



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Corso di Laurea  
in  
Scienze e Culture Gastronomiche

DULCIS IN PRINCIPIO  
Indagine scientifica, estetica e culturale del gusto dolce

Relatore: Prof. Nicola Perullo

Correlatrice: Dott.ssa Maddalena Borsato

Elaborato finale di: Siria Ambra Tirico

Matricola n. 22SG005

Anno accademico: 2024/2025

*A chi, come me,  
trova nel fare dolci  
un modo per esprimere  
l'incomunicabile.*

## Indice

<b>INTRODUZIONE</b> .....	4
<b>1. PERCEZIONE, ESPERIENZA, RELAZIONE</b> .....	8
<b>1.1 Composti dolci</b> .....	9
<b>1.2 Fisiologia del dolce</b> .....	10
<b>1.3 Esperienza e relazione estetica</b> .....	13
<b>1.4 Piacere dolce</b> .....	17
<b>2. IL DOLCE COME ARTEFATTO</b> .....	21
<b>2.1 Arte o Non-Arte?</b> .....	22
<b>2.2 L’evoluzione del dessert</b> .....	30
<b>2.3 Pasticceria, scultura e architettura</b> .....	35
<b>2.4 L’estetizzazione della pasticceria contemporanea: il caso Cédric Grolet</b> .....	38
<b>3. OLTRE LA FORMA</b> .....	48
<b>3.1 Dolce e simbolo</b> .....	49
<b>3.2 Il dolce della festa</b> .....	52
<b>3.3 La torta nuziale</b> .....	56
<b>3.4 Sostituire il corpo</b> .....	59
<b>3.5 Pasticceria conventuale</b> .....	64
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	69

## INTRODUZIONE

L'espressione *Dulcis in fundo*, sebbene non documentata nei testi classici e probabilmente frutto di una reinterpretazione posteriore, è ormai entrata stabilmente nel lessico gastronomico, contrassegnando il dolce come conclusione tradizionale di un pasto. All'origine del presente elaborato sta proprio la volontà di ribaltare tale consuetudine, ponendo il dolce non alla fine, bensì all'inizio del discorso.

“*Dulcis in principio*” si colloca, dunque, a conclusione di un percorso accademico, ma allo stesso tempo a principio guida di un'indagine filosofica che parte dalla dolcezza, come fenomeno estremamente eterogeneo, irriducibile a ogni semplificazione. Il dolce occupa una posizione primaria, a livello temporale, nella vita degli esseri umani. Non è un caso che sia il primo gusto percepito dal neonato mediante la suzione del latte materno e che la sua preferenza risulti essere pressoché universale per tutti i bambini del mondo (Mennella, 2014).

Lungi dall'essere una semplice percezione gusto-olfattiva, il gusto dolce si rivela essere estremamente poliedrico, in grado di trasformarsi da impulso biologico in elaborato artefatto visivo e infine, in veicolo di significati profondi ed esperienze estetiche dalla forte valenza relazionale. Per questo motivo, seppure principalmente filosofica, la ricerca ha abbracciato ulteriori ambiti, spesso necessari a restituire la complessità di un fenomeno estremamente variegato, caratterizzato dalla costante intersezione tra i piani materiale, metaforico e simbolico. L'esplorazione si è aperta a prospettive provenienti dalla chimica, dalle neuroscienze, dall'antropologia, dalla storia dell'alimentazione, dalla semiotica e dall'estetica, secondo quel metodo transdisciplinare e quello sguardo olistico che la mia personale formazione universitaria ha sempre valorizzato. L'obiettivo è fornire una visione integrata del dolce, indagandone il valore sensoriale, simbolico e concettuale nel contesto artistico e culturale, e mettendo in luce il suo potenziale espressivo e comunicativo. Ritengo che un'indagine di questo tipo possa essere particolarmente rilevante per due motivi principali.

In primo luogo, essa consente di approfondire un fenomeno apparentemente inferiore dal punto di vista epistemico ed estetico, eppure così intrinsecamente connesso all'esistenza umana. In secondo luogo, approfondire il dolce da un punto di vista filosofico rappresenta un'occasione per restituirgli una dignità teorica più ampia, sottraendolo alla presunta esclusiva delle scienze empiriche. Inoltre, tale prospettiva permette di superare la rigida compartimentalizzazione disciplinare, che spesso si limita a indagare singoli aspetti specifici del gusto.

Il lavoro ha preso avvio dalla lettura del libro *Il dolce* di Maddalena Borsato (2023a), prima monografia filosofica dedicata all'argomento. Il volume tratta delle nozioni di dolce e dolcezza nella loro complessità sensibile, simbolica e culturale, interpretate secondo l'approccio dell'estetica relazionale. Alla lettura di questo testo, si è aggiunta, poi, la mia personale passione per la pasticceria, che mi ha consentito di verificare e sperimentare, nel corso degli anni, molte delle intuizioni teoriche proposte.

L'analisi del gusto dolce viene condotta, in questo lavoro, secondo gli strumenti offerti dal recente campo di studi noto come "estetica del gusto". Diversi autori hanno avviato una tematizzazione del cibo come problema filosofico, cercando di superare rigide opposizioni, come quelle tra corpo e mente, soggetto e oggetto, natura e cultura (Korsmeyer, 2015; Boisvert e Heldke, 2016; Perullo, 2016; Perullo, 2023), spesso richiamando le nozioni di contestualità e processualità. La metodologia adottata nel presente elaborato si fonda sull'analisi, sintesi e rielaborazione delle fonti, finalizzate a ricostruire il significato del dolce nei suoi molteplici aspetti. L'indagine è condotta attraverso autori classici e contemporanei, unitamente a riflessioni personali e casi studio tratti dalla mia personale esperienza di vita.

L'accesso alle fonti è stato garantito da database come *EBSCO*, *Google Scholar* e *JSTOR*, che hanno permesso la consultazione di articoli scientifici, saggi e contributi critici rilevanti per l'elaborazione teorica del tema. A ciò si affianca l'utilizzo di numerosi testi presenti presso la Biblioteca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il cui patrimonio librario si è rivelato particolarmente prezioso per l'approfondimento del tema gastronomico.

L'elaborato si articola in tre capitoli, tappe di un percorso che non è ascensionale o ordinato, bensì trasversale e rizomatico.

Il primo capitolo affronta il tema della dolcezza a partire dalle sue basi biologiche, neurofisiologiche e psicologiche, per poi aprirsi ad una riflessione più ampia sull'esperienza e sulla relazione estetica. In prima istanza, chiarirò cosa si intende per sostanza dolce, approfondendo la distinzione tra zuccheri naturali ed edulcoranti artificiali o intensivi. Farò riferimento, poi, alla dimensione psicologica e relazionale della dolcezza. Studi psicologici e neuroscientifici mostrano come il dolce abbia un ruolo fondamentale nella regolazione delle emozioni, nella socializzazione primaria e nella costruzione di memorie affettive (Chiva, 1985; Mennella, 2014).

Prenderò inoltre in considerazione le ultime ricerche scientifiche che descrivono il sistema gustativo umano e in particolare i meccanismi della percezione del dolce: dal contatto tra le molecole dolcificanti e i recettori specifici (TAS1R2/TAS1R3) presenti sulla lingua, fino alla

trasmissione del segnale al cervello e all'attivazione dei circuiti della ricompensa. È interessante notare come i recettori per il gusto dolce e i trasportatori del glucosio non siano localizzati unicamente nella cavità orale, ma siano espressi anche in altri organi, in particolare nell'intestino, nel pancreas e nel cervello, a testimonianza della complessità del sistema e dell'influenza di segnali ormonali e metabolici sulla percezione e preferenza per il dolce (Yoshida e Ninomyia, 2024).

Tuttavia, può l'esperienza del dolce limitarsi ai suoi meccanismi neurofisiologici? Per cercare di rispondere a questa domanda, mi soffermerò sulla coesistenza delle dimensioni psicobiologica e socioculturale, riprendendo concetti elaborati da James J. Gibson e John Dewey e introducendo il termine "esperienza estetica" (Dewey, 2012). Diversi passaggi letterari saranno utili per abbattere qualsiasi dubbio sulla presunta possibilità di standardizzazione dell'esperienza dolce. Concluderò questo capitolo con un'analisi, a partire dalla tradizione filosofica antica, della concezione del dolce come piacere (*ἡδονή*), esaminandone le implicazioni dal punto di vista etico.

