

## IL LESSICO ALIMENTARE NEGLI AUTORI SICILIANI CONTEMPORANEI

Marina Castiglione

### 1. ALIMENTAZIONE E SCIENZE LINGUISTICHE

L'area linguistica siciliana offre le più diverse prospettive per analizzare il rapporto tra lingua, dialetto e alimentazione, rapporto che ha interessato diverse scienze linguistiche (geografia linguistica, storia della lingua e dialettologia). Recenti iniziative, infatti, hanno strettamente<sup>1</sup> legato il tema dell'alimentazione tradizionale agli interessi dialettologici e linguistici in generale. Si va da studi individuali con finalità di divulgazione scientifica (si vedano Beccaria *et alii* 2005, Frosini in Trifone 2008) sino a interi incontri congressuali (Palermo 2006, Vercelli 2007, Modena 2007)<sup>2</sup>; da interessi di geolinguistica sovranazionale (come il progetto AGAM – *Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea* – di Domenico Silvestri, per cui cfr. Silvestri *et alii* 2002), a quelli di ambito nazionale (VI volume dell'ALI 2003 – dedicato interamente all'alimentazione, carte 525-614) e regionale (l'ALS si sta occupando da qualche anno proprio di questo settore etnodialettale, cfr. Ruffino 1995, De Gregorio 2008, Castiglione, Matranga e Sottile 2009, Burgio 2009).

### 2. ALIMENTAZIONE E LETTERATURA

L'alimentazione è stata oggetto di attenzione anche di recenti seminari e incontri aventi per oggetto la letteratura, si ricordano, tra i numerosi, il Congresso dell'A.I.P.I. del 1998 (oggi in *Soavi sapori della cultura italiana* 2000) e il seminario siciliano del 2008 che ha prodotto la rivista *Leggere con gusto. Letteratura-cibolinguaggio*. L'interesse degli specialisti va dall'analisi di testi (Biasin 1993 e, per restare in Sicilia, Taylor Simeti 2008) alla ricognizione degli usi, archetipici, popolari e nobili (Camporesi 1980 e 1985) anche in chiave storica (da ultimo, Montanari

<sup>1</sup> L'alimentazione, inoltre, è un settore linguistico che si presta a essere ambito privilegiato dell'analisi lessicale dell'italiano all'estero (De Fina 2007).

<sup>2</sup> Il primo costituiva una corposa sezione del Convegno "*Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca*" (oggi in Castiglione e Rizzo 2007); il secondo dal titolo "*Di cotte e di crude, Cibo, culture, comunità*" ha avuto luogo a Vercelli-Pollenzo (15-17 marzo 2007), oggi in Tesio e Pennaroli 2009; il terzo era il VI Convegno internazionale dell'ASLI (Modena 20-22 settembre 2007), oggi in Robustelli e Frosini 2009.

2008)<sup>3</sup>. Per non dire quando sono gli stessi scrittori ad ambientare le proprie narrazioni tra tavolate e cucine<sup>4</sup>: citiamo qui John Fante e la sua *Confraternita dell'uva* che si concentra sui riti degli italoamericani a tavola e, per focalizzare sulla sola Sicilia<sup>5</sup>, Alda Bruno e il suo *Tacchino farcito*, epopea familiare attraverso le varianti (senza, però, alcuna incursione nel lessico dialettale) del piatto natalizio.

