

SAPORE / SAPERE NELL'UNIVERSO IMMAGINARIO DI CAMILLERI-MONTALBANO

Gustare, in genere, esercitare il senso del gusto, riceverne l'impressione, anco senza deliberato volere o senza riflessione poi. L'assaggio si fa più determinante a fin di gustare e di sapere quel che si gusta ; o almeno denota che dell'impressione provata abbiamo un sentimento riflesso, un'idea, un principio d'esperienza. Quindi è che *sapio*, ai Latini, valeva in traslato sentir rettamente ; e quindi il senso dell'italiano *sapere*, che da sé vale dottrina retta, e il prevalere della sapienza sopra la scienza.

Niccolò Tommaseo, *Dizionario dei sinonimi*¹.

[...] s'inseriva un quarto termine che assumeva un ruolo dominante : il nome delle polpette. Era il nome « *gorditas pellizcadas con manteca* » che io gustavo soprattutto e assimilavo e possedevo. Tanto che la magia del nome continuò ad agire su di me anche dopo il pasto [...]

Italo Calvino, « Sapore Sapere », in *Sotto il sole giaguaro*².

Nel 1994, dopo un'avviata e riconosciuta carriera tra teatro, televisione e narrazione storica, Andrea Camilleri pubblica presso la Sellerio il romanzo *La forma dell'acqua*, prima avventura del commissario Salvo Montalbano. Bisognerà aspettare il 1996 perché si possa capire che si

¹ Citato in Italo Calvino, *Sotto il sole giaguaro*, Milano, Mondadori, 1995 (1^a ed. Garzanti, 1986), p. 23.

² *Ibid.*, p. 46.

M. P. DE PAULIS - DALEMBERT

è di fronte ad una serie gialla dalle caratteristiche scritte e narrative definite: i delitti commessi nella fittizia Vigàta, « il centro più inventato della Sicilia più tipica³ », saranno sciolti da Montalbano, idolo dei lettori del futuro ciclo e poi delle fiction televisive. Pubblicando nel 1996 *Il cane di terracotta* e *Il ladro di merendine*⁴, Camilleri impone l'universo immaginario vigatese: il vigoroso quasi cinquantenne commissario, alle prese con storie di normale o mafiosa passionalità omicida, dovrà fare i conti con i dubbi suscitati dal tempo che passa e, contrariamente ai suoi omologhi italiani e stranieri, col suo passato e le sue scelte di vita.

Nella serie orchestrata con rapida individuazione dei suoi caratteri salienti, gli aspetti strutturali sono già enucleati nel 1996. Tra i tanti, lo « stile ethnic⁵ » che, rifuggendo da vaghe astrattezze o tendenze psicologizzanti, privilegerà le espressioni corpose che faranno della Sicilia un *unicum* culturale. Dando vita ad un commissario simbolo dell'isolantità sanguigna e genuina, Camilleri esibisce la sua preferenza per gli aspetti sensoriali, di cui l'abbondanza di specialità gastronomiche siciliane costituisce il segno semantico-simbolico più attrattivo per quanto sta al sistema semiotico della serie, alla ricezione del lettore e all'ampia eco che l'universo culinario troverà nello spazio evenemenziale extranarrativo. Mauro Novelli parla di « complessiva vocazione ad una saporosa concretezza⁶ » di cui dà prova la grande varietà di vivande che il pantagruelico Montalbano divorerà nel corso delle innumerevoli vicende e che fa da collante, per la sua funzione di attesa e verifica nel corso della lettura, alle situazioni poliziesche.

Iniziata nel 1994, la serie è ancora in corso se è vero che nel 2011 Camilleri pubblica *Il gioco degli specchi*, ultima, ma non definitiva, avventura vigatese. Tra i due estremi temporali, prende forma un corpus di diciotto romanzi⁷ pubblicati con la media di uno (o due) all'anno, grazie ai

³ Cfr. la nota d'autore alla fine de *Il ladro di merendine*, in Andrea Camilleri, *Storie di Montalbano*, a cura e con un saggio di Mauro Novelli, introduzione di Nino Borsellino, Milano, Mondadori, coll. « I Meridiani », 2002, p. 638.

⁴ I due romanzi sono raccolti nel volume *Storie di Montalbano* insieme ad altri pubblicati fino al 2001: *La forma dell'acqua* (1994), *Il cane di terracotta* (1996), *Il ladro di merendine* (1996), *La voce del violino* (1997), *La gita a Tindari* (2000) e *L'odore della notte* (2001). Le citazioni saranno tratte dall'edizione mondadoriana e indicate col numero della pagina.

⁵ Mauro Novelli, « L'isola delle voci », saggio introduttivo al volume *Storie di Montalbano*, cit., p. LXXXVII.

⁶ *Ibid.*, p. LXXXVII-LXXXVIII.

⁷ Ai romanzi citati nella nota 4 aggiungiamo, per completare il nostro corpus, quelli pubblicati tra il 2003 e il 2011 nella collana « La memoria » delle edizioni selleriane: *Il*

quali si possono ricostruire le coordinate dell'arte del mangiare, intesa come problematica in relazione alla scrittura romanzesca⁸, e del sistema ideologico-culturale che essa veicola. Ad essi, aggiungiamo i ventinove racconti proposti nel volume *Storie di Montalbano*, tratti dalle tre sillogi aventi ancora come protagonista il commissario⁹. In diciotto anni, Camilleri ha creato un saldo universo di storie, personaggi e situazioni, suoni, profumi e colori. È possibile apprezzare il suo virtuosismo nello sfruttare i codici di iterazione e varietà propri alla scrittura seriale, contando sull'effetto correlato di attesa e sorpresa relative ai cardini strutturali della narrazione.

Lungi dal subire modificazioni comportamentali dai romanzi ai racconti, Montalbano è un morfema linguistico-attanziale stabile, punto di convergenza narrativa e ideologica del disegno camilleriano di scrutare la Sicilia più tipica attraverso il segno letterario ed intertestuale dell'arte culinaria e dell'effetto del cibo sul protagonista. L'analisi della sua organizzazione nella serie consente di disegnare l'evoluzione di questo campo semico: reperendo il movimento sinusoidale e decrescente delle scene mangerecce si individuerà il progetto poetico ed estetico affidato a tale fattore culturale¹⁰. L'articolazione tra l'espressione tipica di Camilleri, cioè « il teatralismo intrinseco della [sua] scrittura¹¹ », la ricchezza dei piatti messi in scena e il loro effetto sublimante-catartico sul commissario consentirà di ritrovarvi la poetica calviniana del sapore/sapere che sottende la « materializzazione scenica¹² » della cucina isolana e di abbozzare un'interpretazione del personaggio. Il campo culinario esibito nella narrazione sarà infine messo in relazione all'esplosione mediatica sia nelle fiction televisive, sia negli *happening* culturali che lo hanno denarrativizzato, caricandolo di una funzione pubblicitaria che ne fa lo strumento di rivalutazione globale della Sicilia.

giro di boa (2003), *La pazienza del ragno* (2004), *La vampa d'agosto* (2006), *Le ali della sfinge* (2006), *L'età del dubbio* (2008), *La danza del gabbiano* (2009), *La caccia al tesoro* (2010) e *Il gioco degli specchi* (2011). Le citazioni di questi romanzi rinvieranno alle edizioni singole e saranno indicate dal numero della pagina.

