

MARIA ELENA
GIUSTI,
SABINE NEBEL,
ANDREA PIERONI

Erbe e percezione del sapore tra gli arbëreshë del Vulture in Lucania

FIGURA 1. LE LIAKRA
VENGONO SCOTTATE IN
ACQUA BOLLENTE SALATA,
PRIMA DI ESSERE PASSATE IN
PADELLA CON OLIO DI OLIVA,
AGLIO E PEPERONCINO.

(...) ma vedete in quanto laberinto mi trovo, perché son certo non vi potere soddisfare in parte alcuna per le ragioni da dirvi: però che l'herbe o le piante (si può dire così) sonno infinite e li paesi molti e gl'homini innumerabili e gli gusti diversi e le proprietà individuale molte, che per questo in un luoco piace una cosa che in un altro d'un'altra diversa si costuma per cibo, e parimente si vede che in un luoco una pianta è reputata per veneno, altrove poi è presa per cibo, et ancora vedemo che in un luoco nasce una sorte d'herba comestibile et in un altro paese poi un'altra che pur si magna da' paesani quale a noi è incognita, e poi ancora più particolarmente si vede che ad uno piace un'herba, l'altro la proibisce e dannà.
(C. Felici, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*, 1569).

Cibi, erbe, sapori

Il cibo è un'esigenza basilare della vita, una fonte di piacere e un mezzo di espressione di valori socio-culturali, giacché

l'alimentazione, momento centrale e ineludibile della vita degli uomini, è in se stessa un fatto di cultura, un'espressione diretta di ciò che gli uomini fanno, sanno, pensano – di ciò che in sostanza sono¹.

E parlare di cibi nei sistemi alimentari delle classi popolari significa anche e soprattutto parlare di vegetali. Se è vero che la maggior parte delle specie

¹ M. Montanari (1988: IX).

² Una dettagliata analisi comparata tra dati archeobotanici ed etnobotanici in Turchia centrale ha mostrato, ad esempio,

come molte specie spontanee utilizzate nella preistoria in quella regione siano ancor oggi raccolte ed usate nell'alimentazione in alcuni isolati distretti in Anatolia (cfr. F. Ertug, 1997).



botaniche consumate oggi nelle nostre società urbanizzate sono coltivate, è pur vero che in talune zone rurali la consumazione di specie spontanee rappresenta ancora, soprattutto durante la stagione primaverile-estiva, un fenomeno importante sia dal punto di vista nutrizionale (per l'apporto di composti secondari ed in generale di *phytoceuticals*, su cui oggi si concentra l'attenzione della medicina nella prevenzione di malattie degenerative), sia sul piano antropologico-storico.

Nell'immaginario calabrese odierno, ad esempio, fame ed erbe, rifiuto e nostalgia, sono i binomi più ricorrenti che legano queste pratiche al ricordo (Teti, 1992), ma in altre aree della penisola la raccolta di erbe spontanee sopravvive ancora ai nostri giorni. Queste pratiche sono certamente frammiste a "mode di ritorno" che propugnano l'uso in cucina di prodotti naturali, genuini e, soprattutto, il ricorso a fonti alimentari inconsuete, "nuove", salutari; ma, laddove la raccolta e l'elaborazione culinaria delle erbe sono appannaggio soprattutto della popolazione più anziana, ritroviamo tracce di conoscenze ed esperienze ataviche tramandatesi per lo più oralmente².

Studi etnobotanici dettagliati sulle tradizioni di raccolta di piante spontanee per usi alimentari sono tuttavia sporadici ed i pochi dati esistenti riguardano comunità agricolo-pastorali in Africa (Fleuret, 1979; Ogle e Grivetti, 1985; Marshall, 2001), in America Latina (Ladio, 2001), ed in Asia Centrale (Khasbagan et al., 2000). In Italia le ricerche etnobiologiche sul campo hanno concentrato il loro interesse soprattutto sui rimedi popolari di origine vegetale nelle pratiche demoiatriche (Coassini Lokar and Poldini, 1988; Bruni et al., 1997; Pieroni, 2000), o nella magia (Giusti, 1995) e raramente hanno investigato in modo dettagliato la fitoalimurgia popolare (Corsi e Pagni, 1979; Paoletti et al., 1995; Pieroni, 1999).

Un complesso sistema di caratteristiche sensoriali e culturali forma le basi dell'accettazione di una data entità come *edibile* o, al contrario, della sua percezione come *inedibile*; tra le determinanti *sensoriali* si includono fattori psicofisici, cognitivi, affettivi, mentre le variabili *culturali* sottendono valenze simboliche, fattori sociali ed economici (Grivetti, 1981; Fallon e Rozin, 1983; de Garine, 1993). I criteri sensoriali che guidano alla selezione di specie vegetali ad uso alimentare sono stati discussi da Johns e Keen (1985) in uno studio sulla percezione dei sapori presso gli Aymara in Bolivia; a tale lavoro si aggiungano i tentativi condotti nell'indagare il nesso che corre tra la percezione gustativo-olfattiva, e la classificazione popolare delle specie vegetali come *alimentari*, invece che come *medicinali* (Brett e Heinrich, 1998; Casagrande, 2000).

Gli arbëreshë del Vulture

L'area del Vulture, situata nella parte settentrionale della Lucania, in provincia di Potenza, accoglie tre comunità arbëreshe: Barile (Barili), Ginestra (Zhurian) e Maschito (Mashqiti). Come è noto, si tratta di tre insediamenti realizzati tra il XV e XVI secolo ad opera di gruppi albanesi fuggiti dal loro paese a causa delle invasioni turche e che si sono distribuiti soprattutto in Calabria ed in Sicilia (Dessart, 1982); in misura minore in alcune aree interne della Puglia, del Molise, della Campania e, ovviamente, in Lucania, dove oltre alle tre comu-

nità citate sopra, troviamo, ai piedi del Pollino, San Paolo e San Costantino Albanese³.

Economicamente dipendente dalla coltivazione di grano duro, olivo e vite, questo territorio ha visto la netta prevalenza dei rapporti di bracciantato rispetto alla piccola proprietà, mentre non ha conosciuto la mezzadria. L'attività agricola, nettamente predominante, è stata ed è integrata con la pastorizia (ovini), ma il mondo agricolo e quello pastorale sono tra loro separati. L'insediamento FIAT nella vicina Melfi, che risale ai primi anni Novanta, ha sicuramente decretato una piccola rivoluzione, non soltanto economica, nell'area oggetto del nostro studio.