## 2.1 Uno spoglio siciliano: prime indicazioni

La letteratura, quindi, si fa strumento, tra gli altri, di diffusione e trasmissione di lessico dialettale, in questo caso alimentare, al di là dei confini isolani. Caso emblematico ci sembra quanto dimostrato in questa stessa sede da Trovato 2008 a proposito delle traduzioni di Consolo. Offriremo ora qualche indicazione orientativa sulla base di uno studio più ampio relativo al lessico gastronomico dialettale<sup>6</sup> che penetra nelle pagine narrative dei più noti autori siciliani sia in forme non adattate, che in forme morfo-fonologicamente italianizzate, sia nei più circolanti dialettismi di diffusione e conoscenza oramai consolidata. Ci siamo avvalsi, con alcune integrazioni, di uno spoglio effettuato da Arnaldo Moroldo per un vocabolario etimologico dei meridionalismi<sup>7</sup> in autori contemporanei. Sebbene ancora agli inizi, possiamo già distinguere forme isolate al punto di vista delle occorrenze (es. *nucàtoli*, *pitta*) il cui approdo allo strato regionale e da questo a quello italiano ci sembra assai difficile. Viceversa, alcune voci sono rappresentate e ricorrenti in molti autori: ciò potrebbe consentire in un non lontano futuro che alcune di queste forme (soprattutto se la loro trasmissione sarà affidata a scrittori di ampia circolazione nazionale e se verranno trasmesse in veste adattata) passino (o stiano già passando) allo statuto di dialettismi dell'italiano.

---

<sup>3</sup> Numerosi i siti dedicati al tema, tra cui [www.leggereungusto.it](http://www.leggereungusto.it).

<sup>4</sup> Esiste, in questo ambito, una vasta produzione soprattutto straniera che va dalla Allende (*Afrodita*) ad Amado (*La cucina di Bahia. Ovvero il libro di cucina di Pedro Archanjo* e *Le merende di dona Flor*), dalla Blixen (*Il pranzo di Babette*) alla Mehran (*Caffè Babilonia*), da Fajardo (*Il sapore perfetto*) sino al noir culinario dei romanzi di Anthony Bourdain (*Kitchen confidential*, *Il viaggio di un cuoco*, *Un osso in gola*, ecc.).

<sup>5</sup> Da ultimo, con esiti letterari non sempre felici, sono usciti Giuseppina Torregrossa, *Il conto delle minne* (Mondadori), e Guido Guidi Guerrera, *Lo schiticchio. A tavola con il padrino* (Aliberti editore).

<sup>6</sup> Per la costruzione del corpus non si è tenuto conto delle voci usate in contesti non alimentari [es. *accutturare* in Grasso, non nel senso di 'cuocere a fuoco lento', ma in quello traslato (*Ninna nanna del lupo*, p. 55)].

<sup>7</sup> Moroldo non considera le voci già entrate nell'italiano (*caponata*, *biancomangiare*, ecc.) che, invece, nel progetto del Lessico sono incluse, così come lo sono le forme registrate nei dizionari con la sigla di regionalità (è il caso di *panella*, frittella di ceci, registrata in GRADIT come voce centromeridionale).

Si forniscono alcuni esempi tratti dallo spoglio. Ingredienti, procedure, pietanze<sup>8</sup>, sono i sotto campi in cui si articola il “lessico d’autore” proposto.

### 2.1.1 *Ingredienti*

Si parta esemplificativamente da un ingrediente base di molte preparazioni, ossia il sedano, sic. *accia*. Andrea Camilleri ricorre alla forma dialettale sia nella forma adattata che in quella non adattata<sup>9</sup>:

Camilleri, *La stagione della caccia* 1992 [= Sellerio 2002]: “un giorno caponatina, che era invece fatta di chiapparina, accie, cipolle, olive...” (p. 73); id., *Il re di Girgenti* 2001: “Con l’abbocato ci si perdinu l’ova e l’acci” (p. 66), in *La vampa d’agosto* 2006 (p. 248).

Allo stesso modo si comporta (e, si noti, negli stessi romanzi), con un altro ingrediente aromatico, l’alloro, sic. *addauru*:

Camilleri, *La stagione della caccia* 1992 [= Sellerio 2002]: “Certe notti Trisina le passa a farmi decaltri di acqua e addauro” (p. 87); id., *Il re di Girgenti* 2001: “Oh passulina! Oh addrauru<sup>10</sup>! Oh sparacio amaru!...” (p. 114).

Sempre per restare tra gli ingredienti vegetali, anche Silvana Grasso li cita in forme non adattate se ricorrono in un contesto narrativo in cui vengono banditi al mercato:

Grasso, *Disiò* 2005: “... *sparacedda lumiùna bastardùna aggiti...*” (p. 65).