⁸ Si legga Andrée-Jeanne Baudrier (éd.), *Le roman et la nourriture*, Presses universitaires franc-comtoises, 2003.

⁹ *Un mese con Montalbano*, *Gli arancini di Montalbano* e *La paura di Montalbano* (tutti pubblicati da Mondadori rispettivamente nel 1998, 1999 e 2002).

¹⁰ Cfr. Ornella Palumbo, « Camilleri e il "rifocillo", ovvero cibo e risate nella narrativa di Andrea Camilleri », in Silvana Cirillo (a cura di), *Il comico nella letteratura italiana. Teorie e poetiche*, Roma, Donzelli, 2005.

¹¹ Nino Borsellino, « Camilleri gran tragediatore », in *Storie di Montalbano*, cit., p.

XXI.

¹² *Ibid.*

L'arte del mangiare : strutture e sensi

Se si osserva *La forma dell'acqua*, è lecito chiedersi se Camilleri abbia già chiaro nel 1994 il progetto seriale che lo occuperà per quasi due decenni. Quanto al campo culinario, esso è disseminato nella narrazione, senza presentazioni o definizioni programmatiche, integrato nelle azioni attanziali del commissario. Alcuni *topoi* sono già fissati : Montalbano è un bevitore abitudinario di tre o quattro tazze di caffè la mattina presto¹³, sa prepararsi all'occorrenza vivande semplici (spaghetti aglio e olio o con la polpa di ricci di mare), ama mangiare solo ed in silenzio i pasti che la « cammarera » Adelina gli prepara per la sera. A pranzo ha l'abitudine di mangiare nella trattoria San Calogero, dove lo apprezzano perché sa a sua volta apprezzare le ricorrentissime « triglie di scoglio freschissime, fritte croccanti » (57) che la « passata meditativo-digestiva¹⁴ » al molo di levante gli consente poi di digerire. Questo « commissario *gourmet* solitario¹⁵ » ama tuttavia circondarsi di adiuvanti che condividono con lui il gusto e le modalità del mangiare : Nicolò Zito, giornalista di Retelibera, una delle due reti private captate a Vigàta, e il questore dei primi romanzi che lo inviterà spesso a casa (creando un sistema di attese) a gustare la « strepitosa ricetta per i polipetti » (31) di sua moglie.

Nessuna descrizione accompagna questi riferimenti rapidi. Il lettore si imbatte nella sana voracità del commissario nel bel mezzo della narrazione. Quel che conta è l'effetto prodotto dalle ricette propostegli da Calogero o dal sapore immaginato dei piatti lasciategli in frigo da Adelina. Il sistema linguistico espressivo è delimitato : i piatti sono esibiti senza abbellimenti, nella cruda icasticità degli ingredienti genuini e inalterati. La loro presenza in scena determina la pavloviana attrazione sul commissario poiché lo fanno « arricciare », verbo usato per dire il piacere insostenibile che sfiora la dimensione religiosa. Il cibo opera sul palato di Montalbano una « vera ispirazione divina » (135) e agisce come « una sorta di miracolo » (135). Con un corto circuito un po' blasfemo, Camilleri stabilisce un nesso culturale e spirituale tra cibo, bene dell'uomo e della terra, e sublimazione estatica, celestiale, che se ne può ricavare.

Nei due romanzi del 1996, *Il cane di terracotta* e *Il ladro di merendine*, Camilleri raggiunge l'acme dell'impostazione del sistema

¹³ Senza il quale sarebbe « omo perso » (cfr. « Il compagno di viaggio », in *Un mese con Montalbano*, cit., p. 1353).

¹⁴ *L'età del dubbio*, cit., p. 54.

¹⁵ Nino Borsellino, « Camilleri gran tragediatore », cit., p. XLV.

culinario. Dopo questi due romanzi la curva sistemica rifletterà un procedimento ormai collaudato e reso stereotipato da situazioni ripetitive e attese scontate. E ciò fino a *Il gioco degli specchi*. La disillusione predominerà sulla sorpresa, mentre l'autore vivrà di rendita e gli effetti ricercati saranno disattesi. Perché tale squilibrio nell'articolazione di questo fattore del progetto estetico-ideologico che sottende la serie ?

I due romanzi del 1996 costituiscono un momento chiave nella narrazione e nella vita finzionale del commissario, con conseguenze notevoli sulla sua bulimia. Ne *Il cane di terracotta*, Montalbano deve risolvere due delitti, di cui uno, effettuato cinquant'anni prima, acuisce la sua sensibilità poiché si tratta di due giovani amanti ritrovati morti. Il loro amore calpestato lo rimanda alla sua solitudine e al suo rapporto con Livia, la fidanzata genovese la cui apparizione sporadica e conflittuale serve a sottolineare la sua estraneità all'universo siciliano. Ne *Il ladro di merendine*, François, il personaggio del titolo, è un bambino rimasto orfano della madre uccisa durante la storia narrata. Il tema dell'orfano, « duplice e a specchio¹⁶ », rimbalza tra il bambino e Salvo, che scopriamo per la prima volta essere orfano di madre e con un padre malato che morirà proprio alla fine del romanzo. Livia vorrebbe adottare François per compensare la mancanza di un figlio e spingere Montalbano a sposarla, creando una famiglia e diventando quell'adulto che rifiuta di essere. Tante piste di vita scongiurata che portano il commissario a riflettere sulle scelte compiute fino ad allora. In due contesti che stabiliscono rapporti inconsci e torbidi tra il vissuto di Montalbano e le vicende che deve risolvere, il cibo acquista un valore simbolico attraverso una tessitura espressiva che darà un'impronta particolare alla serie. Esso si articolerà con il ritratto di una *tranche de vie* del commissario, di cui sarà una componente rivelatrice.