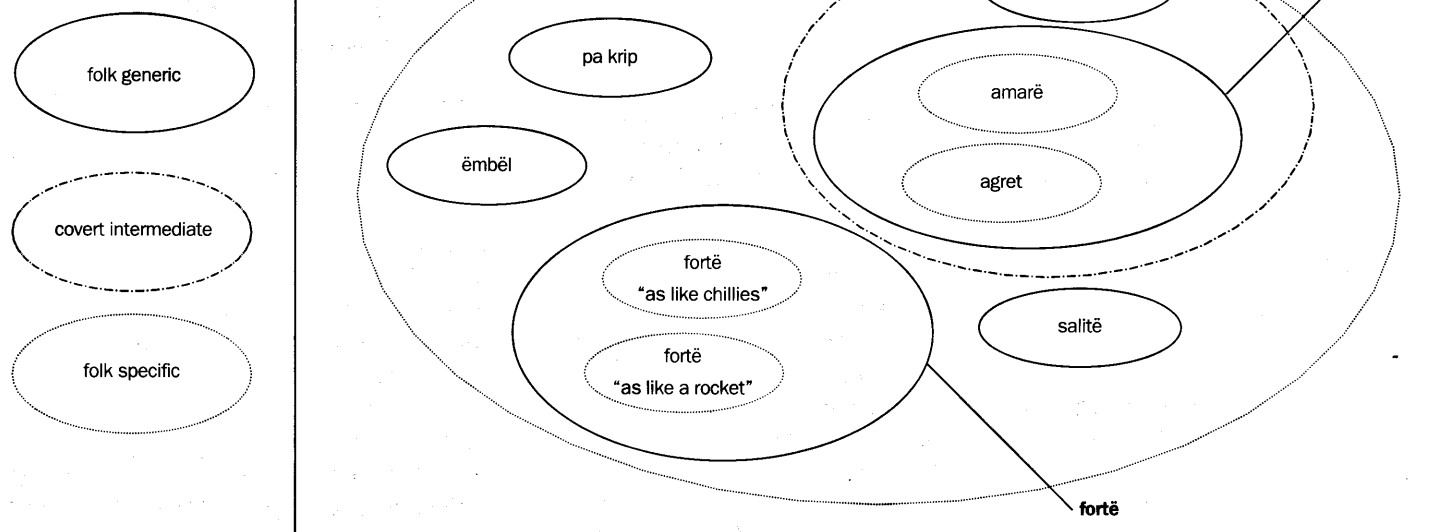
La lingua parlata dagli arbëreshë del Vulture appartiene, come quella di tutti gli arbëreshë d'Italia, al gruppo delle lingue albanesi (comprendenti il *tosco* parlato in Albania, il *ghego* del Nord dell'Albania, del Kosovo e della Macedonia e l'*albanese Arvanitika* parlato in Grecia) che rappresentano a loro volta quanto rimane del gruppo originario di lingue paleo-balcaniche facente parte della famiglia indo-europea (Grimes, 2000). L'arbëresh è stato classificato ufficialmente come "endangered language" nell'*UNESCO Redbook of the Endangered Languages* e, nel Dicembre 1999, il Parlamento Italiano ha concesso all'albanese degli arbëreshë – assieme ad altre undici lingue minoritarie parlate in Italia – lo status di "minoranza etnolinguistica storica". Assieme al recente regolamento attuativo pubblicato sulla "Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana" nel settembre del 2001, la legge garantirà agli arbëreshë la possibilità di usare la lingua originaria nei documenti amministrativi e di istituire l'insegnamento della stessa nelle scuole.

Le statistiche ufficiali (Grimes, 2000) parlano della presenza in Italia di circa 80.000 parlanti arbëresh, quasi esclusivamente bilingui in italiano; ma essendo tale numero formato dalla somma degli abitanti complessivi, sia di lingua arbëreshe, che non, dei comuni di *origine* albanese, è ragionevole stimare gli effettivi parlanti in un numero di gran lunga inferiore. Nelle comunità del Vulture, ad esempio, il numero delle persone in grado di comunicare, sia in forma attiva che passiva, nella lingua di origine non è mai superiore complessivamente al 20% dell'intera popolazione (con picchi molto alti tra gli anziani oltre i 60 anni di età)⁴.

³ Studi etnolinguistici ed antropologici sugli arbëreshë sono stati portati avanti a più riprese, ed in modo esaustivo, specialmente all'interno comunità albanesi della Calabria.

⁴ Barile rappresenta un'eccezione rispetto a Ginestra e Maschito. Qui la padronanza dell'arbëresh si conserva talvolta anche nelle generazioni più giovani.

FIGURA 2.
RAPPRESENTAZIONE DELLA
CLASSIFICAZIONE DEI SAPORI
TRA GLI ARBËRESHË
DI GINESTRA.



Liakra

Nella tassonomia arbëreshë all'interno di quello che nell'analisi etnobiologica tradizionale (Berlin, 1992) si configura come *unique beginner* "regno vegetale", si distingue tra diverse *life forms*: funghi, che sono percepiti quindi facenti parte del "sistema vegetale" (*këpurdhëra*), alberi ed arbusti (*arbolë*), fiori (*kuqa* o *fiora*), *liakra* (erbe edibili) e *bara* (erbe non commestibili). Il termine *bara* è usato nell'accezione di "erbacce" in opposizione a *liakra*. *Liakra* (plurale) equivale a *foglie* ed ha una probabile origine albanese anche se non è presente nella lingua corrente; una possibile radice potrebbe essere rinvenuta nel termine *lakër* che definisce, nel toscano odierno, il cavolo (*Brassica oleracea*).

Nella tabella 1 sono riportate le specie spontanee le cui giovani parti aeree e rosette sono più comunemente raccolte e consumate nell'area del Vulture⁵. Le *liakra* vengono generalmente raccolte nel periodo marzo-giugno in diverse *eco-zone*: nella siepe (*gardhë*) o nella sua prossimità, nel bosco (*pill*), nei luoghi umidi/nell'acqua (*ndë ujë*), nella campagna/terreni incolti (*dheju/niqark*) o nella vigna/uliveto (*vreshtë*). Non tutti questi spazi, però, contribuiscono in egual misura e marginale è senz'altro il ruolo del bosco che è sito lontano dall'abitato. La campagna, dove domina la coltiva-

zione del grano duro (*Triticum durum*), è stata per lungo tempo un luogo privilegiato di raccolta: tale attività, delegata quasi esclusivamente alle donne, veniva svolta al tramonto quale fase conclusiva della loro giornata di lavoro; le erbe venivano poi bollite la sera nella *pignatta* (*poq*) e le famiglie più povere le consumavano "senza sale e senza olio". La vigna/uliveto si configura, oggi, come spazio di raccolta elettivo. Essa è generalmente ubicata in una posizione meno distante dal centro abitato rispetto alla campagna ed è qui che oltre a olive e uva, in particolare quella del locale vitigno Aglianico, vengono raccolte numerose specie alimentari coltivate o semi-coltivate, per le quali la semina non è pianificata e avviene sporadicamente ad intervalli di tempo di diversi anni. È il caso della rucola (*Eruca sativa*) e delle cime di rapa (*Brassica rapa Ruvo group*). Nella vigna/uliveto trovano posto anche varietà coltivate che integrano quelle presenti nell'orto vero e proprio (*kopshtë*), piccolo appezzamento contiguo all'abitazione al quale, nel passato, si dava assai scarsa importanza.

In ogni caso tutte le *liakra* rappresentano specie non coltivate, ma al contempo sono presenti in ambienti fortemente marcati dalla presenza del lavoro dell'uomo; esse sono quelle che i bio-ecologici chiamano *weeds*, una sorta di anello intermedio tra specie coltivate e spontanee in senso stretto (Bye, 1982).

Solo pochissime *liakra* vengono generalmen-

⁵ In un caso (giovani foglie di *Lycium europaeum*) si ha a che fare in assoluto con la prima registrazione in Europa di un uso alimentare.

te consumate crude, in insalata. La maggior parte delle erbe trova impiego in miscela, scottate in acqua salata (figura 1) e successivamente fritte in olio di oliva con aglio e peperoncino. Le *liakra* vengono oggi talvolta consumate con la pasta, altre volte – soprattutto la “regina” delle *liakra*, la *çikour* (*Cichorium intybus*) – con la fave (*çikour ma bathë*), o come contorno.

Altri piatti tradizionali a base di erbe spontanee – che sopravvivono oggi per lo più solo nel ricordo – erano rappresentati da minestre e zuppe come *luljëkuq* (rosette di rosolacci, *Papaver rhoes*) e *fazuljë* (*Phaseolus vulgare*)⁶, o la *mënestrë maritatë* (sorta di minestrone composto da una decina di *liakra*).