La doppia veste presenta anche l’equivalente siciliano per acciuga, sic. *anciova*, voce ben rappresentata in Vincenzo Consolo, Santo Piazzese, Andrea Camilleri, Roberto Alaymo:

Consolo, *Il sorriso dell’ignoto marinaio* 1976 [= Einaudi 1992]: “Si diceva di cantàri e cantàri di sarde sàuri sgombri anciove...” (p. 27, p. 42); *Le pietre di Pantalica* 1988 (p. 136); *Lo spasimo di Palermo* 1998: (p. 15).

Piazzese, *I delitti di via Medina-Sidonia* 1996 (p. 106); *Il soffio della valanga* 2002 (p. 115).

---

<sup>8</sup> Vanno anche inclusi i sottocampi relativi agli strumenti di preparazione, qui non trattati [cfr. Consolo, *Le pietre di Pantalica* 1988: “arrostirono sopra le gratiglie le sosizze, costole e stigliole d’agnello e di maiale” (p. 51); *ibidem* “le buatte di salsa, lo zucchero..., le latte e batalocchi di sarde, anciove e sauri salati” (p. 136)] e ai gustemi (cfr. Camilleri, *La pazienza del ragno* 2004: “la pasta era tanticchia scotta e il suco acitisco” (p. 66)].

<sup>9</sup> In tutti gli esempi riportati si fornisce la sola prima occorrenza. Le forme non adattate si riscontrano, di norma, nelle parti dialogate.

<sup>10</sup> Il mancato adattamento è rilevabile dalla desinenza, ma anche dalla grafia che mira a riprodurre la pronuncia retroflessa.

## Marina Castiglione

Camilleri, *Odore della notte* 2001: “Oglio, mezza cipuddra, dù spicchi d’agliu, dù angiovi salati...” (p. 51); id., *La vampa d’agosto* 2006: “...Montalbano rapri-va il frigo e ne tirava fora dù angiove...” (p. 31)<sup>11</sup>.

Alaymo, *Palermo è una cipolla* 2005: “...la pasta con sarde a mare, quella coll’anciòva e muddica (acciuga e pangrattato)”.

Molti altri esempi di questo tipo, da basilico, sic. *vasalicò* e varr. (in Camilleri, *Il cane di terracotta*, p. 41; id. *L’odore della notte*, p. 52, Piazzese, *Il soffio della valanga*, p. 143), a lumaca, *babbaluci* e varr. (in Consolo, *Il sorriso dell’ignoto marinaio*, p. 29; Piazzese, *La doppia vita di M. Laurent*, p. 168), spesso in elencazioni linguisticamente miste:

Consolo, *Il sorriso dell’ignoto marinaio* 1976 [= Einaudi 1992]: “la vecchia che vendeva per le strade cicorie cacocciole asparagi finocchi babbaluci, secondo la stagione” (p. 29).

### 2.1.2 Procedure

Nello spoglio dei testi, sebbene non frequenti, appaiono anche riferimenti linguistici alle modalità di cottura e di preparazione delle pietanze. Nel caso di sic. *aggrassari* (cuocere a fuoco lento), ad es., abbiamo un derivato in Camilleri<sup>12</sup>:

Camilleri, *Gli arancini di Montalbano* 1999: “Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo...” (p. 329).

Presente anche la farcitura, resa attraverso il sic. (*a*)*mmuttunari*:

Di Cara, *Isola nera* 2002: “...la tonnina ammuttunata, la frittura mista...” (p. 18).

Inoltre, il verbo con cui in Sicilia si indica il riscaldamento del forno è *famiari* e varr.: esso si trova in alcuni dei romanzi visionati, in contesti non glossati, ma da cui è desumibile il senso:

Piazzese, *I delitti di via Medina-Sidonia* 1996: “le fece cuocere all’aperto, nel forno a legna che Armando, nel frattempo, aveva famiato a regola d’arte” (p. 202);

Camilleri, *Il re di Girgenti* 2001: “...allato la stalla capiente due vestie e un forno per famiare il pane” (p. 132).

