

## POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici  
 Palermo, Museo internazionale delle marionette  
 30 novembre – 2 dicembre 2018

# Ntò, ntò, ntò. Onomatopea e sacrificio rituale del porco di sant'Antonio

**Rosario Perricone**

Università di Palermo

rosario.perricone@accademiadipalermo.it

L'allevamento familiare del maiale resta una realtà diffusa nelle aree rurali e contadine del paese. Intorno al maiale e alla sua macellazione si fonda un rito complesso tramandato da secoli. La macellazione avviene tradizionalmente nei periodi di luna mancante tra la festa di Santa Lucia il 13 dicembre e la festa di Sant'Antonio Abate protettore del porco il 17 gennaio. Il freddo è necessario perché i salumi e gli insaccati si asciugano bene e la carne resti fresca fino alla lavorazione, che avviene di norma un giorno o due dopo l'uccisione.

Ogni paese aveva un ristretto numero di esperti macellai incaricati di uccisione e taglio, che di casa in casa svolgevano il proprio lavoro in cambio di carne e vino, supportati dalla famiglia adottiva del suino. Oggi è spesso il proprietario ad occuparsi di tutto, con un ristretto numero di amici al suo fianco.

Le donne hanno il compito di cucinare il sangue che sarà destinato alla preparazione del gustoso sanguinaccio salato, fritto con cipolla e aromi o l'omonimo dolce con il cioccolato. Si pela il maiale a fiamma e si pulisce con i pugnali o con il rasoio e l'acqua bollente. Viene issato con una carrucola, aperto ed eviscerato: gli organi appesi ad un gancio vicino serviranno per la salsiccia di fegato e altre preparazioni. Il più giovane partecipante al rito è vittima degli scherzi da parte dei più anziani, alcuni decisamente cruenti come lanciargli genitali o ano del porco sul volto: il più piccolo viene gonfiata la *bussica* a mò di palloncino: un'iniziazione che si ripete negli anni. Vengono estratti il cuore, il polmone, il fegato, la milza, il pancreas e fritti in padella con le patate e la cipolla. Un cibo rituale chiamato con una sineddoche è *ficatu* (il fegato, la parte per il tutto), il cibo degli dei per antonomasia.

## Bibliografia

- Ignazio Buttitta 2011 *Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo festivo*. Acireale-Roma, Bonanno.
- Francesco Faeta 2012 *I maiali di re Carnevale. Una mnemotecnica*, in P. Sisto, P. Totaro (a cura di), *La maschera e il corpo*. Atti del Convegno Internazionale di studi, Putignano (BA), marzo 2011, Bari, Progedit, pp. 202-217.
- Laura Fenelli 2011 *Dall'eremo alla stalla. Sant'Antonio abate tra testi e immagini*, Laterza, Roma-Bari.
- Laura Fenelli 2006 *Il tau, il fuoco e il maiale. I canonici regolari di sant'Antonio Abate tra assistenza e devozione*, CISAM, Spoleto. Marino Niola
- Laura Fenelli 1997 *Il corpo mirabile. Miracolo sangue estasi*, Meltemi, Roma.

**Rosario Perricone**, insegna Antropologia culturale e Museologia presso l'Accademia delle belle arti di Palermo. Ha insegnato Antropologia visuale e Ricerca sul campo presso la Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università di Palermo (2002>2010). Attualmente è Presidente dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari e dell'Associazione Festival delle letterature migranti. Direttore del Museo internazionale delle marionette Antonio Pasqualino di Palermo