiustare, al riutilizzo, in nome di «un'ermeneutica dell'accomodare», come scrive Pietro Clemente (Clemente, Rossi 1999). Certo, a Spongano non siamo fuori dal mondo, anche qui il Natale incombe con i suoi fasti, però il corteo delle *Panare*, a volerlo leggere, qualche segnale lo invia.

Veniamo ora al luogo in cui l'olio d'oliva trionfa nella sua gloria, vale a dire la dieta mediterranea. Come è noto, con questa espressione viene indicato un regime alimentare che, studiato in una prima fase come presidio medico, è stato inserito nel 2010 nella lista dei beni immateriali dell'Unesco. Il noto fisiologo Ancel Keys aveva appurato, in collaborazione con i medici dei nosocomi napoletani, che la scarsità di risorse alimentari nell'Italia postbellica non aveva necessariamente effetti negativi sulla speranza di vita delle persone, e che a Napoli, in particolare, le malattie cardiache erano pressappoco sconosciute. Gli operai e i popolani napoletani e i contadini meridionali magari mangiavano poco, ma in modo sano, evidentemente; inconsapevoli di questa fortuna, molti di loro conducevano una vita grama ed erano ugualmente infelici. La salubrità del regime alimentare mediterraneo risiede, secondo le ricerche di Keys, in una piramide alimentare alla cui base c'è la presenza ampia di ortaggi, legumi, frutta, cereali e in cima uno spazio ristretto è riservato alla carne rossa e ai grassi di origine animale; egli, valutava, inoltre, positivamente, il consumo controllato del vino e, ovviamente, dell'olio d'oliva (Keys, Keys 1975).

Già Keys, innamorato delle campagne della provincia di Salerno, in Campania, in cui aveva acquistato una vasta tenuta, associava questo modello nutrizionale allo stile di vita che

conducevano le persone che vivevano nei paesi del luogo, e in particolare Pioppi, divenuta poi località di riferimento per l'Unesco: un sistema comunitario basato sulla famiglia allargata, del quale la convivialità rappresentava un elemento costitutivo (Moro 2014). Il valore della dieta mediterranea consiste, dunque, in una accezione del mangiare come atto che costruisce socialità, e da qui anche la sua intrinseca probità. Claude Fischler (1996) ha affermato, a questo proposito, che le valutazioni positive guadagnate dalla dieta mediterranea sono spinte dall'implicito messaggio di sobrietà che la accompagna, e, di conseguenza, da un giudizio morale che colloca quello stile alimentare tra i comportamenti virtuosi. Egli ha ricostruito il dibattito moderno sui rischi dell'alimentazione scorretta per la salute e sostiene che le questioni sollevate (di tipo medico, sociale, economico) e le soluzioni proposte si collegano a un doppio filo conduttore comune, costituito dai principi guida della frugalità e della sobrietà, valori che vengono coniugati con altri, quali equilibrio, semplicità, armonia, recupero di un sistema di vita comunitario, in certa misura, aggiungiamo, mistificato.

Il costume nutrizionale e quello morale, quindi, procedono di pari passo e aiutano efficacemente il benessere fisico. La dieta mediterranea rappresenta una sorta di apoteosi di questo felice connubio, di questo intreccio tra elementi medici e culturali e i suoi contenuti simbolici: cibo buono da mangiare sul piano del gusto e su quello nutrizionale, ma anche sobrio, equilibrato, buono da pensare, per utilizzare i termini di un famoso dibattito tra antropologi<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Il riferimento è alle posizioni di Lévi-Strauss (alle quali si associa Mary Douglas) e di Marvin Harris: secondo il primo, a guidare le scelte degli uomini, comprese quelle alimentari, sono sostanzialmente delle strutture

Questa idea è trasferita nella definizione del bene culturale “dieta mediterranea” che è stata acquisita dall’Unesco, in cui viene resa in forma esplicita; cito il testo, che è fin troppo noto, in versione italiana:

La Dieta Mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. La Dieta Mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, e verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre nel rispetto delle tradizioni di ogni comunità. Tuttavia, la Dieta Mediterranea (dal greco *diata*, o stile di vita) è molto più che un semplice alimento. Essa promuove l’interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende<sup>6</sup>.