### 2.1.3 Pietanze

Per brevità daremo pochi esempi di primi, di secondi e di dolci. Di norma i primi, non avendo che raramente un vero e proprio nome, vengono descritti dalla suc-

---

<sup>11</sup> Il lemma ricorre nel romanzo per altre 10 volte.

<sup>12</sup> E, nella pagina successiva, torna con “*carne aggrassata*” (*ibidem*, p. 330).

cessione dei loro ingredienti. Nell'esempio che segue, invece, Piazzese, ci fornisce sia il nome (in grassetto) che la preparazione (in sottolineato):

Piazzese, *Il soffio della valanga* 2002: "lo aspettavano i resti abbondanti della cena della sera prima, **bucatini con l'anciova rossa**, cioè con l'estratto di pomodoro, la passolina, i pinoli e la mollica atturrata" (p. 115).

Altrettanto fa Camilleri:

Camilleri, *Il ladro di merendine* 1996 [= Sellerio 2002]: "Oggi ho preparato **pasta alla Norma**, sa, quella con le milanzane fritte e la ricotta salata" (p. 62).

In quanto ai secondi essi sono spesso di carne, come nell'esempio seguente tratto da Alaymo (anch'esso costituito da nome e descrizione):

Alaymo, *Cuore di madre* 2003: "Ora ti scaldo un pocopoco di **brociolone**" (p. 18); id., "Sua madre lo fa col tritato. Una grossa salsiccia di tritato farcita con uova sode, provola e mortadella. Sua madre ci mette la mortadella" (pp. 23-24);

o di verdure, come nel successivo esempio camilleriano:

Camilleri, *La stagione della caccia* 1992 [= Sellerio 2002]: "...e un giorno **capo-natina**, che era invece fatta di chiapparina, accie, cipolle, olive, messe a cuocere con tanticchia di sugo di pomodoro condito con l'aceto" (p. 73).

Dei dolci, quantitativamente molto rappresentati nella produzione letteraria consultata<sup>13</sup>, sono narrati usi, ritualità, preparazioni. Spesso essi si trovano in elenchi in cui si alternano dolci di ampia riconoscibilità extraisolana ad altri più tipici e linguisticamente marcati (si notino le diverse grafie, oltre che le varianti fonetiche):

Consolo, *Il sorriso dell'ignoto marinaio* 1976 [= Einaudi 1992]: "...vassoi ricolmi di *brioches*... sospiri, *choux*, preferiti coi chiodi di garofano, **nucàtoli**" (p. 19);

Consolo, *La ferita dell'aprile* 1963 [= Einaudi 1977]: "Ora veniva un **mostacciolo**, poi na **pastoria**<sup>14</sup>, un **osso di morto**" (p. 106).

Camilleri, *Il cane di terracotta* 1996 [= Sellerio 2001]: "...Ti ho portato la **petrafèrnula**. Era un dolce oramai difficile a trovarsi..." (p. 155);

Alaymo, *Palermo è una cipolla* 2005: "...pecorelle di pasta reale, **kubbaita, petrafennula**..." (p. 74);

<sup>13</sup> Su 138 voci del corpus 30, cioè poco più del 21%, si riferiscono al referente 'dolce', spesso in connessione a ritualità liturgiche o a occasioni cerimoniali.

<sup>14</sup> La forma *pasturia* (VS/III) è registrata nella sola Sant'Agata di Militello (comune natale di Vincenzo Consolo) come pane pasquale a forma di colomba o treccia guarnito di uova sode intere e colorate. Per i geosinonimi del dolce cfr. Ruffino 1995.

Marina Castiglione

Sciascia, *Fatti diversi* 1989: “E qui sarebbe da fare un inventario della pasticceria modicana: le cedrate, le cotognate, i torroni, le **cobaite**” (p. 23).