Le *liakra* entrano solo raramente nella cucina dei giorni di festa: alla vigilia di Natale, cime di *sënap* (*Sinapis* sp. pl.) vengono consumate con pesce affumicato o acciughe e per Pasqua è tradizionale la preparazione del *verdhët*, una sorta di timballo a base di molte uova, ricotta, formaggio, carne di agnello e *kardunxheljë* (*Scolymus hispanicus*)⁷.

La raccolta di *Scolymus hispanicum* viene fatta quasi esclusivamente dagli uomini, in quanto la sua diffusione è ristretta ad alcuni spazi ecologici vicini ai seminativi di grano e assai lontani dal centro abitato. Dalle giovani parti aeree di *kardunxheljë*, la spinosa pagina fogliare viene eliminata con le mani e la parte considerata edule è rappresentata dai soli piccioli fogliari e dai tessuti della nervatura centrale della foglia⁸.

Non tutte le *liakra* sono quindi uguali, non tutte vengono percepite, usate ed apprezzate allo stesso modo nella cultura popolare del presente, come in quella del passato.

E forse non tutte le erbe erano – soprattutto un tempo – appannaggio delle stesse classi sociali, se è vero che alcune di esse (le più rare?

le più pregiate?) rientravano nei pasti dei “signori”, mentre altre no.

'I cicuti si 'i mangianu 'i cornuti
'I cardedi si 'i magianu 'i porceddi
'I losani si 'i mangianu 'i puttani
*'I cicori si 'i mangianu 'i signori*⁹.

Classificazione dei sapori tra gli arbëreshë di Ginestra: amaro ed aspro, mancanza di una parola o oblio di un sapore?

Tra gli studi che hanno trattato la definizione e la classificazione comparate dei sapori, nelle varie culture e popolazioni umane, è stato evidenziato (Moskowitz, 1976) che la tassonomia della percezione gustativa in molte popolazioni occidentali presenta sempre una prima divisione tra sensazioni “piacevoli”, che includono la percezione *dolce*, e “spiacevoli”, che sottendono la percezione *amara* ed *acida/agra*. Anche tra gli Aymara bilingui della Bolivia Johns e Keen hanno rilevato lo stesso muster, oltre ad un quadro assai variegato delle percezioni amaro, acido e piccante, spesso definite da lessemi equivalenti. Analogamente a quello che avviene in altre lingue, nell’arbëresh esiste un termine (*mirë*) che indica molto vagamente qualcosa di piacevole a livello gustativo e che è generalmente relazionata al sapore dolce.

Come è noto, a livello fisiologico sono presenti sulla lingua i recettori per cinque stimoli gustativi: dolce, amaro, salato, acido ed *umami* (la cui percezione è una costante delle popolazioni dell’Asia Orientale)¹⁰, ma a livello culturale le sensazioni gustative che vengono percepite sono assai di più e molto più complesse.

La classificazione dei sapori nelle comunità arbëreshe (figura 2) presenta alcune particolarità: il sapore amaro e quello agro/acido sono definiti dallo stesso *generic*¹¹, *amarë*, ed entrambi a loro volta, assieme alla sensazione astringente (*lapuz*) fanno parte di un’unica *covert category*¹². Il termine *fortë* è usato invece sia per il sapore pungente della rucola, che per quello del peperoncino; *ëmbël* (dolce) definisce il sapore di cose propriamente dolci e quello di alimenti dal gusto piacevole, ma indefinito, né amaro, né agro, in opposizione al termine *amarë*.

L’arbëresh del Vulture si rivela molto italianizzato, in confronto alla lingua parlata dagli Albanesi della Calabria, ed alcuni termini tradizionali usati per indicare i sapori sono rappresentati da italianismi (tabella 2). Una mancata distinzione a livello

⁶ A Maschito le *luljëkuq* sono generalmente sostituite dalle *vërajnë* (*Borago officinalis*).

⁷ L’uso di questa specie, dall’elevato apprezzamento culinario nel Vulture, e comune ad altre zone del Centro e Sud Italia, è molto popolare soprattutto nella penisola iberica (Rivera, comunicazione personale).

⁸ A Maschito, anche in questo caso, si ha una variazione rispetto agli altri due centri albanesi, per la stessa preparazione si usano al posto della *kardunxheljë* le parti aeree del finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare* spp. *piperitum*).

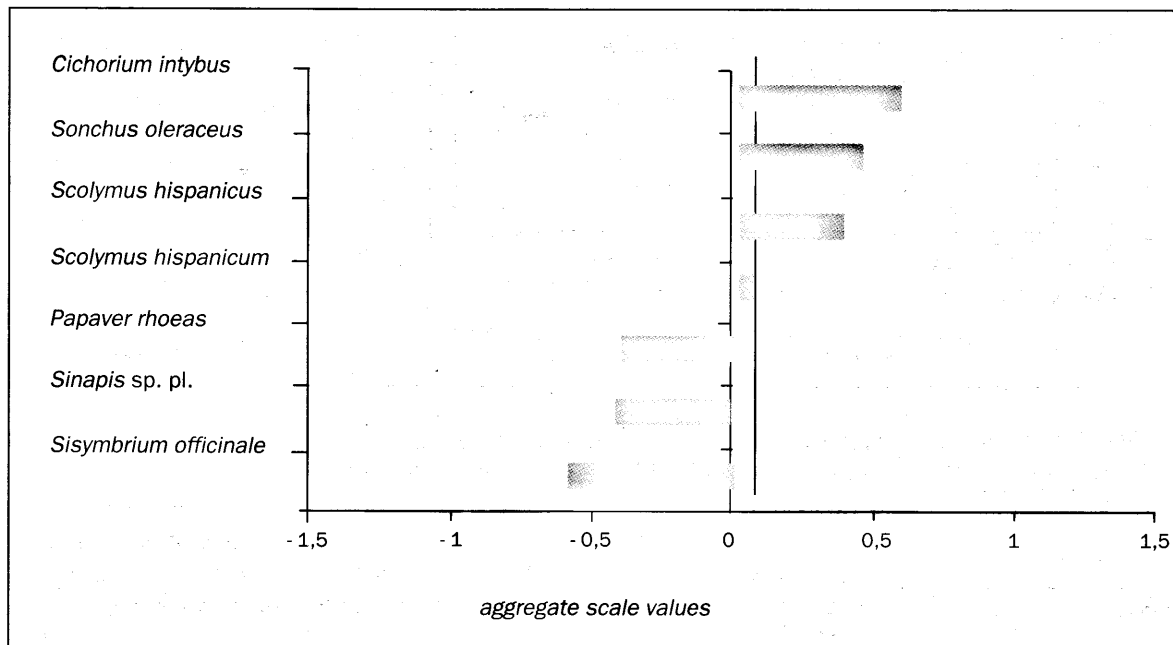
⁹ “I *cicuti* le mangiano i cornuti. I *cardedi* li mangiano i piccoli porci. I *losani* li mangiano le puttane. Le *cicorie* le mangiano i signori”. V. Teti (1992:271). *Cicuti*, *cardedi*, *losani* sono specie botaniche qui non identificate.

¹⁰ D.V. Smith e R.F. Margolskee (2001).

¹¹ Il termine *generic* viene qui usato come definito nell’analisi etnotassonomica della scuola americana (cfr. B. Berlin et al., 1966).

¹² Cfr. B. Berlin (1992).

FIGURA 3. INDICI DI PREFERENZA DELLE SETTE *LIAKRA* PIÙ COMUNEMENTE RACCOLTE E CONSUMATE A GINESTRA.



lessicale, ma non cognitivo, tra la categoria “amaro” e quella “acido/agro” sarebbe comune anche nell’arbĒresh calabrese (Giordano, 2000), esiste nel basco ed anche, talvolta, nel panorama più arcaico della campagna toscana¹³.