Il secondo capitolo si addenterà nell'analisi delle forme del dolce esplorandone la materialità, che si colloca al confine tra edibile e non edibile, tra consumo e contemplazione. Muovendo dai concetti di artificiazione (Naukkarinen, 2012; Shiner, 2012; Shapiro e Heinich, 2013), estetizzazione (Naukkarinen, 2012) e decorazione, farò riferimento al dolce come artefatto. Attraverso gli studi della filosofia dell'arte analizzerò le teorie, le obiezioni e le tensioni concettuali che emergono dall'interazione tra dolce e arte, mettendo in discussione le categorie estetiche tradizionalmente applicate al cibo in generale.

L'evoluzione storica del dessert odierno, almeno in ambito europeo, sarà fondamentale, poi, per comprendere il ruolo della sua dimensione estetico-visiva, soprattutto in relazione a due arti figurative per eccellenza: scultura e architettura. Il capitolo si concluderà con una riflessione attuale sulla pasticceria contemporanea, evidenziando come il fenomeno dell'estetizzazione visiva abbia profondamente trasformato il ruolo del dolce. Attraverso il caso di Cédric Grolet, sottolineerò come il dolce sia divenuto oggetto di contemplazione e performance visiva, talvolta a scapito della sua funzione originaria di alimento e piacere multisensoriale.

Il terzo e ultimo capitolo è dedicato alla funzione simbolica del dolce, per indagarne il valore culturale, sociale ed espressivo. Introduurrò il concetto di simbolo (Mangano, 2021), discutendone le implicazioni teoriche e applicandolo al caso degli alimenti dolci che spesso rientrano nella categoria dei "cibi rappresentativi" (Korsmeyer, 2015), in quanto denotano, esemplificano o esprimono valori, concetti ed emozioni (Goodman, 2003). Successivamente,

approfondirò il rapporto tra ritualità festiva e produzione dolciaria popolare, elemento di rottura per eccellenza del tempo ordinario quotidiano (Grimaldi, 1993). Le forme materiali dei dolci verranno analizzate in base alle quattro categorie proposte da Christine Armengaud (2000): modellazione a mani nude, intreccio o spirale, uso degli stampi e decorazione.

Il consumo dei dolci è legato profondamente ai riti di passaggio e ai momenti che implicano una trasformazione dell'identità individuale o l'incorporazione di un'identità altra: descriverò il dolce come strumento di comunicazione intra-sociale in contesti di identità collettive travagliate, nel matrimonio, come surrogato del sacrificio, come sostituzione simbolica della figura femminile e infine come manifestazione del sacro. Con uno specifico caso studio riguardante la pasticceria conventuale, analizzerò infine il simbolismo legato alla produzione dolciaria monastica, con particolare riferimento a quella siciliana. Approfondirò il rapporto tra sacro e profano nelle forme e nelle funzioni dei dolci conventuali, mettendo in luce le tensioni e le ambiguità che ne caratterizzano il valore simbolico. Il caso studio offrirà una prospettiva integrata, evidenziando il ruolo della pasticceria conventuale come spazio di espressione non verbale, ma a tutti gli effetti estetica, etica e politica, strumentale a una negoziazione identitaria all'interno di uno spazio rigidamente regolato.

L'intero percorso porterà a comprendere come il dolce sia più che un gusto, un vero e proprio vettore di processi identitari, rituali e comunicativi di natura sociale, spirituale ed emotiva, non immediatamente percepibili o ascrivibili alla sola cavità orale.

## 1. PERCEZIONE, ESPERIENZA, RELAZIONE

### ZUPPA INGLESE

Sul tavolo una coppa imponente, dai nobili tratti, che lascia intravedere, attraverso le sue tondeggianti pareti di vetro trasparente, copiosi strati di pan di spagna imbevuti di rosso, alternati a generose ondate di crema pasticcera gialla e marrone. Ogni cucchiata è un viaggio attraverso le numerose dimensioni della conoscenza del dolce, dove i singoli strati perdono la loro essenza singolare in funzione dell'armonia dell'insieme. L'occhio riesce a intravedere un importante gioco di consistenze: morbida, vellutata, spugnosa, leggermente umida; eppure, non riesce a comprenderne il pieno significato. Non appena sollevate il cucchiaino e lo portate al caldo riparo della vostra bocca, la sua dolcezza inizia a farsi più nitida, e i diversi strati, prima apparentemente confusi, si dissolvono in un vortice che trasforma la scena intorno. Mentre il cucchiaino sfiora il fondo della coppa e solleva un altro strato di crema e pan di spagna, una visione luminosa irrompe: la piena conoscenza ha varcato la soglia.

Proprio come in una zuppa inglese, il primo capitolo di questo elaborato presenta un percorso volutamente non lineare, che alterna registri scientifici, psicologici e filosofici. Ogni strato, seppur distinto, non può essere compreso appieno senza considerare l'insieme, l'intreccio delle prospettive che fornisce una visione più completa. Così, le singole sezioni si intercalano, si sovrappongono, si arricchiscono a vicenda in un continuo zigzagare che, sin dagli albori, evidenzia come parlare del dolce (sia in senso letterale che metaforico) implichi qualcosa di profondo e mai superficiale, da trattare in maniera flessibile e non rigidamente compartimentalizzata.

In questo capitolo, dunque, tratterò il funzionamento dei recettori gustativi e dei meccanismi neurofisiologici all'origine del dolce, per poi passare ad una riflessione più ampia sulla dolcezza come piacere edonico ed esperienza estetica, mai universale, con l'intento di costruire una comprensione integrata e non riduzionista del fenomeno. Il dolce richiede una narrazione che sappia abbracciare la sua natura sfaccettata e solo passo dopo passo, cucchiaino dopo l'altro, potrà svelare quell'armonia complessiva, propria di una zuppa inglese.

## 1.1 Composti dolci

Il sistema gustativo umano, dal punto di vista biologico, svolge un ruolo di filtro primario, agendo come una sorta di “portinaio” che valuta se il cibo introdotto nella cavità orale debba essere ingerito o meno. Tra i cinque gusti fondamentali, il dolce – assieme al salato a basse concentrazioni e all’umami – genera, nella maggior parte dei casi, una risposta edonica positiva, indicando la presenza di carboidrati (quindi di energia), elemento essenziale per il nostro metabolismo (Yoshida e Ninomiya, 2024), ancora fortemente ancorato ad una struttura paleolitica. Le nostre vie metaboliche, infatti, sono tutt’ora plasmate da adattamenti evolutivi risalenti al Paleolitico, un’epoca in cui la sopravvivenza umana dipendeva dalla capacità di riconoscere e assumere fonti energeticamente ricche, come gli alimenti dolci.

Dal punto di vista neurofisiologico, la percezione del dolce inizia con l’interazione tra una sostanza dolce, naturale o artificiale, e i chemorecettori presenti sulla lingua e sul palato. Gli studi scientifici tendono a sottolineare l’eterogeneità dei composti dolcificanti, estremamente diversi dal punto di vista chimico, i quali si possono classificare in base alla loro origine (naturale o artificiale), alle proprietà tecniche (come il potere dolcificante, il retrogusto, la solubilità al calore, la stabilità), al valore nutrizionale e alla struttura.

Tali composti possono essere suddivisi in due categorie principali: zuccheri ed edulcoranti. Gli zuccheri naturali – o glucidi (dal greco *γλυκύς*, «dolce») – appartengono alla categoria dei carboidrati semplici, suddivisi in monosaccaridi, disaccaridi e oligosaccaridi. Il riferimento standard per la valutazione sensoriale della dolcezza è il saccarosio, un disaccaride composto da glucosio e fruttosio, in forma cristallina. Altri disaccaridi naturali comuni includono il maltosio (due unità di glucosio con legame glicosidico  $\alpha$ ,  $\alpha$ -1,4), il lattosio (glucosio e galattosio) e il trealosio (due unità di glucosio con legame glicosidico  $\alpha$ ,  $\alpha$ -1,1).

Attualmente, la maggior parte delle industrie alimentari utilizza l’amido di mais come materia prima per la produzione di dolcificanti a base di carboidrati. Attraverso un processo di idrolisi, infatti, è possibile ottenere diverse sostanze, tra cui destrosio, sciroppo di mais, maltodestrina, sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio, fruttosio cristallino e dolcificanti artificiali (Belloir, 2017). In parallelo, sono emerse fonti alternative più “naturali” di zuccheri, derivate da frutta, che stanno guadagnando popolarità come sostituti dei dolcificanti tradizionali: tra

questi possiamo citare il nettare di agave, lo zucchero di cocco, lo sciroppo di datteri, la stevia e gli estratti di giuggiola (Castro-Muñoz et al., 2022).