### 3. IL CIBO PER PARLAR D'ALTRO

A quale ruolo assolve l'alimentazione dentro le pagine letterarie? Sovente essa penetra sotto forma di ricordo (ci è sembrato, soprattutto, in Bonaviri e Consolo) o come caratterizzazione di un personaggio. Si prenda il caso esemplare di Camilleri<sup>15</sup> e del suo Montalbano: i gusti del commissario sono i gusti di un uomo di mare. Pesci (triglie in particolare), molluschi (polpi) e ortaggi (quasi sempre sotto forma di *caponatina*) costituiscono il suo menu preferito. Prevalgono i fritti (arancini, triglie, cipollate, melanzane alla parmigiana, ecc.) e quasi mai i bolliti. Il lessico è regionale<sup>16</sup>.

Nella scrittura di Simonetta Agnello-Hornby, invece, prevalgono gli usi della cucina popolare e baronale. Si prenda il caso della *Zia Marchesa*, dove si forniscono con specificità diastratica<sup>17</sup> anche usi conventuali diatopicamente precipui dell'area di provenienza dell'autrice (“... *cuscus dolce - frammisto a pistacchi tritati, zucchero e cioccolato - odoroso di chiodi di garofano e cannella*...”<sup>18</sup>, p. 79). Ci sembra emblematico il lungo passaggio in cui un piatto popolare, *u taganu*, viene convertito a uso delle famiglie ricche (rimandiamo alle pp. 104-105 del romanzo).

Interessante e a sé stante ci sembra, infine, il trattamento riservato da Silvana Grasso al cibo, pretesto, piuttosto che alimento, per l'interpretazione ontologica del mondo (cfr. Castiglione 2009, in part. §2.2).

Nei romanzi, in specie i primi tre<sup>19</sup>, il cibo è quasi sempre inserito come secondo termine di paragone di confronti icastici ed espressivi:

*Bastardo di Mautàna* 1994: “Il petto di Mariannina era piccolo di natura, invece, e molle, come la neonata di sarda che sfugge al cucchiaino e s'allippa ai fianchi del tegame di coccio” (p. 56); “Aveva la pelle fina come il tinnirùme dei cavollicelli ...” (p. 66); “...mentre l'occhio spurgava come i vavaluci, le chioccioline del-

<sup>15</sup> Come visto dagli esempi precedenti, però, il cibo taglia trasversalmente l'opera narrativa di Camilleri e non resta confinata ai soli romanzi del ciclo di Montalbano.

<sup>16</sup> Recenti pubblicazioni hanno concentrato la loro attenzione specificatamente su questo argomento assai ricco (AA.VV. 2009, Campo 2009 e Bernardo 2009).

<sup>17</sup> In questo ambito la letteratura siciliana novecentesca offre pagine che comprendono dal timballo del “*Gattopardo*” alle povere arance di “*Conversazione in Sicilia*” (cfr. Perrone e Tedesco 2007, Taylor Simeti 2009).

<sup>18</sup> La ricetta è preparata esclusivamente dalle monache cistercensi del Convento di S. Spirito di Agrigento, città di origine dell'autrice.

<sup>19</sup> Diverso il caso di *Disiò* (2005) in cui gli elementi alimentari sono metaforizzati “...l'ultimo sole seminava ciuciulèna di sangue...” (p. 166).

la Piana, prima di morirci nella padella fritti con l'aglio fritto" (p. 83); "Lo stelo del suo inguine era [...] pieno come mastazzòlo di vincotto noci e fichi secchi per le feste di Natale" (p. 145) ecc.

*Ninna nanna del Lupo* 1995: "Le dita, però, poco a poco nell'acqua calda rianimavano e la pelle tale lievitava come le fave secche a bagno nel catino per farci il macco col finocchietto rizzo di campagna, secondo l'usanza di Bisacquino" (p. 86).

*L'albero di Giuda* 1997: "[...] Rorò era stato duro come l'uovo bollito che a Pasqua si metteva sulle forme del pane, assieme alle palombine di zucchero" (p. 128).