C’è da sottolineare però che la mancata lessicalizzazione della differenza tra amaro ed aspro (o acido, o agro) non comporta una mancata percezione della differenza: anzi, se tutti gli arbĒreshĒ di Ginestra sono concordi nell’affermare “*Çikour ësht amarë*” (“La cicoria è amara”) e al contempo “*Lëmon ësht amarë*” (“Il limone è amaro”), aggiungono sempre che si tratta di due “amari” diversi. Si ha a che fare quindi con categorizzazioni e “concetti” non lessicalizzati¹⁴.

Si potrebbe ipotizzare in questo caso un fenomeno analogo a quello descritto nella categorizzazione dei colori a livello cognitivo e linguistico in diversi gruppi umani (Berlin e Kay, 1969; Kay et al., 1997) e per il quale è stata formulata l’ipotesi dell’esistenza di una “sequenza evolutiva” ben precisa. Così, se una lingua possiede solo due *basic terms* che definiscono i colori, questi saranno sempre il bianco ed il nero; se tre, il bianco, il nero ed il rosso; se quattro il bianco, il nero, il rosso e il giallo; se cinque, il bianco, il nero, il rosso, il giallo e il verde, e così via. La teoria berlinaiana sui *basic color terms* permette quindi di

“predire” la sequenza in cui una data lingua svilupperà nuove categorizzazioni. Da questo studio emerge anche che tutte le lingue delle società industrializzate dell’Occidente si troverebbero allo stadio VII (quello di massima complessità, in cui la sequenza dei termini di base che descrivono i colori è: bianco, nero, rosso, giallo, verde, blu, marrone, viola, rosa, arancione e grigio), mentre quelle di altri gruppi umani, soprattutto se di piccole o piccolissime dimensioni, in società a basso livello tecnologico, si collocano allo stadio III (distinzione tra le sole categorie nero, bianco e rosso, D’Andrade, 1995).

È certo suggestivo ipotizzare una analogia tra i livelli cognitivi lessicalizzati che definiscono i colori e quelli che potrebbero definire il gusto, è altresì vero però che una ricerca rigorosa richiederebbe uno studio sistematico e su vasta scala della categorizzazione dei termini che definiscono il sapore fra un cospicuo numero di gruppi e società umane differenti.

Percezione del sapore delle *liakra*

Nella tabella 3, vengono riportate le sensazioni gustative per tutti i termini legati alla percezione del sapore in uso nella comunità di Ginestra e i relativi prototipi vegetali che ne rappresentano di fatto entità esemplificative.

Le oltre trenta persone intervistate sono state invitate preliminarmente a testare la loro percezione del sapore con un pezzetto di carta da filtro

¹³ Per lo meno nella fascia costiera, comprensiva dell’entroterra, che va dalla Versilia al promontorio di Piombino (osservazioni personali).

¹⁴ Cfr. M. Maddalon e G.M.G. Belluscio (1995), M. Maddalon (1998), J. Trumper et al., (1997 e 1999).

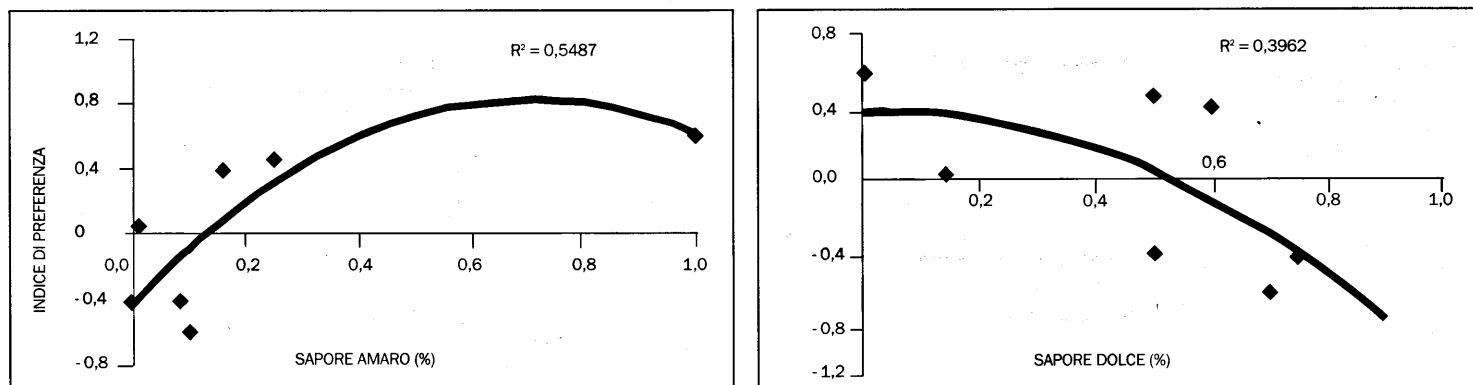


FIGURA 4. PREFERENZA DELLE DIVERSE LIAKRA TRA GLI INTERVISTATI A GINESTRA IN RELAZIONE ALLA PERCEZIONE DEL SAPORE AMARO (AMARĒ) E DOLCE (ĒMBĒL).

imbevuto di una soluzione acquosa saturata di 6-n-propiltiouracile (PROP)¹⁵. Successivamente, al fine di studiare la preferenza nella scelte delle *liakra* in relazione al loro sapore, abbiamo considerato le sette specie spontanee più comunemente raccolte e cucinate a Ginestra e queste sono state sottoposte alla degustazione ai soli individui PROP-tester (cioè coloro che nella prova preliminare avvertivano una sensazione amara al contatto sulla lingua del pezzetto di carta imbevuto di PROP), dopo averle cucinate con lo stesso procedimento (75 grammi di parti aeree fresche scottate in un litro di acqua bollente per 10 minuti).

Il metodo usato per l'analisi percettiva è stato quello della *paired*. Per ognuna della coppie di erbe sottoposte contemporaneamente alla valutazione (21 coppie, risultanti dalla formula: $N \times (N-1)/2$, in quanto N, il numero delle erbe, era uguale a 7), gli intervistati dovevano esprimere una preferenza e descrivere la percezione gustativa di entrambe. L'elaborazione dei dati raccolti è avvenuta tramite il software ANTHROPAC (versione 4.72)¹⁶. Nella figura 3 sono riportati i valori relativi a queste sette specie; gli *aggregate scale values* indicano l'indice di preferenza medio di ogni specie.

Due erbe considerate – seppur con diversa intensità – amarĒ, quali *çikour* (*Cichorium inty-*

bus) e *rrĕshed* o *rrĕsheljĕ* (*Sonchus oleraceus*) risultano le più apprezzate.

Sintomatico è il fatto che entrambe le Brassicaceae presenti in questo gruppo, *sĕnap* (*Sinapis arvensis*) e *llapĕzan* (*Sisymbrium officinale*) presentino i più bassi indici di gradimento, a conferma, forse, che il loro sapore pungente (*fortĕ*) sembra non essere apprezzato, soprattutto nel caso in cui esse vengano consumate da sole e senza sale, come di fatto è avvenuto nella prova effettuata. Si tratta, non a caso, di due *liakra* che vengono talvolta consumate con cibi molto salati e/o dal sapore pronunciato (pesce affumicato o sotto sale).