Gli edulcoranti, invece, sono composti che hanno il potere di dolcificare senza fornire le stesse calorie degli zuccheri o con una quantità significativamente inferiore. Una categoria di edulcoranti è rappresentata dagli alcoli zuccherini o polioli, impiegati spesso come sostituti del saccarosio, soprattutto per soggetti diabetici o affetti da carie. I più comuni sono: sorbitolo, maltitolo, mannitolo, isomalto e xilitolo, mentre il lactitolo è utilizzato raramente. Un'ulteriore classe di edulcoranti comprende quelli cosiddetti "intensivi": sostanze con un potere dolcificante anche centinaia di volte superiore a quello del saccarosio, e impiegate dall'industria alimentare per garantire un ridotto apporto calorico. Tra questi: la saccarina (il primo dolcificante artificiale), l'aspartame, il neotame, il ciclammato, l'acesulfame-K e il sucralosio. Gli edulcoranti intensivi spesso presentano un retrogusto sgradevole (amaro, metallico o astringente), influenzato anche da polimorfismi nei recettori del gusto amaro. Inoltre, il loro impiego è oggetto di discussione per possibili effetti metabolici avversi, come alterazioni del microbiota intestinale o aumento dell'appetito (Belloir, 2017; Castro-Muñoz et al., 2022; Muñoz-Labrador et al., 2024).

## 1.2 Fisiologia del dolce

Dopo aver chiarito cosa si intende – dal punto di vista scientifico – per sostanza dolce, è importante descrivere le modalità attraverso cui essa viene percepita, prima a livello sensoriale e poi a livello psicologico. Si ritiene che il dolce sia il gusto fondamentale per eccellenza, primo contatto dell'essere umano con il mondo esterno, mediato dalla suzione del latte materno. È considerato un esempio primordiale di esperienza edonica, sebbene alcuni autori lo interpretino come un fenomeno psicofisico, vista la difficoltà nel distinguere i confini tra effetti fisiologici e psicologici (Borsato, 2023a). Non sorprende, quindi, che numerosi studi abbiano rilevato una preferenza innata dei neonati per tale percezione gustativa, associata al lattosio – disaccaride costituito da glucosio e galattosio – presente nel latte materno.

Alla nascita, la preferenza per il gusto dolce è già attiva e interagisce con i sistemi che regolano le emozioni. Studi sia trasversali che longitudinali hanno evidenziato come la predilezione per il dolce rimanga elevata durante tutta l'infanzia e la prima adolescenza, per poi diminuire fino a raggiungere i livelli degli adulti a metà dell'adolescenza (Mennella, 2014). Sembra, inoltre, che la somministrazione del dolce agisca come un agente analgesico dipendente dai recettori degli oppioidi, attenuando le espressioni di dolore nei bambini. Essa è efficace, ad esempio,

nel ridurre il pianto spontaneo e il dolore nei neonati pretermine e a termine durante una serie di procedure dolorose, come la puntura del tallone, il prelievo venoso o le iniezioni intramuscolari (Mennella, 2014).

Lo psicologo Matty Chiva, nel famoso saggio *Le doux et l'amèr* (1985), ha indagato – attraverso un'analisi iconografica delle espressioni facciali dei bambini – il ruolo del gusto dolce come ponte tra dimensione biologica e culturale, in linea con le teorie della percezione ecologica e dell'*affordance* dello psicologo statunitense J. J. Gibson. Gli studi di Chiva, basati su materiale fotografico, hanno messo in luce come le espressioni facciali dei bambini più comuni in risposta al gusto dolce siano sorrisi, rilassamento e leggero strabuzzamento degli occhi, contrariamente a reazioni mimiche qualitativamente negative in risposta a degli stimoli amari. Chiva ha notato, inoltre, come i neonati fossero inclini a replicare le espressioni facciali della madre, concludendo che nel primigenio processo di socializzazione, tra cui quello legato alla percezione gustativa, le emozioni e la relazione con la figura materna giocano un ruolo notevole (Chiva, 1985).

Non sono, però, solo i bambini a desiderare o preferire il gusto dolce, ma anche molti soggetti adulti. Un classico caso è quello di persone che, in preda a momenti di sconforto o di tristezza, si rifugiano in alimenti dolci come il cioccolato, fonte di endorfine, neurotrasmettitori anche definiti “oppioidi endogeni”.

È opportuno, a mio parere, spostare lo sguardo dal piano psicologico a quello biochimico per poter comprendere appieno il tema della dolcezza. Se, da un lato, l'esperienza del dolce è profondamente influenzata da fattori emotivi, culturali e relazionali; dall'altro essa pone le sue fondamenta in processi fisiologici ben precisi, attivati dal contatto tra le molecole dolcificanti e i recettori gustativi presenti sulla lingua e successivamente elaborati, mediante il coinvolgimento di tutti gli altri sensi.

La percezione del gusto dolce è prima di tutto, a livello temporale, una percezione chimica, in cui solitamente uno zucchero (saccarosio, glucosio, fruttosio o edulcoranti intensivi artificiali) si scioglie sulla lingua, stimolando dei chemorecettori che inviano segnali al cervello. Esistono due tipi di sistemi di recettori del dolce sulla nostra lingua: uno è il recettore eterodimerico TAS1R2 + TAS1R3 che identifica zuccheri, edulcoranti artificiali e anche zuccheri di natura peptidica; l'altro è invece un trasportatore di glucosio che rileva principalmente zuccheri. TAS1R2 e TAS1R3 appartengono alla categoria dei recettori accoppiati a proteina G, caratterizzati da un ampio dominio amino-terminale extracellulare, un dominio di collegamento ricco di cisteina e un dominio transmembrana. Il dominio amino-terminale (ECD) dei GPCR

di classe C adotta una struttura a forma di labbra ed è anche chiamato dominio *Venus Flytrap* (*VFD*) (Belloir, 2017; Yoshida e Ninomiya, 2024).

Il legame di una sostanza dolce al recettore TAS1R2/TAS1R3 genera dei cambiamenti conformazionali. L'attivazione della proteina G e della proteina fosfolipasi, seguiti dalla produzione di IP3 (Inositolo trifosfato) e dal rilascio di calcio, comportano una variazione nell'elettricità della cellula che genera un segnale, interpretato dal cervello come gusto dolce.

Un meccanismo alternativo per la percezione del dolce comprende i trasportatori del glucosio (GLUT e SGLT1) presenti nelle cellule gustative. In questo caso, il glucosio entra nella cellula, viene metabolizzato e produce ATP che chiude i canali KATP; la chiusura dei canali provoca la depolarizzazione della cellula e attiva la risposta gustativa. Tale sistema è specifico per i monosaccaridi, ma anche di e polisaccaridi possono attivarlo grazie alla digestione da parte di enzimi  $\alpha$ -glicosidasi, che li trasformano in monosaccaridi assorbibili (Yoshida e Ninomiya, 2024).

È sorprendente notare come i recettori per il gusto dolce (TAS1R2/TAS1R3) e i trasportatori del glucosio non siano localizzati unicamente nella cavità orale, ma siano espressi anche in altri organi, in particolare nell'intestino, nel pancreas e nel cervello, in cui svolgono un ruolo nella regolazione dell'assorbimento degli zuccheri. Le preferenze alimentari per i cibi dolci sono, quindi, modulate anche da segnali di origine intestinale, non esclusivamente legati ai recettori TAS1R. Un ruolo centrale è svolto dalle cellule *neuropod*, un tipo di cellule sensoriali specializzate presenti in diverse aree del nostro corpo, come nell'intestino, nel pancreas e nel cervello. Tali cellule sono capaci di formare sinapsi con i neuroni del nervo vago e di rispondere rapidamente sia agli zuccheri naturali che ai dolcificanti. L'attivazione o l'inibizione delle cellule neuropod può influenzare significativamente la preferenza comportamentale per il dolce; in particolare, i trasportatori SGLT1 funzionano come veri e propri sensori nutrizionali, in grado di attivare circuiti neurali della ricompensa e del piacere (Yoshida & Ninomiya, 2024). Come già evidenziato, esiste una preferenza innata per il gusto dolce: la chimica del gusto afferma che la soglia fisiologica di percezione per il dolce è la più alta tra tutti i sapori (Borsato, 2023a); vi sono però importanti differenze individuali sia nell'intensità della preferenza che nella concentrazione zuccherina preferita.