Pertanto preparazioni tipiche, pesci, verdure, semi, ricotta, caffè, marmellata, uova, lumache, pane, lievito<sup>20</sup> ecc. rientrano nella sfera conoscitiva e degustativa del mondo rappresentato, al punto da diventare elementi di raffronto per una più intelligibile comprensione del narrato. Le similitudini sopra riportate hanno quasi sempre, come primo termine di paragone, parti anatomiche che definiscono fisicamente la persona: petto, pelle, inguine, dita. La fisicità dei personaggi, dunque, sempre esibita dalla Grasso, prende ulteriore spessore attraverso similitudini col cibo e con la cultura gastronomica dialettale e tradizionale.

Il fine ontologico diviene, inoltre, fine simbolico<sup>21</sup> nel romanzo "*La pupa di zucchero*", che già dal titolo evoca un dolce tipico da riservare ai bambini durante la festività dei Morti:

«Te la ricordi la pupa di zucchero, Pietro, quella che ci regalavano per la festa dei Morti quand'eravamo bambini?» gli aveva chiesto con un filo di voce Bruno la sera prima, il giovedì della settimana di Passione. Certo che Pietro se la ricordava la pupa di zucchero, alta tre palmi, con la faccia pitturata, fatta solo di zucchero. Aveva un che di terrificante in quella bocca pittata di rosso sangue, in quegli occhi dalle ciglia lunghe e curve come zampe di ragno, anche se si dava i bambini come regalo dei Morti, il due novembre. Spesso aveva temuto di vederle prendere vita, staccarsi dall'inerzia dello zucchero, vestire panni di carne umana. Ma bastava girarsi e guardare la credenza per trovarcela immobile nel canto dov'era stata poggiata, nelle stesse carni di zucchero della sera prima. Per qualche giorno restava intatta, quasi minacciosa dal cantarano o dalla credenza, nel suo corpo di femmina, le minne grandi senza capezzoli, giusto per dare l'idea della pupa femmina, la veste con la balza di merletto. Poi per l'audacia o l'empietà di chi per

---

<sup>20</sup> *Bastardo di Mautàna* 2004: "La Scesa, in basole di pietra nera, s'allungava come una biscia e, pure se c'erano i marciapiedi, tracimava come il criscènti del pane sin dentro le botteghe di barbieri, sarti, conciatori..." (pp. 84-85). *Criscènti* è forma siciliana *tout court*, VSI, ed è diffusa in tutta l'isola ad indicare il lievito naturale.

<sup>21</sup> Analogamente a quanto accade in Anna Li Vigni, *Da bere agli assetati*, Palermo, Di Girolamo (2009), pp. 89-91, a proposito della cassata.

Marina Castiglione

primo ne spezzava il braccio, una gamba o la testa, lo zucchero scricchiolava con l'agonia lamentevole d'un rudere che cede al lampo tra spasimo di calcinacci, e della pupa non restava più niente, se non qualche briciola appiccicosa sul freddo dei mattoni o sulla tovaglia di lino. «Lo zucchero delle sue carni era più duro del ferro, ma bastava qualche goccia di sputazza per annientarla in un secondo. Due gocce appena di saliva e della pupa di zucchero non restava più niente. A me è finita come la pupa, Pietro, un gigante di ferro agli occhi di tutti, ma in realtà solo una pupa di zucchero di cui non resterà traccia, una pupa di zucchero...» (S. Grasso, *La pupa di zucchero*, pp. 194-95).

Il cibo, dunque, per parlare dell'infanzia, della società, della vita.

#### BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. (2000), *Soavi sapori della cultura italiana*, Atti del XIII Congresso dell'AIPI (Verona/Soave 27-29 agosto 1998), Firenze, Franco Cesati Editore.
- AA.VV. (2008), *Leggere con gusto. Letteratura-cibo-linguaggio* ([www.dilce.unipa.it/rivista-web/0\\_01\\_2008/n\\_01\\_2008.htm](http://www.dilce.unipa.it/rivista-web/0_01_2008/n_01_2008.htm)).
- AA.VV. (2009), *Nivuro di siccia. Le ricette ispirate alle avventure del più astuto commissario siciliano*. Milano, Trenta editore.
- Beccaria, Gianluigi; Vignuzzi, Ugo e Stella, Angelo (2005), *La linguistica in cucina. I nomi dei piatti tipici*. Milano, Unicopli.
- Berardo, Cetta (2009), *Le golosità del Commissario. Cibo e trame in Camilleri*. Torino, Giancarlo Zedde editore.
- Biasin, Gian Paolo (1991), *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna, Il Mulino.
- Burgio, Michele (2009), "Dolci a base di mosto e vino cotto". In: Ruffino *et alii*: 97-121.
- Campo, Stefania (2009), *I segreti della tavola di Montalbano. Le ricette di Andrea Camilleri*. Torino, Il Leone Verde edizioni.
- Camporesi, Piero (1980), *Il pane selvaggio*. Bologna, Il Mulino.
- Camporesi, Piero (1985), *Le officine dei sensi*. Milano, Garzanti.
- Castiglione, Marina (2009), *L'incesto della parola. Lingua e scrittura in Silvana Grasso*. Caltanissetta-Roma, Sciascia editore.
- Castiglione, Marina e Rizzo Giuliano, edd., (2007), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*. Materiali e Ricerche dell'ALS, 19, Palermo.
- Castiglione, Marina; Matranga, Vito e Sottile, Roberto (2009), "Farinate". In: Ruffino *et alii*: 25-95.
- De Fina, Anna (2007), "Parlando di mangiare: la costruzione interazionale dell'identità". In: Ciliberti, A., ed., *La costruzione interazionale di identità: repertori linguistici e pratiche discorsive degli italiani in Australia*. Milano, Franco Angeli: 68-89.
- De Gregorio, Nicola (2008), *Cibo e parole di una comunità di montagna, A Cammarata con il questionario dell'ALS*. Materiali e Ricerche dell'ALS 20, Palermo.

*Lessico alimentare, tra lingua e dialetto, negli autori siciliani contemporanei*

- Frosini, Giovanna (2008), "L'italiano in tavola". In: Trifone, Pietro, ed., *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*. Roma, Carocci: 41-64.
- GRADIT, *Grande dizionario dell'italiano dell'uso* (2000), voll. 8. Torino, UTET.
- Montanari, Massimo (2008), *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*. Bari, Editori Laterza.
- Moroldo, Arnaldo, *Mèridionalismes chez les auteurs italiens contemporains. Dictionnaire étymologique*, ([www.unice.fr/circles/langues/real/dialects/index.htm](http://www.unice.fr/circles/langues/real/dialects/index.htm)).
- Perrone, Domenica e Tedesco, Natale (2007), "L'appetito vien leggendo. Spigolature fra Otto e Novecento". In: Castiglione e Rizzo: 211-217.
- Robustelli, Cecilia e Frosini, Giovanna (2009), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Firenze, Franco Cesati editore.
- Ruffino, Giovanni (1995), *I pani di Pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*. Materiali e Ricerche dell'ALS, 2, Palermo.
- Ruffino et alii (2009), *Vocabolario atlante della cultura dialettale. Articoli di saggio*. Materiali e Ricerche dell'ALS, 23, Palermo.
- Silvestri, Domenico; Marra, Antonietta e Pinto Immacolata, edd. (2002), *Saperi e sapori mediterranei: La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, voll. 1-3, Quaderni di AIQN, nuova serie 3 (Atti del convegno internazionale di Napoli, 13-1 ottobre 1999).
- Taylor Simeți, Mary (2008), *Fumo e arrosto. Escursioni nel paesaggio letterario e gastronomico della Sicilia*. Palermo, Flaccovio editore.
- Tesio, Giovanni e Pennaroli, Giulia, edd. (2009), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Torino, Centro Studi piemontesi.
- Trovato, Salvatore C. (2008), "Lessico settoriale, regionale e traduzione. A proposito del *Sorriso dell'ignoto marinaio* di Vincenzo Consolo". In: Marcatò, G., ed., *L'Italia dei dialetti*, Padova, Unipress: 403-412.
- VS, *Vocabolario siciliano* (1977-2002), voll. 5. CSFSL, Catania-Palermo.