Ne *Il cane di terracotta*, le scene mangerecce, ripetitive e perciò strutturali, superano di molto quelle del primo romanzo. Il gusto del mangiare si associa in Montalbano all'effetto di sorpresa ogni volta che apre il frigo o il forno dove la « fantasia culinaria ma gustosamente popolare » (189) di Adelina si traduce in vivande per la sera. La sorpresa legata all'attesa del gesto acquista valore memoriale, dunque intellettuale, legato alla sua infanzia (« gli si riformava dintra la stessa trepidazione di quando, picciliddro, alla matina presto del due novembre cercava il canestro di vimini nel quale durante la notte i morti avevano depresso i loro regali », 189). La sorpresa prospettiva è anche retrospettiva, carica com'è di ricordo grazie al quale il cibo permette la fuga dal reale. Questo doppio livello del

¹⁶

Ibid., p. XLIX.

ricordo-sorpresa conferisce un pimento ai piatti semplici di Adelina. Così mangiare è sognare, immaginare e nello stesso tempo tornare bambino. Questo rapporto complesso di stati d'animo è reso possibile dall'azione pavloviana degli « sciaùri » (sapori-odori) che si espandono dalla trattoria di Calogero. Proprio perché il cibo costituisce un sapere sedimentato nella memoria, ogni passaggio davanti al suo locale si traduce in invito a mangiare (« il sciauro di triglie fritte [...] vinse il duello », 245). Il cibo è sogno, pura immaginazione di ciò che già si sa (Calogero : « ho certi gamberoni da fare arrosto che non pare di mangiarseli, ma di sognarseli », 204) o che si spera di trovare (« rapri il frigorifero solo per rendere un mesto omaggio alla sapienza culinaria della cammarera, omaggio meritato, perché senti subito l'avvolgente sciauro dei polipetti affogati », 206). Per l'eterno scapolo, mangiare è indissociabile dal desiderio di lasciarsi coccolare, così al pranzo Montalbano fa seguire il pisolino nella saletta dove di solito mangia solo. Calogero veglia sul suo sonno proprio come su un bambino a cui si raccomanda di mangiare senza pensare a nulla. L'azione spensierante/obliante del cibo è sottolineata da Camilleri nei romanzi e nei racconti (« I pinseri bisogna scordarseli davanti alla grazia che u Signori le sta facendo con queste spigole », 245) e si associa alla dimensione divina (« pasta 'ncasciata, piatto degno dell'Olimpo », 262) o a quella onirica.

I sapori sono dunque un sapere che va gustato nell'immaginazione prospettiva e attraverso l'uso della lingua grazie alla quale i nomi delle vivande o degli ingredienti rinviano ad un sapere condiviso. Per dire i piatti della tradizione siciliana, Camilleri e i suoi personaggi ricorrono alla stessa « idiomacità semidialettale¹⁷ », quel « meticcio linguistico¹⁸ » che caratterizza i vari livelli del discorso – il dialogato, il pensato, lo scritto, il narrato e il recitato – ed esibisce i piatti come feticci icastici e insostituibili della cultura isolana per il raggiungimento della felicità¹⁹. A questo pensa Adelina, l'attempata popolana, madre di due pregiudicati di cui uno mandato in prigione proprio da Montalbano. Per festeggiare le partenze di Livia, ella inscena sorprese : « Ci faccio la pasta con le sardi e pi secunnu purpi alla carrettera » (371). Intuisce gli stati d'animo del suo « picciliddro » e in base allo stato di pulizia della casa gli fa trovare leccornie che

¹⁷ *Ibid.*, p. XLII.

¹⁸ *Ibid.*, p. XXV.

¹⁹ « Il tinnirùme, foglie e cime di cucuzzeddra siciliana, quella lunga, liscia, di un bianco appena allordato di verde, era stato cotto a puntino, era diventato di una tenerezza, di una delicatezza che Montalbano trovò struggente » o « leggiadro » come il commissario lo definisce con la sua « aggettivazione imperfetta » (292).

risolleivano il morale (« il sugo di seppie, stretto e nero, come piaceva a lui », 284).

Nel rapporto edipico che Montalbano ha col cibo, Adelina sostituisce la donna introvabile, siciliana appunto, e dunque la madre morta. Collante strutturale in quanto protagonista trasversale della serie, il cibo ha una valenza affettiva indiscutibile poiché sinonimo della materializzazione dell'amore materno e dunque oggetto del desiderio²⁰. È in questo senso che Adelina incarna sia il popolo siciliano ancorato ai valori culturali più ancestrali, sia, nel rapporto complesso di Montalbano con l'oralità del cibo, la lupa che cova i suoi piccoli e sfodera gli artigli quando deve difendere il suo territorio ed il suo sapere. Ella si oppone così a Livia, donna bella ma frigida sul piano culinario ed estranea all'universo siciliano. Livia è rigettata fuori dal perimetro delle tradizioni locali, è inodore, insapore proprio perché non è permeata dello spessore culturale dei nomi e dei piatti, dunque della lingua che veicola quel sapore/sapere. In tal senso, solo col popolo siciliano Montalbano stringe rapporti di complicità, usando la lingua meticcata. Solo dalla gente del popolo, adiuvante modello, accetta gli inviti a condividere le frugali vivande di pesce condito con olio, limone e pepe nero, mantenendo cara quella scontrosità di « cacciatore solitario » (276) che ama godersi i bocconi in silenzio e meditare, dopo un buon pranzo, seguendo il filo dei suoi ragionamenti e sgranocchiando « càlia e simenza » (ceci abbrustoliti e semi di zucca) (201) lungo la passeggiata sul molo.

Ne *Il ladro di merendine*, Camilleri raggiunge il massimo dell'espressività culinaria articolata in modo più maturo con il vissuto e lo spessore caratteriale del protagonista. Anche la disposizione per sequenze filmiche si precisa nel tessuto narrativo. L'influenza cinematografica o teatrale si rafforza perché, sistemate *ex abrupto* e senza transizione con quanto precede o segue, le scene mangerecce sono espungibili dall'amalgama frastico. Poste all'inizio di capitoletti o in paragrafi isolati dalle ellissi tipografiche, tali sequenze televisive (abbandonate quasi subito a favore della funzionalità attanziale del protagonista) contengono il meticcato siculo-italiano caro a Camilleri. Il che spiega come le trasposizioni dalla narrazione alla TV o al cinema non abbiano sacrificato né

²⁰ Si vedano, a questo proposito, Stefania Campo, *I segreti della tavola di Montalbano. Le ricette di Andrea Camilleri*, Il leone verde, coll. « Leggere è un gusto ! », 2009, e soprattutto il saggio di Gianfranco Marrone, « Intorno alla tavola del commissario Montalbano », presentato a *Semiofood*, XXXI Congresso dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, Castiglione, ottobre 2003, consultabile sul link :

http://www.vigata.org/bibliografia/intorno_alla_tav_montalb.pdf

dovuto rielaborare le scene in questione²¹. Il siculo prevale tuttavia nei dialoghi tra Montalbano e i suoi conterranei, rafforzando la coesione alla base del piacere della tavola. Ma, come si vedrà, la voce narrante non disdegna neppure nella sua enunciazione la complicità linguistico-culturale con le sue creature.