Un quadro analogo emerge dalla figura 4 che mostra come la preferenza delle sette *liakra* sia direttamente correlata alla percezione del sapore amaro ed inversamente a quella del sapore dolce. Ciò a conferma di quanto evidenziato nella ricerca di Johns e Keen, dove si è studiata la curva dell'apprezzamento gustativo tra gli Aymara al crescere di uno stimolo creato artificialmente e relazionata ad una certa percezione (ad esempio aumentando la concentrazione di soluzioni di sale, zucchero o solfato di chinino). La diminuzione dell'apprezzamento all'aumentare dello stimolo avviene, per il sapore amaro, più lentamente che nel caso dei sapori salato ed acido (Johns e Keen, 1985) a dimostrazione, quindi, di una maggiore tolleranza che sarebbe implicita nell'accettazione di cibi amari; come scriveva Johns nel 1990 nella sua analisi su percezione del sapore e commestibilità, "with bitter herbs they shall eat it" (con erbe amare, essi lo mangeranno).

Tra le diverse *liakra*, quella da tutti considerata più amara è la *maroljĕ* (che corrisponde a due specie botaniche equivalenti tra gli arbĕreshĕ e che vengono lessicalizzate¹⁷ allo steso modo: *Crepis vesicaria* e *Taraxacum officinale*). A Ginestra, si dice, sempre in italiano:

¹⁵ È infatti da poco tempo noto come la sensibilità nei confronti di questa sostanza vari geneticamente da individuo ad individuo e come differenze nella percezione tra *taster* (coloro che percepiscono il sapore amaro della stessa, rappresentino generalmente la maggioranza della popolazione), *supertaster* (coloro che non percepiscono il sapore della carta come estremamente amaro e repellente) e *nontaster* (coloro che non percepiscono alcun sapore) possano influire in modo rilevante sulla percezione del sapore amaro ed in parti-

colare su quella del sapore di alcune Brassicaceae (Bartoshuk et al., 1996; Drownowski et al., 1998; Duffy e Bartoschuk, 2000; Kaminski et al., 2000).

¹⁶ ANTHROPAC è solitamente utilizzato per effettuare analisi culturali strutturate qualitative e quantitative, mentre i dati vengono raccolti secondo metodologie di *freelisting*, *pilesorting*, *triads*, *paired comparisons*, and *rating* (Borgatti, 1999).

¹⁷ Tramite il fenomeno noto nell'etnotassonomia come *underclassification* (cfr. B. Berlin, 1966).

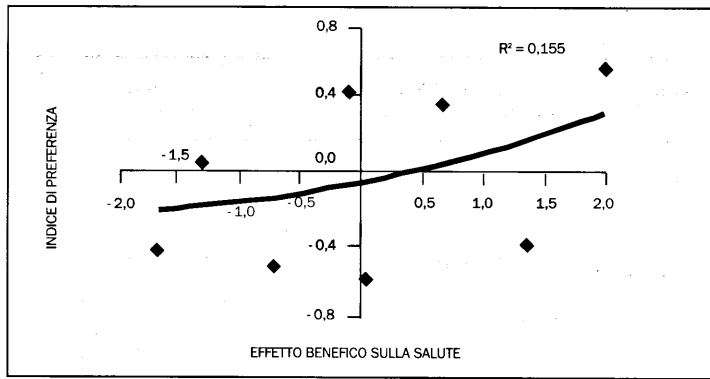


FIGURA 5. PREFERENZE DELLE *LIAKRA* TRA GLI INTERVISTATI A GINESTRA IN RELAZIONE AD UN EFFETTO PERCEPITO COME "BENEFICO" SULLA SALUTE.

FIGURA 6. RAPPRESENTAZIONE DELLA SCALA DELLA PERCEZIONE DEL SAPORE AMARO DI CINQUE SPECIE BOTANICHE SPONTANEE A GINESTRA.

1. LULJËLUQ (*ROSETTE DI PAPAVER RHOEAS*).
2. NGJUMËS (*ROSETTE DI CHONDRILLA JUNCEA*).
3. ÇËPULJIN TA KUQË (BULBI DI *LEOPOLDIA COMOSA*).
4. ÇIKOUR (*ROSETTE DI CICHORIUM INTYBUS*).
5. MAROLJË (*ROSETTE DI CREPIS VESICARIA E TARAXACUM OFFICINALE*).
6. MARRUXH (*FOGLIE DI MARRUBIUM VULGARE*).

Maroglia, ue' maroglia, i' so' la madre di tutta la foglia.

Risponde o' fenocchio:

"I' so' meglio di tutti. O verde, o seccato do l'ardore alla pignatta"¹⁸.

Da queste parole emerge la centralità di un'altra percezione che è discriminata nella scelta delle erbe: l'odore. Che l'odore e, più spesso, la capacità di aromatizzare cibi poveri, sia stata affannosamente cercata attraverso *liakra* è dimostrato dall'ampio uso che si fa, nell'area studiata, di origano spontaneo (*Origanum heracleoticum*) seccato in mazzetti e poi usato durante tutto l'anno e quello di una Apiacea spontanea fortemente odorosa e il cui uso culinario è assai poco noto in altre zone dell'Italia e del Mediterraneo: la *kalkatrishënë* (*Tordylium apulum*):

Calcatrigene mio dorente da' l'odore o' mio parente¹⁹

Cibi medicina, alimentare versus medicinale

Da sempre si è sottolineata la stretta connessione tra alimentare e medicinale: stesse specie botaniche, in una medesima area culturale, possono essere indifferentemente usate come nutrimento e rimedio e, in particolare, le per le specie che vengono ingerite come cibo allo scopo di ottenerne un fine terapeutico si parla di *cibi-medicina* (Etkin e Ross, 1982; Etkin, 1996; Heinrich, 1998; Pieroni, 2000).

Anche nel Vulture abbiamo censito alcune pian-

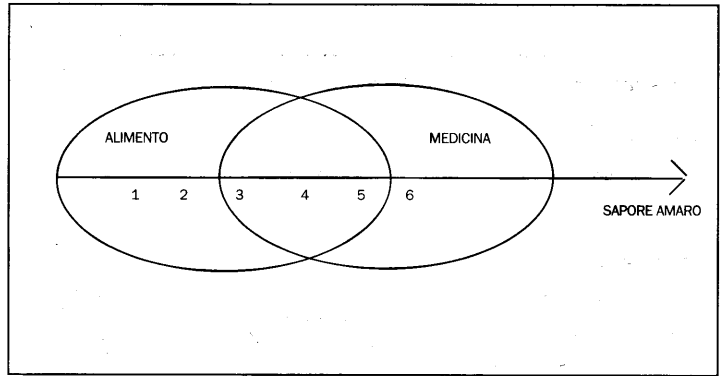
¹⁸ "Maroglia, io sono la madre di tutta le erbe. / Risponde il finocchio: / lo sono il migliore: sia fresco, che secco conferisco odore alle pietanze cotte nella pignatta // " (F.P., n. 1928, Ginestra). Il testo è con ogni probabilità corrotto.

¹⁹ Mia *calcatrigene* odorosa, dai il profumo al mio parente (I.L., n. 1940, Ginestra).

²⁰ La percezione di una data erba alimen-

tare come "medicinale", o almeno avente effetti benefici sulla salute, rappresenta un fattore centrale nella determinazione dell'importanza culturale di detta specie, cfr. A. Pieroni, 2001.

²¹ Nel Vulture è molto comune il detto: "La marruggia ogni male struggia", cioè: "il marrubio risolve ogni malanno".



te così utilizzate, come ad esempio quelle per una minestra molto popolare, preparata a base di *Borago officinalis*, che viene consumata come ricostituente e depurativo per la puerpera dopo il parto.