Se osserviamo con un minimo di attenzione, è facile notare che, in effetti, gli alimenti indicati nella citazione, costitutivi della dieta mediterranea, sono sostanzialmente gli stessi che, in

---

mentali che consentono loro di ordinare e interpretare la realtà; Harris pensa, invece, che alla base dei comportamenti umani, anche quelli legati al nutrimento, vi siano motivazioni di carattere materiale e utilitaristico: cfr. Lévy-Strauss 1962, Douglas 1966, Harris 1985.

<sup>6</sup> <http://www.unesco.it/cni/index.php/archivio-news/174-la-dieta-mediterranea-e-patrimonio-immateriale-dellumanita>.

ambito cattolico, si consumavano durante la Quaresima e nelle vigilie, con l'olio di oliva quale condimento principale e l'esclusione di carne, formaggi, uova, grassi animali; ma anche in contesti in cui prevale l'osservanza ortodossa o islamica la sostanza cambia poco, se si prescinde dal consumo del vino o di alcolici in generale; considerata da questo punto di vista, quindi, la dieta mediterranea, oltre a proscrivere un gran numero di cibi che appartenerebbero al normale regime alimentare (dalla Coca cola al burro agli insaccati), per quanto i piatti che ne derivano possano essere gustosi, ha un sapore vagamente penitenziale. Possiamo dedurne che l'alimentazione di origine animale (pesci e molluschi esclusi) ha un grado di purezza inferiore al cibo vegetale, relazione confermata, in particolare, dalla contrapposizione tra grassi animali (collocati sul versante del cibo cattivo) e grassi vegetali (cibo buono). Esempio è ancora il caso dell'olio d'oliva: quello buono da mangiare non è l'olio povero, lampante, risultante dalle vecchie tecniche di raccolta delle olive da terra e di trasformazione, bensì quello che, con un gioco retorico acrobatico, per indicarne il basso grado di acidità, viene definito con termini che, particolarmente in ambito religioso, indicano la purezza, e cioè vergine e, addirittura, extra vergine, e qui siamo all'iperbole.

In numerose località della Puglia, per la festa di san Giuseppe, sulle cosiddette *Tavole* allestite con abbondante cibo il giorno della vigilia, troviamo una esemplare esposizione degli alimenti della dieta mediterranea, con qualche differenza non sostanziale a seconda dei paesi<sup>7</sup>. Le *Tavole* vengono preparate da privati,

---

<sup>7</sup> Le pietanze devono essere tredici, come avveniva (ora non più) nella cena della vigilia di Natale; la tipologia è più o meno la seguente: legumi, pasta condita con briciole di pane fritte e miele oppure con i mitili, pesce, grano cotto, ortaggi di stagione, agrumi, cipolline selvatiche, pane, miele, frittelle,

generalmente per una promessa fatta al santo o per una grazia ricevuta o per mantenere una consuetudine familiare; oppure vengono predisposte da associazioni di volontariato o pro loco; il significato prevalente è quello dell'offerta. I visitatori, infatti, ricevono un assaggio di cibo, più o meno abbondante, che poi verrà distribuito il giorno dopo a delle persone scelte dalla famiglia in rappresentanza di un numero di santi che varia da tre (la sacra famiglia) a tredici, e in alcuni casi alla comunità, con l'aiuto di parenti, vicini, associazioni, parrocchie e così via. Anche il numero delle pietanze deve essere pari a tredici per ogni figura di santo, per cui l'allestimento può raggiungere dimensioni davvero notevoli<sup>8</sup>. Negli inevitabili testi di

---

dolciumi fritti e conditi col miele, vino. Sulle *Tavole* oggi compaiono anche dolci elaborati con uso di panna e creme.