In questo romanzo, la fenomenologia « orale » si espande e soprattutto diventa una manifestazione dei complessi irrisolti di Montalbano. Il dover fare i conti col progetto di Livia di adottare l'orfano François, con la proposta di matrimonio, nonché il dramma personale rappresentato dalla condizione di orfano di madre, dalla malattia e dalla morte del padre nell'orizzonte narrativo del testo, si intrecciano con la funzione compensatrice del cibo, argine alle carenze affettive e alla paura del futuro. Intorno a questo nodo interiore si imbastiscono le ricche e mai più raggiunte occorrenze culinarie della serie.

Se la valenza divina del mangiare è ribadita poiché strutturale (« gridavano, i pezzi di nasello, la loro gioia per esser stati cucinati come Dio comanda », 436), altre sono sfumate, approfondite. La perfezione del cibo è il frutto di un sapere acquisito nel tempo, fatto di sapori affinati dall'esperienza (« perfezione ottenuta con la giusta quantità di pangrattato, col delicato equilibrio tra acciuga e uovo battuto », 436)²². Ma l'effetto sul palato del commissario prende i contorni della poesia grazie alla lentezza con cui le parole sono sillabate (« Portò alla bocca il primo boccone, non l'ingoiò subito. Lasciò che il gusto si diffondesse dolcemente e uniformemente su lingua e palato, che lingua e palato si rendessero pienamente conto del dono che veniva loro offerto », 436)²³. Tale poesia contrasta con i modi rabelaisiani di Montalbano. Ogni volta si sottolinea la quantità enorme di cibo ingoiato ; il commissario letteralmente « si sbafa »

²¹ Cfr. Mauro Novelli, « L'isola delle voci », *cit.*, p. LXXV.

²² Nella *Gita a Tindari* (*cit.*, p. 862), Adelina è la depositaria della saggezza relativa al sapere culinario inteso come sapere culturale : « sapiri quann'è u tempu di sculari a pasta è un'arti. »

²³ La lentezza permette alla memoria del sapere di preparare il sapore che verrà. Tale sembra essere la fenomenologia dello spinare il pesce uno ad uno. Impiegando più tempo, dice Camilleri, « durante la ripulitura del boccone già condito il cervello preventivamente metteva in azione gusto e olfatto » (*La gita a Tindari, cit.*, p. 962). Il nome finisce per essere confuso con il cibo cui dà esistenza e, come dice Calvino, è quello che *in fine* si gusta e si possiede. Si è davanti ad un'arte del mangiare basata sul godimento di ogni boccone (cfr. *Il giro di boa, cit.*, p. 219) che trasforma il sapore in avventura interiore : « Se le [milanzane alla parmigiana] gustò mangiannole a lento 'n manera che il sapori dal palato avissi il tempo d'arrivarigli al cori, al ciriveddro, all'anima. » (*Il gioco degli specchi, cit.*, p. 214-215).

Sapore / sapere in Camilleri-Montalbano

porzioni sufficienti per varie persone, si aiuta con le mani, « s'abbuffa senza ritegno²⁴ » o « in modo vrigognoso²⁵ », « si scrofana²⁶ » mezze chilate di sarde o altri pesci fino a provocare indigestioni notturne o la necessità delle passeggiate al molo. I menu pantagruelici sono ricorrenti in questo ed altri romanzi :

Si sbafò un sauté di vongole col pangrattato, una porzione abbondante di spaghetti in bianco con le vongole, un rombo al forno con origano e limone caramellato. Completò con uno sformatino di cioccolato amaro con salsa all'arancia. (587)

Nella prospettiva della caratterizzazione mediterranea del cibo siciliano, Montalbano non disdegna di mangiare né con gli autoctoni né con gli immigrati, eredi dei popoli che già avevano arricchito la cultura dell'isola. Così accetta volentieri i *kebab* « dal sapore d'erba asprigna » (475) preparati dalla tunisina Aisha, nonna di François, o la pasta alla Norma della signora Clementina Vasile-Cozzo (463).

Agli antipodi delle donne popolane c'è Livia, oggetto di attrazione ma anche di rifiuto inconscio da parte di Montalbano. Nel contesto di crisi personale presentato ne *Il ladro di merendine*, Livia fa le spese di contrasti irrisolti e li condensa nella sua estraneità alla cucina e alla cultura locali. Il cibo è l'elemento separatore che Montalbano colma con menzogne pur di abbuffarsi in assenza della donna : « 'Io mi sono già arrangiato con un panino. Non ho appetito. A presto'. Tornò a sedersi al tavolo [da Calogero], dove già l'aspettava una mezza chilata di triglie fritte croccanti » (497). Perché tali mezzucci? Livia dà sì prova della sua fibra materna nei confronti di François, ma nella cucina di Marinella Montalbano trova sistematicamente « una desolazione artica » (516). Non solo la donna non cucina, ma la sua « tirava al dissapito, al picca condito, al leggero leggero, al sento e non sento. Più che cucinare, Livia alludeva alla cucina », dirà il narratore ne *La pazienza del ragno*²⁷. Così il suo ruolo di oppositore²⁸ nel

²⁴ *L'età del dubbio, cit.*, p. 160.

²⁵ *La danza del gabbiano, cit.*, p. 104.

²⁶ *La pazienza del ragno, cit.*, p. 50.