Gradimento del gusto dolce e gradimento per un'elevata intensità di dolcezza sono, infatti, due concetti distinti; il primo fa riferimento alla piacevolezza generale che proviamo nel percepire il dolce, il secondo, invece, riguarda la preferenza per un'intensità di dolcezza maggiore in un alimento. Lo studio di Appleton, K. M. (2024) ha dimostrato che, sebbene la propensione per il gusto dolce sia quasi unanime tra la popolazione, la relazione tra il gradimento del gusto

dolce e il consumo effettivo di zuccheri non è lineare, come suggerito da altre teorie. Il comportamento alimentare risulta, quindi, essere il prodotto di una combinazione di fattori, tra cui le preferenze sensoriali, le percezioni culturali e sociali verso zuccheri e dolcificanti, e le abitudini alimentari che superano la semplice reazione al gusto. Tale complessità si riflette anche nella percezione dell'intensità del dolce, la cui concentrazione quantitativa segna un sottile confine tra l'esperienza edonica (da *ἡδονή*, «piacere») e il cosiddetto “disgusto da saturazione” (Borsato, 2023a, p. 38), che trova riscontro anche in ambito estetico.

La percezione della dolcezza è modulata, infine, da diversi fattori fisiochimici. La temperatura, ad esempio, determina un aumento dell'intensità mediato dall'attivazione del canale TRPM5; la leptina – ormone prodotto dal tessuto adiposo – riduce la sensibilità del dolce, mentre gli endocannabinoidi la aumentano. Anche l'ADM (Adrenomedullina) amplifica la risposta agli zuccheri naturali, pur non esercitando lo stesso effetto sui dolcificanti artificiali (Yoshida e Ninomiya, 2024).

Alla luce di questi dati, affiora una domanda che permette il passaggio ad un'altra prospettiva: può l'esperienza del dolce limitarsi ai suoi meccanismi neurofisiologici, oppure vi è qualcosa in essa che sfugge alla rigida categorizzazione proposta dalle teorie neuro-biologiche prese in esame e apre ad altre dimensioni? È a partire da questo interrogativo che la riflessione filosofica prende forma. Con questo, non intendo negare né relegare le scienze in secondo piano, bensì riconoscerne il ruolo parziale all'interno di un fenomeno estremamente articolato. La dimensione scientifica offre strumenti preziosi per comprendere i meccanismi che regolano la percezione e la ricezione del gusto dolce; tuttavia, ridurre l'esperienza del dolce a una mera reazione neurofisiologica significherebbe trascurare tutta la componente soggettiva, simbolica, culturale, ed estetica, che la caratterizza.

### **1.3 Esperienza e relazione estetica**

Il principale nodo critico nella storia della dolcezza, così come accade per molti altri fenomeni, risiede nel persistente dualismo tra due dimensioni complementari: la dimensione psico-biologica e quella socioculturale. A questo proposito, risulta particolarmente utile far riferimento al concetto di percezione biologica dello psicologo americano James J. Gibson, secondo il quale qualsiasi esperienza gustativa risulta essere un intreccio di processi corporei e mentali, in continua interazione con l'ambiente circostante. Secondo questo filo logico,

l'esperienza del dolce supererebbe le soglie della percezione chimica dei recettori. In effetti, basta saper osservare e osservarsi per comprendere la natura complessa e processuale del gusto, come suggerisce Perullo (2016).

Se parlassimo solo di recettori, un fragrante cornetto ripieno di crema addentato in un bar di domenica mattina e lo stesso cornetto mangiato voracemente sul divano durante un film avrebbero, in teoria, lo stesso sapore; ma così non è. Eppure, si tratta pur sempre di dolce.

In alcune circostanze, l'esperienza gustativa del dolce può configurarsi come un'"esperienza estetica" nel senso proposto da John Dewey: un'interazione pienamente vissuta e significativa tra l'individuo e il mondo esterno. Non ogni esperienza gustativa, tuttavia, possiede automaticamente questa qualità; sono piuttosto il contesto, l'intensità percettiva e la consapevolezza del soggetto a renderla tale.

In questo senso vitale, l'esperienza è definita da quelle situazioni e da quegli episodi a cui ci riferiamo immediatamente indicandoli come 'vere esperienze'; da quelle cose di cui diciamo, ricordandole: 'quella è stata un'esperienza'. Ad esempio, un particolare pranzo in un ristorante a Parigi, di cui si dice 'quella è stata un'esperienza'. Spicca come ricordo duraturo di cosa può essere il cibo. (Dewey, 2012, p. 62).

Non si tratta solo di una semplice sensazione, ma di un processo di percezione che coinvolge anche altri aspetti. Memoria, riconoscimento, apprezzamento, partecipano in un processo di continua interazione con l'ambiente circostante.

L'estetica, secondo Dewey, non è un ambito confinato esclusivamente alle arti, in cui è stata ingiustamente relegata per molto tempo, ma si manifesta ovunque vi sia una connessione viva tra soggetto e situazione. A conferma del suo pensiero è anche l'origine etimologica del termine – coniato dal filosofo tedesco Alexander Baumgarten – che deriva da *αἴσθησις*, «sensazione, capacità di sentire attraverso i sensi», tra cui il gusto. In questa prospettiva, il gusto diventa un atto estetico quando, lungi dal registrare unicamente uno stimolo in maniera recintata e limitante, si radica in un contesto che ne modula il significato. E quel semplice atto può, talvolta, diventare *Erlebnis*, un'esperienza vissuta interiormente, che lascia un'impronta e si giustifica da sola, senza bisogno di utilità esterne, e che arricchisce il mosaico dell'esperienza che si fa nel mondo, in tedesco *Erfahrung* (Perullo, 2016).

Un episodio che illustra in maniera emblematica la natura polisemica dell'esperienza dolce viene offerto da Marcel Proust, divenuto famoso per l'episodio delle *petit madeleines*, piccoli biscottini a forma di conchiglia dal cuore morbido e spugnoso. Nel celebre passaggio in *Alla*

*ricerca del tempo perduto*, Proust descrive come, immergendo una madeleine nel tè, il protagonista venga travolto da una serie di ricordi di infanzia:

Ella mandò a prendere uno di quei *dolcetti* pienotti e corti chiamati *Petit Madeleines*, che paiono aver avuto come stampo la valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. Ed ecco, macchinalmente oppresso dalla giornata grigia e dalla previsione di un triste domani, portai alle labbra un cucchiaino del tè in cui avevo inzuppato un pezzetto di *madeleine*. Ma, nel momento stesso che quel sorso misto a briciole toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario. Un piacere delizioso m'aveva invaso, isolato, senza nozione della sua causa. M'aveva subito reso indifferenti le vicissitudini della vita, le sue calamità inoffensive, la sua brevità illusoria, nel modo stesso in cui agisce l'amore, colmandomi di un'essenza preziosa: o meglio quest'essenza non era in me, era me stesso [...]. Donde m'era potuta venire quella gioia violenta? Sentivo che era legata al sapore del tè e del *dolcetto*, ma lo sorpassava incommensurabilmente, non doveva essere della stessa natura

Donde veniva? Che significava? Dove afferrarla? [...]. Certo ciò che palpita così in fondo a me dev'essere l'immagine, il ricordo visuale, che, legato a quel sapore, tenta di seguirlo fino a me. Ma si agita troppo confusamente; percepisco appena il riflesso neutro in cui si confonde l'inafferrabile turbinio dei colori smossi; ma non so distinguere la forma, né chiederle come al solo interprete possibile, di tradurmi la testimonianza del suo contemporaneo, del suo inseparabile compagno, il sapore, chiederle di rivelarmi di quale circostanza particolare, di quale epoca del passato si tratti [...]

E ad un tratto il ricordo mi è apparso. Quel sapore era quello del pezzetto di *madeleine* che la domenica mattina a Combray (giacché quel giorno non uscivo prima della messa), quando andavo a salutarla nella sua camera, la zia Léonie mi offriva dopo averlo bagnato nel suo infuso di tè o di tiglio. La vista della *madeleine*, prima di assaggiarla, non m'aveva ricordato niente [...]; forse perché di quei ricordi coi a lungo abbandonati fuori della memoria, niente sopravviveva, tutto s'era disgregato; le forme - e anche quella della conchiglietta di pasta, così grassamente sensuale sotto alla sua veste a pieghe severa e devota - erano abolite, o, sonnacchiose, avevano perduto la forza d'espansione che avrebbe loro permesso di raggiungere la coscienza. Ma quando niente sussiste d'un passato antico, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, soli, più tenui ma più vividi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore, lungo tempo ancora perdurano, come delle anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sopra la rovina di tutto il resto, portando sulla loro stilla quasi impalpabile, senza vacillare, l'immenso edificio del ricordo (Proust, 2008a, pp. 35-37, corsivi miei).