<sup>8</sup> Nella provincia di Lecce, particolarmente nei paesi che si trovano nei pressi di Otranto, sono solitamente decine le famiglie che ogni anno predispongono le *Tavole*; i cibi vengono esposti in gran parte crudi, a parte il pane e qualche altra pietanza che può durare per un po' anche dopo la cottura: in questo modo si cerca di evitare che l'eccesso di offerta rispetto alla quantità di eventuali consumatori possa comportare lo spreco del cibo. Nei paesi di Minervino e di Giurdignano, da circa una quindicina d'anni, la vigilia della festa viene preparata in piazza una grande *Tavola* in cui sono invitati a sedere e all'assaggio dei cibi tredici esponenti del mondo della cultura, o della politica, della realtà associativa, che impersonano altrettanti santi. Anche a San Cassiano si predispongono una *Tavola* di tredici piatti per tredici figure, ma non è compresa la teatralizzazione dell'offerta; non è raro che associazioni e pro loco facciano lo stesso. L'offerta domestica è in genere rivolta a un numero limitato di figuranti, solitamente tre (Gesù bambino, la Madonna e San Giuseppe) o cinque (con l'aggiunta di Anna e Gioacchino, i genitori di Maria); ai visitatori della *Tavola* sono riservati comunque un pane o una frittella, per un rapido consumo devozionale; per una spiegazione più esaustiva, rinvio a Imbriani 2008.

presentazione della manifestazione rintracciabili sui siti dei comuni e nella sintesi diffusa dai mezzi di comunicazione generalmente viene sottolineata la tipicità dei prodotti; ormai ogni occasione è buona per il marketing territoriale. In realtà, poiché la festa di san Giuseppe cade durante la Quaresima, quelle pietanze sono espressione delle prescrizioni alimentari proprie del periodo, sebbene non sempre vengano rispettate con la dovuta attenzione: ma è cambiata la percezione del dato calendariale che condiziona l'offerta, della specificità temporale che la contraddistingue, e allora sulle *Tavole* vediamo esposte anche pietanze che in teoria non dovrebbero trovarvi posto (in particolare dolci preparati con ingredienti "proibiti", come latte e uova), ma che magnificano il dono, lo arricchiscono.

Quello che segue è la breve relazione di una visita condotta la vigilia della festa di san Giuseppe, nel 2023, in una delle località in cui si espongono le *tavole*; siamo a Lizzano, una cittadina di circa 10000 abitanti in provincia di Taranto; in altri paesi dell'area si svolge una pratica analoga; a differenza di quanto accade nel Salento meridionale, il numero delle famiglie e delle associazioni che le allestiscono si contiene in poche unità e tutto il cibo presentato è cucinato. A Lizzano nel 2023 c'erano sei *Tavole*, tre preparate da associazioni, tre da famiglie devote. Colpisce davvero la abbondanza e la varietà di cibi, in qualche caso ampiamente superiore alle famose tredici pietanze; inoltre è molto generosa la distribuzione di grano cotto e pasta e ceci (figg. 2, 3) ai visitatori serali che si presentano numerosi, fino a tardi. Fino a qualche decennio fa era maggiormente esplicito il motivo condiviso di questa pratica: la povera gente sapeva di poter trovare conforto, calore e da mangiare nelle case in cui troneggiavano le *Tavole*; poveri e pellegrini erano considerati vicini o simili ai morti, per cui quel po' di assistenza valeva per i

defunti della famiglia offerente. Poteva essere lo stesso san Giuseppe, pellegrino per antonomasia, costretto con la famiglia a fuggire in Egitto, a richiedere, apparendo magari in sogno a un devoto, l'allestimento della *Tavola* in cambio di una grazia, o come atto di devozione. Adesso le motivazioni possono essere in parte differenti, anche se nelle famiglie rimane la spinta di un'intima necessità, mentre le istituzioni locali e regionali insistono nel presentare anche i momenti di pietà popolare come occasioni per accendere la curiosità dei forestieri sul territorio, proponendoli in chiave esotizzante.