²⁷ *Ibid.*, p. 58. E Camilleri continua (p. 66) : « A parte che la pasta era tanticchia scotta e il suco acitisco, a parte che la carne assomigliava a un pezzo di cartone e del cartone aviva lo stisso 'ntifico sapore, la cena preparata da Livia non poteva considerarsi istigazione all'omicidio. »

²⁸ Ruolo che contrasta con quello di adiuvante incarnato da tutte le belle « picciotte » siciliane incontrate nel corso delle vicende poliziesche : Anna (*La voce del violino*), Beatrice (*La gita a Tindari*), Adriana (*La vampa d'agosto*) ed altre che

sistema culinario degli attanti si esprime col rifiuto non solo dei sapori ma soprattutto del sapere espresso dalla lingua²⁹. Cosciente di tale frattura, Montalbano esulta ad ogni partenza di Livia sostituita subito da Adelina: « Adeli, [...] domani a matino la signorina parte. Mi devo rifare. » E il narratore aggiunge: « Bisognava campare, no ? » (568). Ecco, il cibo compensa l'aridità culinaria di Livia, l'angoscia di fronte alle sue richieste di maggiori responsabilità, le paure ancestrali dell'infanzia mancata e sempre rimpianta³⁰, l'assenza di comunicazione col padre morente (« Quand'era avvenuto il silenzioso allontanamento tra lui e suo padre ? », 597). In questo contesto di rimessa in discussione, le scene culinarie si moltiplicano, contribuendo a delineare quel ritratto dinamico che, con tratti ironici siculi, il ciclo rappresenta.

L'intreccio tra abbuffarsi, sgranocchiare « càlia e simenza », prolungare le passeggiate al molo dove infine le lacrime inarrestabili e liberatorie segnano la presa di coscienza di tale groviglio, contribuisce a tratteggiare un essere ferito che, in assenza di una crescita affettiva equilibrata, « regredisce, si mette a ragionare [e aggiungeremmo 'a mangiare'] come un bambino » (601) – dice con molta lucidità il questore dinanzi al rifiuto di Montalbano di una qualunque promozione professionale. Le ultime pagine del romanzo sono intense. Il cibo, la solitudine, la decisione di dare l'estremo saluto al padre morente e l'atto mancato in quanto arriva in ospedale quando quello è già morto, l'accettazione (e poi il rifiuto) del matrimonio e dell'adozione di François coesistono e si esprimono nella fuga da Vigàta e nel rifugio in un ristorante di Mazara.

Qui resta quasi una settimana, in compagnia di Liborio Pintacuda, un professore di filosofia in fuga dall'eccesso di sentimenti espresso dalle numerose donne della sua famiglia. Entrambi cercano la riconciliazione con la loro terra. Il cuoco Tanino li rinfranca con le sue ricette isolate, in quanto, malgrado il corteggiamento dei migliori *chefs* parigini, ha deciso

condividono con lui il gusto per la cucina marinaresca e il silenzio durante il rito del pranzo. Leggere Tiziana Jacoponi, « Fra donne e cucine, ecco apparire Montalbano », in *Narrativa*, n° 16, settembre 1999, p. 243-248.

²⁹ « Ottimo questo brusciuluni », dice Montalbano del rollè preparatogli da Adelina. Livia sobbalza: « Che hai detto ? – Brusciuluni. Il rollè – Mi sono quasi spaventata, avete certe parole in Sicilia... » (509). Nel *Gioco degli specchi* (cit., p. 55), Livia esalta la buona cucina genovese contro « gli intrugli orrendi » ammanniti a lui da Adelina.

³⁰ Ne *Il gioco degli specchi* (cit., p. 39), gli arancini di Adelina assolvono a questa funzione memoriale paradisiaca: « Gustare l'arancini d'Adelina era 'na spirenza assoluta, esistenziali, 'na vota che uno l'aviva assaggiati ne consirvava eterna mimoria come di un paradiso pirduto. »

che « lui è di qua e qua deve morire » (622). La sua cucina è dunque l'espressione della Sicilia più vera, un miracolo di sapori/saperi ancestrali che alleviano il peso del lutto paterno. Psicanalisi e cibo coesistono. Montalbano è messo di fronte alla sua paura di constatare la morte facendo come i bambini che « chiudendo gli occhi, pensano d'aver annullato il mondo » (626). Pintacuda arriva alla stessa conclusione del questore : « Quando si deciderà a crescere, Montalbano ? » (626).

Il cibo compensa tali vuoti. Le polpette di Tanino, dallo « sciauro » denso di passato, invitano il commissario a individuarne gli ingredienti. Il sapore deve tradursi in sapere : pesce, cipolla, peperoncino, uovo sbattuto, sale, pepe, pangrattato. Due sapori mancano all'appello. Alla fine, ecco l'epifania dei nomi cumino e coriandolo che, insieme agli altri ingredienti, danno vita alle *koftas*, un piatto indiano da sogno. Orbene, Tanino non essendo mai uscito dall'isola, quelle polpette-*koftas* sono in realtà il risultato del meticcio culinario della Sicilia, *creuset* della cultura mediterranea sin dalla notte dei tempi. Alla stregua di Consolo, Camilleri non smette di iscrivere la sua isola nel bacino variopinto degli scambi mediterranei e dell'incontro tra le culture.

L'evoluzione della fenomenologia culinaria

Dopo questi tre romanzi, la curva della fisiologia del cibo si appiattisce riducendosi a poche occorrenze nei romanzi dal 2001 ad oggi. Per renderla ancora appetibile nella logica seriale, Camilleri deve o rafforzare la dose di certi aspetti, fino ad arrivare all'iperbole, o arricchirla di apporti culturali e metaletterari che fanno di Montalbano un essere profondamente radicato nella sua terra.

Quanto al primo espediente, è accentuata l'animalità con cui, per riflesso condizionato alla vista dell'ora o della trattoria di Calogero, gli si « smorca » un « pititto tremendo » o « lupigno »³¹ che dinanzi alle buone vivande gli fa fare « un nitrito di pura felicità » o « un ululato lupigno di felicità »³², in contrasto con la sublimazione divina resa possibile dagli « sciauri » che gli aprono le porte del « paradiso terrestre »³³. Camilleri accentua anche la freschezza dei prodotti marini. I pesci potrebbero riprendere a nuotare nello stomaco di Montalbano o gli si squagliano in bocca³⁴. Il sapore evoca la musica. Trovando nel frigo la caponatina di

³¹ *La gita a Tindari, cit.*, p. 857 e *Il giro di boa, cit.*, p. 37.

³² *La gita a Tindari* (p. 931) e *La caccia al tesoro, cit.*, p. 57.

³³ *L'odore della notte, cit.*, p. 1104.

³⁴ « Sequestro di persona », in *Gli arancini di Montalbano, cit.*, p. 1552.