In questo brano, l'esplosione del piacere determinato dall'esperienza dolce della madeleine relega nel grigiore dell'indifferenza tutto il resto. Il gusto dolce funge da scintilla della memoria e, da mero stimolo sensoriale, si trasforma in apertura narrativa, emozionale.

In un'altra parte dell'opera, invece, Proust descrive l'esperienza del dolce in una luce molto diversa: a causa di un investimento emotivo fortissimo (l'innamoramento per Gilberte), il gusto dolce rimane nell'indifferenza e diviene sinonimo di assenza di significato, un gesto automatico che ha la pretesa di colmare e farcire il corpo vuoto del protagonista, scollegato dal sentire:

Mi domandava perfino a che ora cenavano i miei genitori, come se ancora lo avessi saputo, come se il turbamento che mi dominava avesse lasciato persistere la sensazione dell'inappetenza o della fame, la nozione della cena o l'immagine della famiglia, nella mia memoria vuota e nel mio stomaco paralizzato. Disgraziatamente, quella paralisi momentanea. I dolci che prendevo senza accorgermene sarebbe venuto il momento che avrei dovuto digerirli; ma esso era ancora lontano (Proust, 2008b, pp. 377-378).

Un atteggiamento ancora diverso nei confronti del dolce è descritto nel racconto di Italo Calvino *Furto in una pasticceria*. Si tratta della storia di tre giovani dell'Italia postbellica che organizzano una rapina notturna in una pasticceria. Due dei tre ladri, Gesubambino e Uora-uora non resistono alla tentazione di dolci, mettendo a repentaglio il colpo. Gesubambino “si buttò sugli scaffali ingozzandosi di paste, cacciandone in bocca, due, tre per volta, senza nemmeno sentirne il sapore” (Calvino, 2024, p. 99). In questa scena, il dolce non è più fonte di piacere o veicolo di memoria, ma costituisce l'acme di una pulsione primaria e violenta generata dalla fame. L'esperienza del dolce diventa automatica, quasi inconsapevole e indifferente: non c'è gusto, ma solo un desiderio vorace di cibo. Il dolce smette, quindi, di essere tale nel suo significato simbolico e affettivo e diventa puro oggetto di bisogno, volto ad appagare esigenze corporee.

Nessuna parvenza di raffinatezza, ardirebbe Monsieur Arthens, protagonista del romanzo *Estasi culinarie* (2000) di Muriel Barbery, il quale attribuisce il fascino del dolce alla pura estetica. “Nessuno di noi aveva più fame, ma è proprio quello il bello del momento dei dolci: tutta la loro raffinatezza si coglie solo quando non li mangiamo per placare la fame, solo quando l'orgia di dolcezza zuccherina non soddisfa un bisogno primario, ma ci ricopre il palato di tutta la benevolenza del mondo” (Barbery, 2009, p. 25).

Da questi passaggi letterari si può cogliere come l'esperienza gustativa dolce non sia mai standardizzabile: essa è condizionata dal contesto, dallo stato d'animo, dalla memoria, dalla cultura. È proprio questa molteplicità di livelli, che si alternano e si intersecano, come gli strati di un dessert, a rendere il gusto zuccherino una porta di accesso privilegiata per osservare la relazione tra l'essere umano e il mondo circostante.

Se l'esperienza gustativa del dolce si rivela carica di significati nella letteratura, come si è visto, è nella riflessione filosofica che emergono interrogativi più profondi. Il passaggio dalla letteratura all'analisi filosofica permette di ampliare lo sguardo, esplorando come il dolce sia stato inteso non solo come esperienza sensibile, ma anche come oggetto di questioni morali ed esistenziali.

#### 1.4 Piacere dolce

Il gusto dolce, in quanto indissolubilmente legato al piacere (Fischler, 1992), è stato oggetto di indagine in ambito filosofico sin dall'antichità, aprendo la scia a riflessioni di natura estetica, epistemologica e soprattutto etica. Più che in termini sensoriali o estetici, esso è stato spesso considerato emblema del desiderio e della ricerca del piacere, ponendosi al centro di dissertazioni morali sull'autocontrollo e sui limiti del godimento.

Platone, ad esempio, distingue i piaceri spirituali da quelli corporei. Nel *Protagora* Proclo afferma: “Gioia prova (*εὐφραίνεται*) chi impara, chi acquisisce sapere intellettuale, piacere invece chi mangia (*ἔδεσθαι*) o riceve altra gradita impressione corporea (*ἡδύ*)” (Platone, 2019, p. 47). La parola dolce trae le sue radici da quella del termine greco “hedùs” (*ἡδύς*), che significa appunto «piacevole», «dolce al gusto». Da hedùs deriva anche il termine “hedoné” (*ἡδονή*), che indica il piacere in generale. Nel concetto di dolcezza, hedoné, sono inclusi sia l'aspetto pericoloso e materiale che quello spirituale, finalizzato al raggiungimento della purezza e della verità.

Il filosofo associa spesso il dolce al mondo sensibile, in grado di distogliere l'anima dalla ricerca del vero. Nel *Gorgia*, ad esempio, egli paragona i piaceri corporei, come quelli offerti dalla cucina, a semplici forme di adulazione che, pur gratificando i sensi, non nutrono realmente l'anima né promuovono la virtù.

Ebbene, sotto la medicina si è insinuata la culinaria, la quale simula di conoscere i cibi migliori per il corpo, al punto che se un cuoco e un medico dovessero sostenere una gara in mezzo ai fanciulli, o in mezzo a uomini senza senno come fanciulli, al fine di stabilire chi dei due si intenda dei cibi buoni e dei cibi dannosi, ossia se il medico o il cuoco, il medico morirebbe di fame (Platone, 1991, p. 878).

La cucina, essendo una perenne elargitrice di piacere, diviene il simbolo di tutte quelle attività che si spacciano per arti, ma non sanno rendere conto del perché fanno ciò che fanno. Non sono vere “technai”, ma esperienze empiriche che seducono con l'apparenza. Nella *Repubblica*,

Socrate esplora la complessità della dolcezza e dei piaceri sensoriali da un'altra prospettiva. All'interno del Libro II, Socrate e Glaucone discutono, infatti, dell'organizzazione di una città ideale e in questo contesto emerge un'importante riflessione sul lusso e sui piaceri, spesso associati alla dolcezza.

A tal punto s'intromise Glaucone dicendo: - A quanto sembra i tuoi uomini li fai mangiare senza companatico.

- Hai ragione! - Gli risposi-. Mi sono scordato che dovranno avere anche il companatico, vale a dire sale, olive e formaggio; si cucineranno anche cipolle e ortaggi vari, insomma tutte quelle verdure che si trovano in campagna. E per concludere il pasto serviranno loro anche fichi, ceci e fave; e arrostitranno alla brace bacche di mirto e ghiande, innaffiate dalla giusta dose di vino. Così trascorreranno la loro esistenza in pace e in buona salute, e come è prevedibile, moriranno avanti negli anni, comunicando ai loro eredi un'altra vita analogo a questa.

Ed egli - Se tu allestissi una città di maiali, in quale modo li ingrasseresti se non con questo?

- Va bene, Glaucone, ma allora di che cos'altro c'è bisogno? - gli domandai.

- Di quello che oggi è di moda - rispose. Vorrei dire di giacigli per sdraiarsi, se qualcuno non vuol essere malcomodo di tavoli per desinare, di quelle leccornie e prelibatezze di cui ai nostri giorni si gode.

- Finalmente ho capito - dissi -. A quanto pare, noi non vogliamo indagare sulla genesi di una semplice Città, bensì sulla formazione di una Città di lusso (Platone, 1991, p. 1121, corsivi miei).

Platone relega, in tal modo, dolci e condimenti al quadro di una vita indulgente e superficiale che può apparire piacevole, ma non veritiera, in quanto guidata dai piaceri fisici, e non da quelli spirituali. Sono da evitare, prosegue Socrate, anche “le rinomate delizie dei dolci attici” (p. 190) che, come tutte le forme di piacere eccessivo, distolgono l'anima dal perseguire la vera felicità. La dolcezza rappresenta, quindi, un elemento che, se non moderato, può portare alla malattia dell'anima e del corpo, come Socrate fa notare nel paragonare il regime alimentare sfrenato alla musica e al canto disordinato, che perdono armonia e temperanza a favore di una varietà caotica e dannosa. È solo in una vita semplice e disciplinata, improntata sul concetto di *μετρίότης* («misura»), che l'anima può prosperare e avvicinarsi al bene (Platone, 1966).