È stato interessante porre a confronto anche la percezione del sapore amaro di alcune erbe con quella della loro consumazione come medicinale. Dalla figura 5 si evince una corrispondenza tra apprezzamento della specie e supposti effetti terapeutici²⁰. Ma se si guarda alla correlazione tra percezione del sapore amaro ed asse alimentare/medicinale, sembra delinearsi un limite, oltre il quale l'aumento del sapore amaro rende la specie non commestibile e solo utile come rimedio (figura 6).

Il superamento di questo limite è varcato nell'area studiata con la *marruxh* (*Marrubium incanum* e *M. vulgare*). Essa rappresenta la specie medicinale di più largo impiego, assieme alla malva (*Malva sylvestris*), tanto da essere considerata una sorta di panacea, utile per ogni tipo di malanno²¹. L'uso della marrubio nell'antichità e la sue valenze simboliche sono ampiamente note sin dai tempi di Dioscoride (Mattioli, 1568; Ciaraldi, 2000). Le parti aeree della *marruxh* vengono bollite nella pignatta e il decotto ottenuto, posto fuori "alla serena", viene bevuto freddo, al mattino. Il simbolismo, qui, si concentra sulla preparazione della "forma farmaceutica". Ed è forse anche questo il marcatore che ci segnala, nell'ambito del *continuum* tra i due poli, alimentare e medicinale, il passaggio specifico verso il secondo.

Erbe alimentari, medicinali e percezione di sapore e odore sono allora tre cardini di un sistema dove si interconnettono numerosi fattori legati all'interazione uomo/natura, alla cultura, alla lingua, al concetto di "malattia", al simbolo. A questo orizzonte dovranno guardare ulteriori ricerche interdisciplinari.

Tabella 1. Specie erbacee spontanee ad uso alimentare (liakra) comunemente più utilizzate nella cucina arbëreshe

<i>Taxon botanico</i>	<i>Fitonimo arbëresh</i>	<i>Famiglia botanica</i>	<i>Parte usata nell'alimentazione</i>	<i>Preparazione gastronomica</i>
<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	Nen	Amaranthaceae	foglie	scottate e/o ripassate in padella
<i>Apium nodiflorum</i> (L.) LAG.	Shkafonë ^B Shërpër (ta ëmbël) ^G Thundërë ^G	Apiaceae	parti aeree	crude in insalata
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Sparengjë ^M Sparenj ^B Sparën ^G	Liliaceae	giovani getti	scottati, poi in frittate
<i>Borago officinalis</i> L.	Vërajnë	Boraginaceae	foglie	scottate e/o ripassate in padella
<i>Sinapis</i> sp. pl.	Sënap	Brassicaceae	foglie e giovani fusti	scottati e ripassati in padella
<i>Chenopodium album</i> L.	Ljabot	Chenopodiaceae	foglie	bollite e ripassate in padella
<i>Chondrilla juncea</i> L.	Gjumës ^{B,M} Ngjumës ^G	Asteraceae	rosette basali e giovani getti	crudi in insalata; scottati e/o ripassati in padella
<i>Cichorium intybus</i> L.	Çikour	Asteraceae	rosette basali	scottate e/o ripassate in padella
<i>Clematis vitalba</i> L.	Kurpër	Ranunculaceae	giovani getti	bollite e ripassate in padella
<i>Crepis vesicaria</i> L. e <i>Taraxacum officinale</i> Weber	Çikoria spertë ^{B,M} Çikorione ^G Maroljë ^G Marosk ^G Liakra spertë ^M	Asteraceae	rosette basali	bollite in miscele, poi passate in padella
<i>Feoniculum vulgare</i> ssp. <i>piperitum</i> (UCRIA) COUTINHO	Fënoq (salvaç) ^G Mbrajnë ^B Mërajnë ^M	Apiaceae	giovani parti aeree	crude in insalata; scottate e/o ripassate in padella
<i>Lycium europaeum</i> L.	Dris a Krisht	Solanaceae	giovani getti	scottati e ripassati in padella
<i>Nasturtium officinale</i> L.	Shërpër Shërpër (ta fortë)	Brassicaceae	foglie	crude in insalata
<i>Origanum vulgare</i> L.	Rigan	Lamiaceae	parti aeree in fiore	aromatizzanti
<i>Papaver rhoeas</i> L.	Luljëkuq	Papaveraceae	rosette basali	crude in insalata; bollite con i fagioli
<i>Picris echioides</i> L.	Sfruzhën ^B	Asteraceae	rosette basali	scottate e/o ripassate in

<i>Taxon botanico</i>	<i>Fitonimo arbëresh</i>	<i>Famiglia botanica</i>	<i>Parte usata nell'alimentazione</i>	<i>Preparazione gastronomica</i>
	Spruzhën ^{G,M}			padella
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Burdulak ^M Përçak	Portulacaceae	foglie	crude in insalata
<i>Reichardia picroides</i> (L.) ROTH	Buk ^B Bukë Ljepër ^{G,M}	Asteraceae	rosette basali	crude in insalata; scottate e/o ripassate in padella
<i>Scolymus hispanicus</i> L.	Kardunxheljë ^{B,G} Rëkoljë ^M	Asteraceae	peduncoli foliari	timballo
<i>Sisymbrium officinale</i> (L.) SCOP	Llapëzan	Brassicaceae	foglie	bollite, poi ripassate in padella
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Rrëshed Rrësheljë	Asteraceae	rosette basali; foglie	crude in insalata; scottate e/o ripassate in padella
<i>Tordylium apulum</i> L.	Kalkatrinj ^{B,G} Kalkatrizhënë ^G Karkallidë ^M	Apiaceae	rosette basali	scottate e/o ripassate in padella
<i>Urtica dioica</i> L.	Hënz ^G Hinz ^G Hisër ^B Hith ^M	Urticaceae	foglie	bollite

^B fitonimo registrato solo a Barile; ^G fitonimo registrato solo a Ginestra; ^M fitonimo registrato solo a Maschito.

Tabella 2. Termini riferiti alla percezione gustativa in tosco albanese, arbëresh, italiano ed inglese

<i>Arbëresh</i> di Ginestra	<i>Arbëresh</i> calabrese (Giordano, 1963)	<i>Tosco</i> Albanese (B.Z., n. 1958, Lushnjë, Albania)	Italiano (tentativo)	Inglese (tentativo)
mirë	(i) mirë	(e) mirë	buono	pleasant
ëmbël	(i) ëmbël, amël, ëmbëlsor	(e) ëmbël	dolce	sweet
amarë*	(i) tharët, hidhët, idhët, dherë	(e) hidhur	amaro	bitter
amarë agret*	(i) tharët, athët, uthët	(e) thartë, açido*	agro, aspro, acido	sour, acid
fortë* (come il sapore della rucola o del ravanello)	(i) fortë*	(e) fortë*	forte	spicy, pungent, hot
fortë* (come il sapore del peperoncino)	(i) djegës	(e) djegës	piccante (forte)	hot
salitë*	me kripë, (i) kripëm	(e) kripur	salato	salty
pa krip	pakrËpë	pa kripë	sciocco	unsalty

* Italianismi delle lingue albanesi.