M. P. DE PAULIS - DALEMBERT

Adelina, una vera sinfonia si produce tra la testa e la bocca di Montalbano. « Sciavuròsa, colorita, abbondante », nella *Gita a Tindari* essa fa sorgere « le note della marcia trionfale dell'*Aida* » (1007). Questa associazione tra gusto e cultura costituisce uno stratagemma che alla lunga appare riduttivo. Altro aspetto approfondito è la funzione compensatrice del cibo rispetto alla condizione di orfano. Quando nel 2001, tempo narrativo del *Giro di boa*, Calogero, ormai anziano, decide di chiudere la trattoria, la sola frase che Montalbano riesce a dire è « E io ? » (78). Persa la figura del padre per la seconda volta, orfano del piacere orale, inizia l'odissea alla ricerca di un ristorante che gli ridia il « paradisiaco sapore » (80) che teme perduto. Enzo prenderà il posto di Calogero con la sua trattoria omonima, ma non apporterà nulla di nuovo alle offerte culinarie né darà adito a fenomenologie nuove. La stabilità della fisiologia culinaria di Enzo è un fattore rassicurante sia per la coerenza metaletteraria seriale, sia per il bacino affettivo nel quale evolve il commissario.

Per il secondo aspetto, l'intertestualità letteraria o tra le arti risponde, da un lato, alla logica seriale del giallo, dall'altro, ad un rapporto competitivo tra le arti. Commissario colto nelle intenzioni di Camilleri, Montalbano è permeato di sapere letterario. Legge, cita di memoria e gioca con titoli e frasi di Pirandello, Sciascia e di tanti altri autori. Ma nel suo ruolo di detective, non può sfuggire al paragone culinario con due grandi modelli :

in fatto di gusti egli era più vicino a Maigret che a Pepe Carvalho, il protagonista dei romanzi di Montalbàn, il quale s'abbuffava di piatti che avrebbero dato foco alla pancia di uno squalo. (189)³⁵

Questo paragone stabilito *ab initio* ne *Il cane di terracotta* è contraddetto da quanto dimostrato finora e dalla voracità animalesca del commissario ne *La voce del violino*. Qui, il menu ingurgitato nella trattoria 'La cacciatore' di Joppolo Giancaxio, nell'entroterra, fa eco alle abbuffate di Pepe Carvalho :

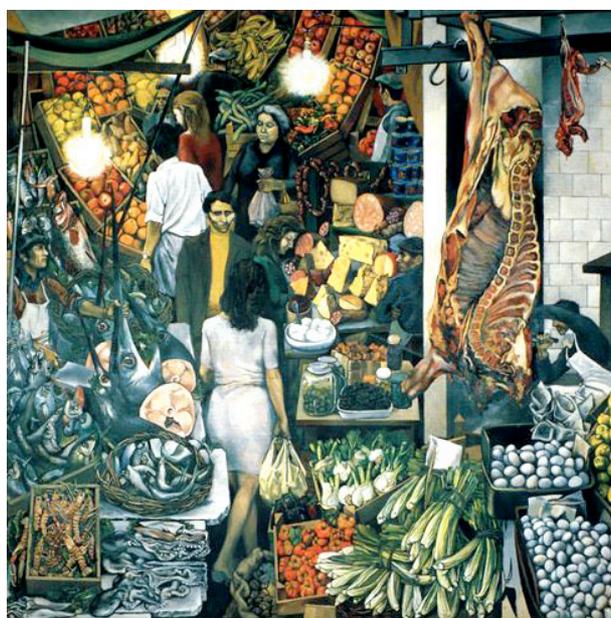
Per primo gli servì un gran piatto di maccheroni con una salsetta chiamata 'foco vivo' (sale, olio d'oliva, aglio, peperoncino rosso secco in quantità), sul

³⁵ Cfr. Valeria Pighini, « Simenon-Camilleri. Commissari a specchio : Maigret e Montalbano », in *Le reti di Dedalus* (2007), http://www.retidedalus.it/Archivi/2007/novembre/SPAZIO_LIBERO/camilleri.htm. Per le affinità personali e culturali tra Camilleri e Montalbàn, consultare il link : http://www.vigata.org/camilleri_montalban/camilleri_montalban.shtml.

Sapore / sapere in Camilleri-Montalbano

quale il commissario fu obbligato a scolarsi mezza bottiglia di vino. Per secondo, una sostanziosa porzione di agnello alla cacciatora che gradevolmente profumava di cipolla e origano. Chiuse con un dolce di ricotta e un bicchierino di anicione come viatico e incoraggiamento alla digestione. (725)

La lingua di Camilleri rivaleggia con l'arte plastica e non esita ad affermare la sua superiorità. Ne *Il Cane di terracotta*, Montalbano vuole mostrare a Livia la Vucciria, ma ella, dicendo che l'ha già vista attraverso il quadro di Guttuso, scatena una reazione significativa : « Ma quel quadro è



Renato Guttuso, *La Vucciria*, 1974

una cacata, credimi » (330).

La realtà multicolore e multiodore del mercato palermitano non sembra dunque riducibile alla rappresentazione, seppur non mimetica, di Guttuso. Le arti si misurano, la lingua di Camilleri duella con i pennelli ed affida al potere evocativo e sinestetico delle parole l'arte della ri-creazione del reale :

Livia era stordita e travolta dalle voci, dagli inviti, dalle grida delle mercanzie, dalla parlata, dalle fulminee risse, dai colori così accesi da parere finti, pittati. Il sciàuro del pesce fresco si mescolava a quello dei mandarini, delle interiora d'agnello bollite e cosparse di caciocavallo, la cosiddetta mèusa, delle frittture, e l'insieme era una fusione irripetibile, quasi magica. (331)

Non c'è mediazione che tenga, per Montalbano il rapporto con il cibo deve essere diretto, solo così si riappropria del tempo e dello spazio, fondendosi con la natura siciliana. La memoria visiva e involontaria proustiana si attiva grazie ai sapori e all'operazione intellettuale che li trasforma in sapere, cioè in ricordo. Ne *La voce del violino*, nella casa di

M. P. DE PAULIS - DALEMBERT

campagna di Franca, sorella di Mimì Augello, Montalbano mangia pane di frumento condito con olio, sale, pepe e pecorino. L'epifania dell'infanzia (« al primo boccone si senti ringiovanire di quarant'anni, tornò picciliddro, era il pane come glielo conzava sua nonna », 729) si allea all'armonia ritrovata con la sua terra (« godendo di essere in armonia col corpo, con la terra, con l'odore d'erba », 730). L'operazione culinaria di Camilleri non è dunque gratuita o produttore color locale a poco prezzo. Si tratta di un progetto di largo respiro che vuole nella misura lenta del tempo (1994-2011 ed oltre) ricostruire, nella ricezione del lettore, una riappropriazione dello spazio e della cultura siciliana, marina e terrena. Montalbano infatti non ama solo il mare e il cibo da lui offerto. È anche un uomo terragno, legato all'atmosfera arida, talvolta ostile, della Sicilia agrigentina³⁶. E « l'ulivo saraceno » (*La gita a Tindari*), l'arboletto annodato situato sulla strada per Montelusa e su cui va spesso a riflettere, diventa il simbolo della terra centenaria accogliente, malgrado l'apparente repulsione delle sue forme contorte. Attualizzazione del mito ovideo di Dafne, nella forma datagli dal Bernini, la metamorfosi di Montalbano viene vista in atto, proprio come per le due creature della *Pioggia nel Pineto* dannunziana. Immobile sui rami attorcigliati dell'ulivo, egli ridiventa natura :