Se Platone condanna il piacere sensoriale, Aristotele, pur mantenendo un atteggiamento di distacco rispetto al piacere fisico, lo inserisce in una visione più complessa e bilanciata. Nell'*Etica Nicomachea*, egli distingue i piaceri dell'anima da quelli del corpo, come il gusto e il tatto e collega questi ultimi all'ambito della temperanza (*σωφροσύνη*) o intemperanza (*ἀκολασία*). Il filosofo Stagirita ritiene che i piaceri del gusto – come quelli procurati dai cibi dolci – siano naturali, ma necessitino di una regolazione razionale. L'uomo temperante è colui

che non gode più di quanto deve, prova piacere nelle cose giuste, nel modo e al momento giusto e “si comporta come prescrive la retta ragione” (Aristotele, 2000, p. 147). Il vizio opposto alla temperanza è l’intemperanza, ovvero l’incapacità di resistere all’attrazione dei piaceri sensibili in maniera ingorda. “L’intemperante, dunque, desidera le cose piacevoli, tutte, o quelle che lo sono in massimo grado, ed è trascinato dal desiderio a scegliere queste in cambio di tutte le altre: perciò soffre, sia quando non le ottiene, sia quando le desidera...” (Aristotele, 2000, p. 147).

La dolcezza, anche in senso gustativo, è nutrimento legittimo e vitale che può contribuire alla salute tanto fisica quanto spirituale, purché non diventi oggetto di desiderio smodato. All’opposto del dolce, si trovano l’amaro e il salato che svolgono una funzione moderatrice, necessaria a bilanciare l’eccesso del dolce. Nella prospettiva della scuola aristotelica, il cibo dolce è considerato estremamente benefico anche dal punto di vista medico, in virtù delle sue qualità armonizzanti. La dolcezza possiede, infatti, proprietà calde e umide che giovano ai polmoni, alla digestione e alle prestazioni sessuali maschili (Borsato, 2023a).

Diversa è la posizione di Sant’Agostino, che dimostra come la dolcezza si manifesti sia nelle esperienze terrene che a livello spirituale. Un esempio significativo si trova nel Libro I delle *Confessioni*, dove Agostino si rivolge a Dio dicendo: “Che ho mai detto, Dio mio, vita mia, dolcezza mia santa?” (Agostino, 1986, p. 8). La vera dolcezza, dunque, quella che soddisfa pienamente l’anima, proviene da Dio e non dai piaceri terreni e può portare alla felicità eterna. Le riflessioni filosofiche sul piacere hanno una forte eco nella nostra visione contemporanea, sia in termini di esperienza sensoriale che di valori e significati sociali legati al dolce. Con l’ascesa della gastronomia gourmet il cibo dolce è diventato un simbolo di lusso e di piacere raffinato, lontano dalla visione platonica di tentazione distruttiva.

Le riflessioni aristoteliche sulla temperanza, tuttavia, continuano a permeare la nostra cultura alimentare moderna: l’idea che il piacere debba essere vissuto con moderazione si riflette nel crescente interesse per il *Food Balance* e nella ricerca di un equilibrio tra piacere e salute.

Tutte le considerazioni sviluppate fino a questo momento non mirano ad analizzare in maniera esaustiva e integrale le molteplici dimensioni del dolce, quanto piuttosto a fornire un inquadramento generale, utile a contestualizzare la complessità del tema. Proprio perché esso rappresenta un ambito tanto vasto, è stato necessario delinearne le coordinate concettuali. Pur toccando alcune questioni di natura etica, la presente trattazione si concentrerà principalmente sull’aspetto estetico, intendendo l’estetica sia come riflessione sull’arte sia come studio della sensibilità in senso più ampio.

Nella cultura contemporanea, il dolce si configura sempre più come un oggetto artistico e sensoriale: sarà questo passaggio, dalla sfera etica a quella estetica, a costituire il fulcro della mia analisi. In tale prospettiva, la pasticceria moderna, in maniera diversa, ma non così tanto da quella antica, si fa portatrice di un'estetica raffinata che mette a dura prova la storica dicotomia tra cibo e arte, piacere fisico e contemplazione.

## 2. IL DOLCE COME ARTEFATTO

### CECI N'EST PAS UN CITRON

Su un piattino in ceramica smaltata nera risplende un limone. La sua buccia, irregolare e rugosa, riflette la luce con una perfezione sospetta. Nessuna imperfezione, nessuna traccia del tempo o della natura. Lo sguardo lo riconosce, ma qualcosa stona: non c'è profumo, non c'è freschezza. Il dubbio si insinua: è vero o finto? Una leggera pressione del coltello rompe l'incanto. Sotto la scorza sottilissima si apre un universo inatteso: una mousse agrumata avvolge un cuore cremoso, mentre una sottile base croccante regge la struttura. Il palato, tradito dallo sguardo, assapora ciò che gli occhi non avevano intuito: un dessert, eppure un'illusione, un cibo, ma anche un'installazione artistica. *Ceci n'est pas un citron* sussurra la mente, associandolo alla pipa di Magritte, mentre la percezione si sgretola sotto la lingua. È dolce, è costruito; è un'idea travestita da frutto.

Ogni boccone interroga chi osserva e chi assaggia: dove finisce la pasticceria e dove comincia l'arte? È solo un tecnicismo o c'è un significato più profondo sotto la superficie lucida di quel limone ricreato? In quel piccolo artefatto si condensano domande antiche: che cos'è l'arte? Chi decide cosa lo è? E un dessert perfetto, plasmato come materia, può esserlo? Forse sì. O forse no. Ma intanto, il limone si scioglie lentamente, e con lui si disfa, morso dopo morso, anche la certezza delle categorie.

Proprio come accade di fronte a un dessert dall'aspetto iperrealistico, questo capitolo invita a sospendere il giudizio e ad interrogarsi: dove finisce il dessert e dove comincia l'arte? Il percorso che segue si costruisce come un *trompe-l'oeil* gustativo: ciò che sembra noto si rivela altro, ciò che si presenta come naturale è, in realtà, artificiale. In questo gioco di svelamenti e deviazioni, indagherò come il dolce, da gusto diffuso e indistinto, abbia acquisito dignità artistica, mutuando diversi aspetti delle arti figurative e performative, fino a diventare esso stesso opera d'arte.

Le riflessioni si articolano tra passato e presente, tra i *Trionfi barocchi* e le *pièce montées* ottocentesche, fino ad approdare all'attuale estetizzazione della pasticceria contemporanea, in cui il dessert si emancipa dalla funzione nutritiva per assumere un valore quasi museale. Prenderò in considerazione il ruolo della bellezza visiva nell'esperienza dolce, di come essa possa esaltare, ma anche talvolta fagocitare, il piacere del gusto.

Così, questo capitolo procederà per accostamenti e salti, come un dessert destrutturato, attraversando discipline differenti, nella convinzione che solo un approccio fluido permetta di

cogliere la natura sfuggente e mutevole del dolce come possibile forma d'arte. Più che fornire risposte, questo percorso invita a mettere in crisi le distinzioni canoniche, ad affrontare criticamente il concetto di arte dolciaria come un ponte tra l'edibile e il non edibile, con tutti i rischi che ne derivano. Come in *Ceci n'est pas une pipe*, la rappresentazione non è la realtà e nel dolce artefatto l'arte diventa un atto di disorientamento di tutti i significati e le categorie.

## 2.1 Arte o Non-Arte?

Il dolce nella sua materialità, più di qualsiasi altro alimento, si muove sulla sottile linea di confine che separa il cibo dal non-cibo, abitando una dimensione liminale in cui oggetto di consumo quotidiano e opera d'arte non trovano uno spazio autonomo ben circoscritto. La pasticceria si è infatti evoluta attraverso l'imitazione delle arti figurative (pittura, scultura e architettura, le cosiddette "arti maggiori") ed è spesso stata associata a momenti di celebrazione e spettacolo, privilegiando l'estetica, intesa come disciplina del bello e dell'arte (Borsato, 2023a).