Tabella 3. Specie botaniche citate come prototipiche per i diversi sapori registrati a Ginestra

Termine in arbëresh	Termine in italiano (tentativo)	Specie citate come prototipiche		Parte della pianta	Indice di menzione
		Nome arbëresh	Nome scientifico		
amarë	amaro	Çikour	<i>Cichorium intybus</i>	ro	•••
		Maroljë	<i>Crepis vesicaria./</i> <i>Taraxacum officinale</i>	ro	••
		Ngjumës	<i>Chondrilla juncea</i>	ro/ci	••
amarë agret	agro/acido	Kumbulja	<i>Prunus domestica</i>	fi	•••
		Lëmon	<i>Citrus lemon</i>	fr	••
		Gjirshej	<i>Prunus avium</i>	fi	••
ëmbël ("come il sapore della frutta matura")	dolce	Fik	<i>Ficus carica</i>	fr	•••
		Mollë	<i>Malus domestica</i>	fr	•••
		Dardhë	<i>Pyrus communis</i>	fr	••
ëmbël ("come il sapore di alcune erbe")	tenue (specie in opposizione ad amaro)	Ngjumës	<i>Chondrilla juncea</i>	ro	•••
		Fënoq	<i>Feoniculum vulgare</i>	ci	••
		Luljëkuq	<i>Papaver rhoeas</i>	ro	•
fortë ("come il sapore del peperoncino")	piccante	Mëdkaniq/ Papëdinj ta fortë	<i>Capsicum longum</i>	fr	•••
fortë ("come il sapore della rucola")	pungente	Rukol	<i>Diplotaxis tenuifolia/</i> <i>Eruca sativa</i>	fo	•••
		Sënap	<i>Sinapis arvensis/</i> <i>S. pubescens</i>	pa	•••
		Shërpër	<i>Nasturtium officinale</i>	pa	••
salitë	salato	ogni erba cucinata con troppo sale			•••
pakrip	sciocco	ogni erba cucinata con poco sale			•••

Parte della pianta: ci: cime; fi: frutto immaturo; fo: foglie; fr: frutto; pa: parti aeree; ro: rosette basali.

Indice di menzione: ••: citato come prototipo da meno del 10% degli intervistati; •••: citato come prototipo da più del 10% e meno del 40% degli intervistati; ••••: citato come prototipo da più del 40% degli intervistati.

Tabella 4. Cibi-medicina di origine vegetale registrati tra gli arbëreshë del Vulture.

<i>Taxon botanico</i>	<i>Parte usata</i>	<i>Preparazione</i>	<i>Uso medicinale</i>	<i>Indice di menzione</i>
<i>Allium cepa</i>	bu	cucinato	galattagogo	•
<i>A. sativus</i>	bu	schacciato ed ingerito crudo	vermifugo	••
<i>Borago officinalis</i>	fo	zuppa	ricostituente post-parto e galattagogo	•••
<i>Capsicum longum</i>	fr	seccati e fritti	febbrifugo	•
<i>Cichorium intybus</i>	fo	bollite	depurativo "del sangue"	••
<i>Citrus lemon</i>	fr	mangiato crudo	antidiarroico	•
<i>Crepis vesicaria</i>	fo	bollite	depurativo "del sangue"	•
<i>Leopoldia comosa</i>	bu	tagliato, macerato in acqua, poi fritto	febbrifugo	•
<i>Lupinus albus</i>	se	cucinati o in salamoia	antidiabetico	•
<i>Malus domestica</i>	fr	cotte	depurativo intestinale	••
<i>Malva sylvestris</i>	fo	zuppa	per favorire le contrazioni uterine durante il parto	••
<i>Pyrus communis</i>	fr	crudi o al forno	depurativo intestinale	••
<i>Vitis vinifera</i>	fi	come snack	antidiarroico	•
	fr	succo bollito (mër kut)	lassativo	•

Parte della pianta: bu: bulbo; fi: frutto immaturo; fo: foglie; fr: frutto; ro: rosette basali; se: semi. Indice di menzione: •: citata da meno del 10% degli intervistati; ••: citata da più del 10% e meno del 40% degli intervistati; •••: citata da più del 40% degli intervistati.

Riferimenti bibliografici

- L.M. BARTOSHUK, V.B. DUFFY, D. REED, A. WILLIAMS, 1996, *Supertasting, earaches and head injury: genetics and pathology alter our taste worlds*, "Neuroscience and Biobehavioral Reviews", 20, pp. 79-87.
- B. BERLIN, 1992, *Ethnobiological classification*, Princeton (USA), Princeton University Press.
- B. BERLIN, D.E. BREEDLOVE, P.H. RAVEN, 1966, *Folk taxonomies and biological classification*. "Science", 154, pp. 273-275.
- B. BERLIN, P. KAY, 1969, *Basic color terms. Their universality and evolution*. Ristampa 1999, Stanford (USA), CSLI.
- S.P. BORGATTI, 1999, *Elicitation techniques for cultural domain analysis*, in *Enhanced ethnographic methods*, a cura di J.J. Shensul, M.D. Lecompte, B.K. Nastasi, S.P. Borgatti, Londra, Walnut Creek.
- J.A. BRETT, M. HEINRICH, 1998, *Culture, perception and the environment: the role of chemosensory perception*, "Applied Botany", 72, pp. 67-69.
- A. BRUNI, M. BALLERO, F. POLI, 1997, *Quantitative ethnopharmacological study of The Campidano Valley and Urzulei district, Sardinia, Italy*, "Journal of Ethnopharmacology", 57, pp. 97-124.
- R.A. BYE, 1981, *Quelites – ethnoecology of edible greens – past, present, and future*, "Journal of Ethnobiology" 1, pp. 109-123.
- D.G. CASAGRANDE, 2000, *Human taste and cognition in Tzeltal Maya medicinal plant use*, "Journal of Ecological Anthropology", 4, pp. 57-69.
- M. CIARALDI, 2000, *Drug preparation in evidence? An unusual plant and bone assemblage from the Pompeian countryside, Italy*, "Vegetation History and Archeobotany", 9, pp. 91-98.
- L. COASSINI LOKAR, L. POLDINI, 1988, *Herbal remedies in the traditional medicine of the Venezia Giulia region (North East Italy)*, "Journal of Ethnopharmacology", 22, pp. 231-178.
- G. CORSI, A.M. PAGNI, 1979, *Studi sulla flora e vegetazione del Monte Pisano (Toscana Nord-Occidentale). V. Le piante spontanee nella alimentazione popolare*, "Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie, Serie B" 86, pp. 79-101.
- R. D'ANDRADE, 1995, *The Development of Cognitive Anthropology*. Cambridge (Regno Unito), Cambridge University Press.
- I. DE GARINE, S. HUGH-JONES, A. PRINZ, 1993, *Cultural factors in food choices - Background*, in *Tropical forests, People and Food: Biocultural Interactions and Applications to Development*, a cura di C. M. Hladik, A. Hladik, O. F. Linares, A. Pagezy, A. Semple e M. Hadley, Paris, UNESCO, pp. 525-532.
- F. DESSART, 1982, *The Albanian ethnic groups in the world: an historical and cultural essay on the Albanian colonies in Italy*, "East European Quarterly", 4, pp. 469-484.
- A. DREWNOSWSKI, S.A. HENDERSON, A.N. SHORE, A. BARRATT-FORNEILL, 1998, *Sensory responses to 6-n-propylthiouracil (PROP) or sucrose solution and food preferences in young women*, "Annals of the New York Academy of Science", 30, pp. 797-801.
- V.B. DUFFY, L.M. BARTOSHUK, 2000, *Food acceptance and genetic variation in taste*, "Journal of the American Dietetic Association", 100, pp. 647-655.
- F. ERTUG, 1997, *An ethnoarcheological study of subsistence and plant gathering in Central Anatolia*, Tesi di Dottorato, St. Louis (USA), Washington University.
- N.L. ETKIN, 1996, *Medicinal cuisines: diet and ethnopharmacology*, "International Journal of Pharmacognosy", 34, pp. 313-326.
- N.L. ETKIN, P.J. ROSS, 1982, *Food as medicine and medicine as food: an adaptive framework for the interpretation of plant utilisation among the Hausa of northern Nigeria*, "Social Science and Medicine", 16, pp. 1559-1573.
- A.E. FALLON, P. ROZIN, 1983, *The psychological bases of food rejections by humans*, "Ecology and Food and Nutrition", 13, pp. 15-26.
- C. FELICI, 1986, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*, in *Scritti naturalistici*, a cura di G. Arbizzoni, Urbino, QuattroVenti, p. 24.
- A. FLEURET, 1979, *The role of wild foliage plants in the diet: a case study from Lushoto, Tanzania*, "Ecology of Food and Nutrition" 8, pp. 87-93.
- E. GIORDANO, 1963, *Fjalor i Arbëreshvet f'Italisë – Dizionario degli Albanesi d'Italia*, Castrovillari, Edizioni Il Coscile.
- S. GIUSTI, 1995 (a cura di), *Le piante magiche. Una ricerca storico-antropologica*, Roma, Domograf.
- B.F. GRIMES, 2000, *Ethnologue – CD ROM*, Dallas (USA), Summer Institute of Linguistics.
- L.E. GRIVETTI, 1981, *Cultural Nutrition: anthropological and geographical themes*, "Annual Review of Nutrition", 1, pp. 47-68.
- M. HEINRICH, 1998, *Plants as anti-diarrhoeals in medicine and diet*, in *Plants for Food and Medicine. Proceedings of the Joint Conference of the Society for Economic Botany and the International Society for Ethnopharmacology*, a cura di H.D.V. Prendergast, N.L. Etkin, D.R. Harris, P.J. Houghton, Kew (UK), The Royal Botanical Gardens.
- T. JOHNS, 1990, *With bitter herbs they shall eat it*, Tucson (USA), University of Arizona Press.
- T. JOHNS, S.L. KEEN, 1985, *Determinants of taste perception and classification among the Aymara of Bolivia*, "Ecology of Food and Nutrition", 16, pp. 253-271.
- L.C. KAMINSKI, S.A. HENDERSON, A. DREWNOSWSKI, 2000, *Young women's food preferences and taste responsiveness to 6-n-propylthiouracil*, "Physiology & Behavior", 68, pp. 691-697.
- P. KAY, B. BERLIN, L. MAFFI, W. MERRIFIELD, 1997, *Color naming across languages, in Color categories in thought and language*, a cura di C.L. Hardin, L. Maffi, Cambridge (Regno Unito), Cambridge University Press.
- KHASBAGAN, H.-Y. HUAI, S.-J. PEI, 2000, *Wild plants in the diet of Arhorchin Mongol herdsmen in inner Mongolia*, "Economic Botany" 54, pp. 528-536.
- A.H. LADIO, 2001, *The maintenance of wild edible plant gathering in a Mapuche community of Patagonia*, "Economic Botany" 55, pp. 243-254.
- M. MADDALON, 1998, *Conoscere, riconoscere e chiamare. Riflessioni problematiche sulle etnoclassificazioni biologiche*, "Quaderni di Semantica" XIX, 2, pp. 213-282.
- M. MADDALON, G.M.G. BELLUSCIO, 1996, *Proposte preliminari per l'analisi del lessico fitonimico arbëresh in una prospettiva semantico-cognitiva*, "Quaderni del Dipartimento di Lingui-