Stava tanto fermo che le formicole indisturbate gli acchianavano sul corpo, s'infilavano tra i capelli, gli passavano sulle mani, sulla fronte. Una volta scinnùto dal ramo doveva attentamente scotoliarsi il vestito e allora, con le formicole, cadeva macari qualche ragnetto, qualche coccinella di buona fortuna. (908)

E dinanzi allo spettacolo orrendo dell'ulivo divelto (*L'odore della notte*), non resterà che l'intertestualità letteraria per dire la desolazione della distruzione dei simboli di appartenenza ad un bacino immaginario. La follia di Montalbano/Orlando dirà l'orrore dell'essere senza radici.

Infine, la cucina rappresenta la ragion d'essere dell'atto scrittorio e giustifica l'esistenza di esso. Il carattere metaletterario e metanarrativo del cibo è fondamentale nella novella « Gli arancini di Montalbano ». Invitato per Capodanno da Adelina a mangiare i famosi arancini³⁷, il commissario deve fare in modo che durante i loro due giorni di libertà vigilata i figli

³⁶ Cfr. la novella « Guardie e ladri », in *Storie di Montalbano, cit.*, p. 1394 : « Approfittava per ricrearsi una Sicilia sparita, dura e aspra, una riarso distesa giallo paglia interrotta di tanto in tanto dai dadi bianchi delle casuzze dei contadini. »

³⁷ « Gesù, gli arancini di Adelina ! Li aveva assaggiati solo una volta : un ricordo che sicuramente gli era trasuto nel DNA, nel patrimonio genetico. » (« Gli arancini di Montalbano », in *Storie di Montalbano, cit.*, p.1610).

Sapore / sapere in Camilleri-Montalbano

pregiudicati della « cammarera » non si mettano nei guai e mandino a monte il piacere sommo del palato pregustato nel ricordo. Per salvare la cena, la storia raccontata e la libertà dei due giovani, Montalbano infrange persino alcune regole della deontologia professionale. Un sapore iscritto nella memoria tiene in sospenso il testo e la nostra stessa lettura.

Dal testo ai testi multimediali : la « semiosfera » culinaria

Nel recupero del fattore culinario da parte di altri strumenti di comunicazione, in particolare la televisione, il cinema, il fumetto, internet e i giochi interattivi su cd-rom³⁸, l'aspetto oggettuale del fenomeno è stato largamente accentuato. L'universo narrativo di Montalbano si risemantizza passando da un tipo di testo, un tipo di discorso e un supporto mediatico all'altro³⁹, dando adito ad eventi sfruttati a fini editoriali, cinematografici e pubblicitari. La Sicilia è stata proiettata su tutti gli schermi divenendo la meta privilegiata di *tour operator* specializzati in circuiti che ripercorrono i luoghi del commissario, in scoperte geografiche del territorio camilleriano e di quello delle fiction televisive, e in manifestazioni culinarie comprendenti la visita ai luoghi reali di ristorazione di Montalbano⁴⁰, la nomenclatura e la realizzazione delle ricette da lui apprezzate. Si tratta di un'espansione globale del fenomeno Camilleri-Montalbano con le innumerevoli ramificazioni in tutti i settori della comunicazione multimediale.

Da quando nel 1999 Rai Fiction ha lanciato la serie del commissario Montalbano, prodotta da Carlo Degli Espositi per la Palomar, con la regia di Alberto Sironi, gli episodi si sono moltiplicati conoscendo un successo di pubblico inaspettato. Il viso di Luca Zingaretti, nuovo Montalbano mediatico⁴¹, ha ormai sostituito le infinite forme che ogni lettore dava al "suo" Montalbano e influisce sulla lettura dei romanzi stessi. L'operazione televisiva segna dunque una svolta nella relazione tra testo narrativo e testi visivi affidati ad altri media espressivi e soprattutto nel ruolo delle scene culinarie. Se nei romanzi si sottolineava il rito solitario del mangiare, nelle fiction televisive si accentua la funzione investigativa e sociale del pasto. Proprio mangiando solo o con le donne incontrate durante i vari casi o ascoltando la TV di Calogero Montalbano risolve i delitti.

Il fenomeno ha prodotto e subito tutte le varianti immaginabili. L'editoria non si è lasciata intimidire da media più accessibili al pubblico (TV, web). Vere e proprie guide dei luoghi di Montalbano hanno riempito

³⁸ Si tratta di cartoni animati interattivi ideati e realizzati da Immedia (Palermo) per la Sellerio a partire dai romanzi *Il cane di terracotta*, *Il ladro di merendine*, etc. Cfr. Gianfranco Marrone, « Intorno alla tavola del commissario Montalbano », *cit.*

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ <http://www.vigata.org/cucina/ristoranti.shtml>

⁴¹ Cfr. Gianfranco Marrone, « Montalbano, héros médiatique », in Denis Bertrand (éd.), *Transversalité du sens*, Paris, Presses universitaires de Vincennes, 2007 et « Montalbano. Affirmations et transformations d'un héros médiatique », in *Intertextualité, interdiscursivité, intermedialité*, Laval University Press, 2007.

gli scaffali delle librerie, con itinerari scelti secondo i romanzi e cartine geografiche con i luoghi precisi⁴². Una duplice Sicilia è messa in scena: quella narrativa della serie, che si riferisce alla Vigàta (Porto Empedocle) e alla Montelusa (Agrigento) di Montalbano-Camilleri⁴³; e quella televisiva di Sironi che si svolge tra Ragusa, Ibla, Scicli e Modica. La guida offre fotografie dei ristoranti e caffè frequentati da Montalbano (nei romanzi e nelle fiction) riportando ogni volta il brano del romanzo. Le trattorie di Calogero ed Enzo, nonché quelle dell'entroterra, hanno finalmente il volto definitivo richiesto dal pubblico telefago e videodipendente. Il colpo inferto all'immaginazione è notevole, ma a guadagnarci è la Sicilia, divenuta anche per questo oggetto di marketing e luogo di attrazione turistica.