Alla luce di queste considerazioni, è lecito interrogarsi sul rapporto tra dolce e arte ponendosi alcune domande. Il dolce può essere interpretato come un'opera d'arte? Le proprietà comunemente applicate per comprendere e interpretare le opere d'arte possono essere utilizzate efficacemente anche per riflettere filosoficamente sul dolce? Interrogativi di questo tipo, dibattuti in diversi saggi e studi ed estesi all'intera categoria del cibo, rientrano nel più ampio dominio della filosofia dell'arte che, negli ultimi cinquant'anni, ha posto particolare attenzione su due questioni fondamentali: la prima riguarda l'identità dell'arte, la seconda riguarda l'inclusività del concetto di arte.

È indubbio che, negli attuali orizzonti culturali globali, il cibo svolga un ruolo notevole (Perullo, in Korsmeyer, 2015). Più che cercare di fornire risposte definitive a tali domande, che appaiono in larga parte già esplorate, ciò che mi interessa è esaminare le teorie, le obiezioni e le tensioni concettuali che emergono dall'intersezione tra dolce e arte, terreno instabile in cui gusto, forma e significato agiscono sinergicamente, sfidando le categorie estetiche tradizionalmente applicate al cibo generico.

È bene chiarire che il termine "estetica", pur riferendosi in questa sede più all'aspetto visivo, può (e dovrebbe) essere inteso in senso più ampio come esperienza sensibile che coinvolge diversi livelli percettivi e interpretativi. A tali fini, farò riferimento al dolce come oggetto di artificazione o artefatto.

Secondo Aristotele, l'artefatto è il frutto di un processo di trasformazione intenzionale da parte dell'essere umano. Etimologicamente, il termine "artefatto" proviene da due vocaboli latini: *ars* e *factus*, «fatto con artificio», laddove *ars* non indica tanto il concetto di "arte bella," quanto il "saper fare," ascrivibile a tutte quelle conoscenze pratiche e intellettuali definite "artigianali" (in greco *τέχναι*) e basate su regole precise (Borsato, 2023a). Per molto tempo, fino al Rinascimento, l'arte fu intesa principalmente come tecnica, come il saper fare qualcosa seguendo delle regole condivise e ciò trova testimonianza in alcune espressioni linguistiche, come: "fare qualcosa a regola d'arte". Solo dal Rinascimento in poi, in Occidente, il termine arte ha subito un graduale slittamento, separandosi dall'artigianato, radicato nella tecnica, nella perizia e nella ripetizione (Perullo, 2023). Tale mutamento ha progressivamente investito anche il concetto di artefatto, trasformandone il senso e il valore (Borsato, 2023a).

Naukkarinen (2012) sostiene che il neologismo artificiazione si riferisca a situazioni e processi in cui qualcosa che tradizionalmente non è considerato arte, viene trasformato in qualcosa di simile all'arte, o in qualcosa che assume influenze da modi di pensare e di agire artistici. L'artificiazione implica sia una trasformazione delle cose in qualcosa di straordinario, che l'utilizzo di strategie per rendere straordinario qualcosa, anche quando queste ultime non vengono pienamente realizzate, ma solo avvicinate. Pertanto, pur adottando elementi propri dell'arte, essa non mira ad eliminare l'arte come entità autonoma, né a rendere tutto arte, ma a mantenere con essa un rapporto critico e creativo. Inoltre, sebbene il concetto di artificiazione sia vicino a quello di estetizzazione, i due non coincidono, pur essendo parzialmente sovrapponibili. L'estetizzazione è infatti definita come un processo in cui una sorta di punto di vista estetico viene impiegato intenzionalmente in aree in cui precedentemente non veniva utilizzato e riguarda più in generale il rafforzamento dell'importanza dell'estetico nella vita contemporanea. L'artificiazione, invece, non si riduce alla sola estetizzazione e viceversa, perché dall'arte è possibile adottare aspetti ulteriori.

In primo luogo, l'artificiazione significa mescolare l'arte con qualcos'altro, un processo che presuppone sia l'arte che qualcos'altro. In secondo luogo, quasi qualsiasi cosa può essere artificata, ma ci sono alcuni settori della cultura contemporanea che hanno sviluppato questa opzione in maniera più attiva rispetto ad altri. In terzo luogo, le ragioni dell'artificiazione possono variare, ma spesso sembrano essere legate a cambiamenti culturali più ampi. Il mondo cambia e questi cambiamenti presuppongono modifiche nel pensiero e nell'agire delle persone, e si crede che l'arte possa essere utile in questo. In

quarto luogo, l'artificazione può avvenire in molti modi e su molti livelli, da esercizi concettuali attraverso le istituzioni fino a realizzazioni fisiche e pratiche. Infine, la decisione su quali delle cose sviluppate originariamente all'interno del mondo dell'arte verranno privilegiate nei processi di artificazione varia caso per caso (Naukarinen, 2012, traduzione mia).

Il dolce può, dunque, costituire un interessante campo di applicazione del concetto di artificazione, che non si limita ad un'applicazione superficiale delle tecniche artistiche ma che, piuttosto, offre uno spunto di riflessione sull'inclusività e sulla contestualizzazione del concetto stesso di arte.

All'artificazione intesa come modificazione, si aggiungono altre due modalità che Shiner (2012) definisce come trasformazione e decorazione. Nella decorazione, l'arte è un supplemento a qualcosa che già esiste (Shiner, 2012), perciò si tratta di un arricchimento che non altera la funzione principale dell'oggetto. Nel nostro caso, il dolce – spesso tacciato di un eccessivo virtuosismo estetico, non ritenuto giustificato dalla sua funzione primaria, ossia quella gustativa – appare inutilmente artificato e deviato dalla sua essenza, anziché arricchito di nuovi significati. La critica mossa dai movimenti razionalisti e minimalisti ha conseguentemente invitato a prendere le distanze da tutto ciò che esce dagli schemi dell'ordine attuale della realtà, ignorando come una complessa ornamentazione possa sì richiamare retaggi kitsch e antiquati, ma anche riflettere una complessa stratificazione di valori che amplificano l'intensità della nostra relazione con il cibo (Borsato, 2023b).

Un'ulteriore proposta teorica riguardante il processo di artificazione è quella di Shapiro e Heinich (2013) che la descrivono come un processo dinamico di cambiamento sociale attraverso il quale emergono nuovi oggetti e pratiche, e in cui relazioni e istituzioni vengono trasformate. Anche la gastronomia, secondo gli autori, ha conosciuto fenomeni di artificazione, ma solo quella descrivibile come *haute cuisine*: “I recenti sviluppi nella fisica e nella chimica, derivati dall'industria alimentare sono fonti essenziali di artificazione nella haute cuisine contemporanea, con la razionalizzazione scientifica della produzione culinaria alla base delle creazioni avant-garde di chef come Ferran Adrià, Pierre Gagnaire e Heston Blumenthal” (Shapiro e Heinich, 2012, traduzione mia).

Sostenere che il dolce sia frutto di un processo di artificazione comporta diversi rischi, primo fra tutti quello di scivolare in un'indiscriminata forma di lassismo concettuale. Ritengo, in linea con le teorie di Perullo (2023), che l'attribuzione di un valore artistico possa avvenire

esclusivamente a posteriori, senza l'affermazione anticipata di regole predeterminate e delimitanti.

... É solo nel riconoscimento di una risonanza significativa da parte di un *pubblico* (numericamente variabilissimo) che un'esperienza estetica che rimanda a un fatto artistico accade: si tratta di processi, ecologie e atmosfere, non di oggetti dati una volta per tutte (Perullo, 2023, p. 127).

Ciò vale, a mio avviso, anche per il dolce: non è l'intenzione del pasticciere a sancirne la natura artistica, ma l'attivazione di un'esperienza estetica significativa in chi la vive. In tal senso, il dessert composto da tre meringhe e una palla di cioccolato bianco del ristorante stellato El Celler, descritto da Boisvert e Heldke (2016), può assumere valore artistico al pari dei bigné industriali, ormai rammolliti e appiccicati in fondo al sacchetto, tanto agognati dal Monsieur Arthens in fin di vita (Barbery, 2009).

Il tema dell'artificazione costruisce le basi per riprendere il dibattito ontologico che vede come protagonisti il cibo e l'arte – dibattito al quale il dolce partecipa, non come semplice gusto, ma come creazione gastronomica autonoma. Sebbene, come vedremo, il suo sviluppo sia stato in parte estraneo a quello della cucina propriamente detta. Nel corso del tempo, il dolce è stato oggetto di discussione e reinterpretazione secondo varie prospettive.