- stica dell'Università della Calabria" 6, pp. 67-95.
- F. MARSHALL, 2001, *Agriculture and use of wild and weedy greens by the Piik ap Oom Okiek of Kenya*, "Economic Botany" 55, pp. 32-46.
- P.A. MATTIOLI, 1568, *I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli*. Venezia, Appresso Vincenzo Valgrifi. Ristampa 1966.
- M. MONTANARI 1998, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, Laterza.
- H.R. MOSKOWITZ, V. KUMRAIAH, K.N. SHARMA, H.L. JACOBS, S.D. SHARMA, 1975, *Cross-cultural differences in simple taste preferences*, "Science", 190, pp. 1217-1219.
- B.M. OGLE, L.E. GRIVETTI, 1985, *Legacy of the chameleon: edible wild plants in the Kingdom of Swaziland, southern Africa. A cultural ecological, nutritional study. Part III – Cultural and ecological analysis*, "Ecology of Food and Nutrition" 17, pp. 31-40.
- M.G. PAOLETTI, A.L. DREON, G.G. LORENZONI, 1995, *Pistic, traditional food from Western Friuli, N.E. Italy*, "Economic Botany" 49, pp. 26-30.
- A. PIERONI, 1999, *Gathered wild food plants in the upper valley of the Serchio river (Garfagnana), central Italy*, "Economic Botany" 53, pp. 327-341.
- A. PIERONI, 2000, *Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy*, "Journal of Ethnopharmacology", 70, pp. 235-273.
- A. PIERONI, 2001, *Evaluation of the cultural significance of wild food botanicals traditionally gathered in Northwestern Tuscany, Italy*, "Journal of Ethnobiology", 21, pp. 89-104.
- D.V. SMITH, R.F. MARGOLSKEE, 2001, *Making sense of taste*, "Scientific American", 3, pp. 26-33.
- V. TETI 1992, *Le erbee alimentari in Calabria tra rifiuto e nostalgia*, in *Utopia e rivoluzione in Calabria. Scritti in onore di Enzo Misefari*, AA.VV., Luigi Pellegrini Editore, Cosenza, pp. 265-290.
- J. TRUMPER, P. DE VITA, L. DI VASTO, 1997, *Classificazione botanica nella cultura popolare: le apiacee nella zona del Pollino*, "Quaderni di Semantica", XVIII, 2, pp. 215-239.
- J. TRUMPER, M. MADDALON, M.T. VIGOLO, N. MISITI, 1999, *Il possibile ruolo della linguistica in rapporto ai saperi naturalistici*, "Quaderni di Semantica", XX, 1, pp. 147-157.

Antropologia delle sensazioni

a cura di Vincenzo Matera

Giovanni Battista Bronzini
Ferdinando Mirizzi

Antropologia dei sensi
Osservazioni introduttive
Vincenzo Matera

The Anthropology of the
Senses and Sensations
Jack Goody

Erbe e percezione del
sapore tra gli arbëreschë
del Vulture in Lucania
*Maria Elena Giusti, Sabine
Nebel, Andrea Pieroni*

Contatto fisico e
comunicazione verbale:
uno studio transculturale
sull'interazione madre-
bambino
*Antonella Delle Fave,
Manuela Lombardi, Fausto
Massimini*

Ogun, Rambo,
St. Jacques
Spiriti, immagini e pratiche
cognitive nel vodou di
Port-au-Prince (Haiti)
Francesco Ronzon

Le fonti che non parlano
Ipotesi per un'etnografia del
paesaggio in Lapponia
Gianluca Ligi

Danza e intercorporalità:
la lusinga e il pericolo dei
complimenti
Franca Tamisari

Ways of Place-Making
Fred R. Myers

Interventi

Di certe notevoli cose
intorno all'ottava rima
cavate da' libri
Antonello Ricci

Cantare improvvisando
L'ottava rima popolare e l'uso
del contrasto in Toscana
Gli incontri di Ribolla a cavallo
del nuovo millennio
Corrado Barontini

Rassegne

Il dizionario di Gaillard:
biografie e tradizioni
nazionali
Filippo M. Zerilli

La Lombardia dei
contadini
Note a margine dell'edizione
degli inediti di Scheuemeier
Giovanni Kezich

Economie minori pisane
Glauco Sanga

Schede libri

ISSN 0391-9099



9 770391 909008

€ 23,24

La ricerca folklorica | Grafo

Enreffe

45

Rivista semestrale, numero 45, aprile 2002 Finito di stampare nel giugno 2002