Possiamo anche registrare l'ostentazione del proprio benessere, della qualità di servizi e corredo esposti, oltre che della quantità di cibo; ma non accade dappertutto. Infatti, alcuni devoti, soprattutto anziani, si fanno aiutare economicamente da parenti e conoscenti per sopperire alle spese affrontate. E conviene notare l'apparente contraddizione tra l'abbondanza e la sobrietà degli alimenti (con le eccezioni non quaresimali alle quali accennavo): ciò avviene perché l'offerta non può essere striminzita, il dono deve essere gradito al santo per tenerlo legato a sé, ma nello stesso tempo è necessario rispettare la regola, evitare di trasgredire la disciplina che, come sappiamo, è propria del periodo e alla quale san Giuseppe, a quanto mi hanno assicurato alcuni testimoni, si atteneva scrupolosamente.

Anche in questo caso, come in quello precedente, abbiamo una festa particolare, perché ha un tenore diverso da quello che normalmente consideriamo festivo; sembra quasi una contraddizione, una festa del cibo magro. Per le famiglie devote, il principio dell'offerta (dicevamo al santo, alla comunità, ai pellegrini) rimane valido; ai visitatori, molti dei quali ignari dei significati, spinti dalla semplice curiosità, non sfugge comunque l'idea della ospitalità, della solidarietà. Le istituzioni locali

intendono il più delle volte l'offerta sul versante del richiamo turistico attraverso una esposizione mediatica, un terreno in cui grasso e magro convivono, o tutt'al più si distinguono nelle celebrate tipicità, le differenze si elidono e le opposizioni, con buona pace di Lévi-Strauss, si affievoliscono e diventano meno visibili: un terreno da cui è sostanzialmente esclusa l'idea della qualità dei tempi del calendario, su cui si basano molte consuetudini ancora vive, tra cui quelle che abbiamo illustrato.

Sul piano, invece, dei costumi alimentari e sociali odierni, indipendentemente dai valori simbolici, tra i criteri del bello e della salute, la magrezza viene vista come un obiettivo da raggiungere e da preservare, anche a costo di sofferte penitenze; e il grasso (non vegetale), segno di incontinenza e mancanza di cura, riceve la riprovazione dovuta a ciò che è necessario eliminare.



fig. 1 – Spongano (Lecce), vigilia della festa di Santa Vittoria



fig. 2 – Lizzano (Taranto), Festa di San Giuseppe, offerta di cibo



fig. 3 – Lizzano (Taranto), tavola di San Giuseppe

## *Bibliografia*

1. CAMPORESI Piero, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società* (Il Saggiatore, Milano 1999)
2. DI NOLA Alfonso M., *Lo specchio e l'olio. Le superstizioni degli italiani* (Laterza, Roma-Bari 2018)
3. DOUGLAS Mary, *Purity and Danger: An analysis of the concepts of pollution and taboo* (Routledge & Kegan Paul, London 1966).
4. FISCHLER Claude *Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la "diète méditerranéenne"*, *Les Cahiers de l'OCHA*, n. 5, 1996, pp. 111-127.
5. HARRIS Marvin, *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, (Simon & Schuster, New York 1985).
6. IMBRIANI Eugenio, *La sarta di Proust. Antropologia e confezioni* (Edizioni di Pagina, Bari 2008)
7. ID., 2021: *Poco prima del futuro. La cultura tra ibridi e attese* (Progedit, Bari 2021)
8. KEYS Ancel, KEYS Margaret, *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way* (Doubleday & Company, Garden City-New York 1975)
9. LÉVY-STRAUSS Claude, *Le totémisme aujourd'hui*, (Puf, Paris 1962)
10. ID., *Le origini delle buone maniere a tavola* (Il Saggiatore, Milano 1999)
11. ID., *Dal miele alle ceneri* (Il Saggiatore, Milano 2001)
12. MORO Elisabetta, *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita* (Il Mulino, Bologna 2014)
13. NIOLA Marino, *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* (Il Mulino, Bologna 2015)