Il sito www.vigata.org, con il suo *Camilleri Fans Club* e la sezione «cucina», è dal febbraio 1997 un vero semenzaio di proposte, classificazione di eventi e pubblicazioni intorno al fenomeno culinario di Camilleri. Tutto viene recensito, classificato, quasi il sito fosse una biblioteca specializzata. Chiunque voglia conoscere gli eventi multimediali in Italia e all'estero⁴⁴ non può ignorare tale strumento di consultazione. Innanzitutto la cucina di Montalbano è repertoriata, fatta oggetto di ricette scritte che rinviano ai brani cui si riferiscono, si stilano veri e propri menu secondo la tipologia dei piatti (antipasti, primi, secondi, verdure, formaggi, dessert)⁴⁵. Si dà insomma la possibilità al lettore/riproduttore di ricette di provare le sensazioni gustative di Montalbano vissute già attraverso le parole del narratore. Il fenomeno diventa interattivo creando una vera e propria «semiosfera⁴⁶».

Si scoprono eventi legati a Camilleri: nel 2009 l'azienda vinicola Avide di Comiso chiede a lui e ad altri autori di contribuire alla realizzazione delle etichette delle sue bottiglie⁴⁷: quadri d'artista accompagnati da una frase d'autore, quasi fossero oggetti d'arte. Inaugurando tale evento che articola territorio, arte, parola e vino, Camilleri propone una frase tratta da *Il sonaglio* (2009) che la Sellerio autorizza a

⁴² Maurizio Clausi, Davide Leone, Giuseppe Lo Bocchiaro, Alice Pancucci Amarù, Daniela Ragusa, *I luoghi di Montalbano. Una guida*, Palermo, Sellerio, 2006.

⁴³ Salvatore Ferlita (a cura di), *La Sicilia di Andrea Camilleri. Tra Vigàta e Montelusa*, foto di Giuseppe Leone, Palermo, Gruppo editoriale Kalòs, 2003.

⁴⁴ Si veda il ristorante Casa Vigàta, in rue Léon-Frot a Parigi, che prepara solo ricette camilleriane.

⁴⁵ <http://www.vigata.org/cucina/ricette.shtml> e http://www.vigata.org/cucina/casa_montalbano.shtml.

⁴⁶ Gianfranco Marrone, «Intorno alla tavola del commissario Montalbano», *cit.*

⁴⁷ http://www.vigata.org/territori_arte_parole_vino/.

M. P. DE PAULIS - DALEMBERT

riprodurre. Tutto è visivo : bottiglie, etichette variopinte, persone, incontri. Oggetti dunque in esposizione.

Camilleri è sollecitato a scrivere introduzioni, novelle per testi divulgativi relativi all'arte culinaria. Il volume *Il Ragusano DOP* si avvale di un suo testo sul caciocavallo⁴⁸. Tutta una bibliografia è sorta e l'effetto valanga è assicurato : pubblicizzando e mostrando i volumi in questione con le ricette di Camilleri riprodotte in copertina si assicura la vita della serie e si invita a « mangiare » visivamente la Sicilia attraverso le prelibatezze del commissario⁴⁹. Tutto è in relazione con tutto. Il circuito mediatico e comunicativo del web è senza confini e in un modo o in un altro Camilleri conosce numerose vite.

L'autore si mette in scena : il 20 novembre 2008 crea la rubrica « Lo chef consiglia » sul quotidiano *L'Unità*⁵⁰, proponendo il piatto unico del giorno, cioè l'evento politico che fustiga a colpi di metafore culinarie. La classe politica, ma non solo, è presa di mira. Il 16 giugno 2011, riceve con Luca Zingaretti il premio Vergani dall'Accademia italiana della cucina. L'evento, riportato da un giornale siciliano⁵¹, presenta i due protagonisti dinanzi ad una tavola imbandita con i piatti amati da Montalbano. La motivazione : Camilleri « ha onorato la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana di qualsiasi campo, promuovendo e diffondendo i valori della cucina tradizionale ». Ecco Camilleri trasformato in araldo dei sapori nazionali.

Si è immersi dunque in un fenomeno di comunicazione globale che, prendendo origine dalla narrazione tradizionale del ciclo, la supera reinventandola e dinamizzandola. La soglia tra reale e immaginario si sgretola, anzi quest'ultimo diventa a tal punto reale che ciascuno, nella

⁴⁸ Antonio Casa, Carmelo Chiaramonte, *Il Ragusano DOP*, Coop. Sociale Alberto Portogallo, 2006. Si rimanda al link :

<http://www.vigata.org/bibliografia/ragusanodop.shtml>.

⁴⁹ Cfr. Maruzza Loria, Serge Quadruppani, *Alla tavola di Yasmina*, intr. di A. Camilleri, Milano, Mondadori, 2004. Gianfranco Barsotti, Luciana Bussotti, *Le erbe selvatiche, bontà e benessere in cucina*, pref. di A. Camilleri, Debate, 2009. Cetta Berardo, *Le golosità del commissario. Cibo e trame in Camilleri*, Giancarlo Zedde Editore, 2009. Stefania Campo, *I segreti della tavola di Montalbano*, cit. Viviana Neri, *Nivuro di sicca*. *Le ricette ispirate alle avventure del più astuto commissario siciliano*, Trenta Editore, 2008. Per questa bibliografia si rimanda al link : <http://www.vigata.org/bibliografia>.

⁵⁰ <http://www.vigata.org/bibliografia/ristoranteunita.shtml>

⁵¹ <http://www.sicilianews24.it>. Un ringraziamento sincero a Gianni Failla per i suoi preziosi suggerimenti.

Sapore / sapere in Camilleri-Montalbano

consultazione solitaria del web, può gustarlo e dargli dei contorni spaziali e materiali concreti.

Nella dinamica instaurata dal ciclo di Montalbano, quel che interessa in questa sede è la natura carnale del personaggio e del suo sostentamento. Nel panorama delle figurine finzionali, disincarnate nella loro immortalità, proposte dall'arte contemporanea, Montalbano e la sua voracità riconciliano con la vita e i sapori mediterranei. Espressione, all'inizio, del semplice color locale, l'arte culinaria della serie si è ispessita col tempo, acquistando sensi e soprasensi simbolici grazie ai quali la scrittura è diventata metafora e progetto culturale. Un progetto che, aldilà degli stereotipi, ridà vita ad una terra vivace, di cui Camilleri coglie le contraddizioni oscillanti tra memoria e amnesia, passato e tensione al futuro, sapori e sapere, valori degni di essere tramandati.

Maria Pia DE PAULIS-DALEMBERT

Université Sorbonne Nouvelle Paris 3