Kant, nella *Critica del Giudizio*, difende la tesi dell'esclusione dell'interesse, sostenendo che il piacere estetico verso un oggetto non dovrebbe essere basato sul nostro desiderio per quell'oggetto, ma dovrebbe essere disinteressato. Una simile considerazione porta a relegare il cibo nella sua dimensione strumentale, escludendolo dal dominio dell'arte, in quanto necessario, fisiologicamente, alla sopravvivenza. Tuttavia, il fatto che un oggetto possieda un valore intrinseco, non implica che esso non possa contenere anche un valore strumentale (Monroe, 2007; Andina e Barbero, 2018). A questo proposito, una volta Lawrence Weiner disse che un artista può dire che una tazza di caffè è arte, ma è uno sciocco se dice che una tazza di caffè non è una tazza di caffè perché è arte (Perullo, 2023). La presenza esclusiva di valore intrinseco in un oggetto non costituisce una condizione indispensabile per la nostra capacità di formulare giudizi estetici disinteressati (Monroe, 2007). Sembra, infatti, possibile avere esperienze disinteressate di oggetti che hanno altri usi pratici e il dolce ne è un caso esemplare.

Per gran parte della sua storia in ambito europeo e, in particolar modo nel Seicento, il dolce viene svincolato dalla sua funzione puramente nutritiva e acquisisce lo status di vivanda d'élite.

Ciò avviene tanto a livello visivo: le sculture in zucchero, create per essere contemplate nel contesto dei banchetti, assolvono a funzioni sociopolitiche; quanto a livello gustativo, il dolce si configura come vero segno dell'alta cucina, "in un mondo in cui la dieta popolare sa soprattutto di sale" (Montanari, 2016, p. 8), prodotto chiave dell'arte conserviera dei ceti poveri urbani. Tuttavia, il cibo e, in particolare il dolce, può essere arte anche quando è considerato cibo, il che lo rende un artefatto peculiare.

L'obiezione basata sulla nozione di funzione centrale di un'opera d'arte viene confutata, analizzando diverse interpretazioni, da Marianne Quinet (1981), che sottolinea come la funzione nutritiva del cibo possa essere, al pari del suo aspetto visivo, una funzione esteticamente rilevante. Ci sono, ovviamente, momenti in cui le qualità estetiche del cibo, che non sono direttamente collegate alla sua funzione nutritiva, vengono portate a un tale estremo che il cibo non è nemmeno destinato ad essere mangiato o assaggiato – è il caso delle pièces montées di Antoine Carême, monumentali opere "gastro-architettoniche" in zucchero e marzapane. L'elemento interessante risiede, però, nella coesistenza dei due aspetti.

Mi sembra dunque che, lungi dal costituire un ostacolo al considerare le opere di maestria culinaria come oggetti di apprezzamento estetico e almeno potenzialmente come "opere d'arte", la funzionalità "non estetica" che definisce il cibo in quanto cibo possa contribuire tanto alla costruzione di un oggetto artistico quanto qualsiasi caratteristica riscontrabile negli altri domini artistici (Quinet, 1981, traduzione mia).

Una possibile critica all'argomentazione di Quinet è che sembra limitare la rilevanza estetica della conoscenza del cibo unicamente al suo profilo nutrizionale. Un'opera potrebbe essere giudicata artisticamente valida anche senza preoccuparsi della salubrità degli ingredienti, pena il rischio di cadere in un'idea di riduzionismo nutrizionistico, criticato, tra gli altri, dal giornalista americano Michael Pollan. L'autrice, infatti, afferma:

È relativamente facile, ad esempio, realizzare una deliziosa mousse al cioccolato utilizzando ingredienti nutrizionalmente dubbi, come una panna montata molto calorica e un cioccolato privo di vitamine. Provate, invece, a creare un dessert ricco di gusto, leggero e arioso, con la consistenza squisitamente delicata ottenibile grazie ai suddetti ingredienti, ma usando ingredienti del tutto diversi, più adatti a promuovere la salute di coloro che gustano il dessert. Ecco, lì è la vera sfida. Se ci riuscite, sembra chiaro, il vostro successo sarà maggiore e l'oggetto creato avrà di conseguenza un maggior valore estetico, semplicemente perché avrete dovuto superare delle limitazioni imposte dagli ingredienti in una

modalità che non si sarebbe presentata utilizzando quelli nutrizionalmente negativi (Quinet, 1981, traduzione mia).

Un'ulteriore obiezione alla considerazione del cibo come oggetto artistico riguarda la durabilità, espressa nella tesi dell'esclusione del consumo avanzata da Hegel. Secondo questa teoria, l'arte autentica si basa su oggetti materiali, solidi e permanenti nel tempo, e il cibo, distrutto nel momento stesso della sua fruizione, non potrebbe essere definito come tale.

Una siffatta tesi, tuttavia, risulta problematica. Non tutte le opere d'arte dipendono da componenti materiali; ne sono una chiara dimostrazione le arti performative, come la musica, la danza o il teatro. In questi casi, l'opera d'arte non risiede tanto nel supporto materiale, quanto più nella struttura formale, ripetibile e identificabile (Monroe, 2007; Andina e Barbero, 2018). Seguendo la distinzione di Goodman tra arti autografiche e allografiche, Andina e Barbero (2018) sostengono che il cibo, e in particolare il dolce, appartenga alla seconda categoria. Come nelle arti allografiche, dove l'identità dell'opera è garantita da una struttura riproducibile, anche in ambito gastronomico è la ricetta a costituire l'elemento formale che sopravvive alla singola esecuzione.

Il cibo, dunque, al pari delle performance artistiche, si fonda su un progetto codificabile che continua ad esistere al di là dell'effimera materializzazione del piatto. In tal senso, la presenza visibile del dolce non coincide con la sua permanenza, e l'arte culinaria può prolungarsi oltre il singolo atto di consumo (Andina e Barbero, 2018). La condizione necessaria, come osserva Monroe (2007), è che la ricetta venga registrata e conservata, anche solo come dato, nella memoria di un individuo. A fronte di ciò, resta centrale riconoscere la fragilità del cibo il quale, "soccombe al tempo al pari di noi stessi" (Korsmeyer, 2015, pp. 183-184), invece di trascenderlo.

Nel contesto degli alimenti dolci, è possibile osservare una duplice ambiguità a riguardo. Da un lato, l'utilizzo del marzapane e dello zucchero, considerate materie alimentari stabili per eccellenza, ha conferito al dolce una fama di minore fragilità e dunque maggiore vicinanza alla durabilità di un oggetto artistico propriamente detto (Borsato, 2023a). Dall'altra parte, però, l'impiego di materiali edibili e comunque corruttibili come lo zucchero, rende impossibile realizzare pienamente il paradossale intento di trasformare l'effimero in eterno (Montanari, 2016).

Il dolce si incastra perfettamente nell'intersezione in cui consumo e conservazione non necessariamente si escludono, ma coesistono alternandosi (Borsato, 2023a). Come noteremo successivamente, nei banchetti rinascimentali e barocchi, tanto l'introiezione della materia

zuccherina quanto la sua mera contemplazione visiva assolvono la medesima funzione esibitiva, sociale e politica.

Trasfigurare l'oggetto riconfigurando le proprietà relazionali esterne non implica, contemporaneamente, la recisione delle sue proprietà interne: il dolce resta, nella sua essenza, materia potenzialmente commestibile, e questo è un elemento di differenza notevole rispetto alle altre arti performative. A ricordarcelo sono le opere a base di dolci di molti artisti, ad esempio *Untitled* (1991) dell'artista cubano Félix González-Torres: un'opera costituita da una pila di caramelle del peso di circa 79 chilogrammi, da cui i visitatori sono incoraggiati a prendere delle porzioni (Andina e Barbero, 2018).

La coesistenza delle funzioni biologica e artistica dimostra che la pasticceria non può essere ridotta semplicemente ad un'arte applicata, come invece sostiene Douglas (1999). Considerarla solo in questi termini significherebbe separare artificialmente due dimensioni che, invece, sono complementari. Korsmeyer (2015), a questo riguardo, sottolinea che i mondi dell'arte e della culinaria, pur tendendo a mescolarsi e confondersi, conseguono la propria rilevanza estetica in maniera indipendente l'una dall'altra. Secondo questa visione, il gusto estetico, può conseguire il medesimo tipo di significato simbolico e cognitivo proprio delle opere d'arte, ma non viene inserito dalla studiosa nella categoria delle forme artistiche, in quanto rappresenta una produzione culturale differente, quantomeno rispetto alle belle arti (Korsmeyer, 2015, pp. 16-17). Sebbene questa posizione abbia una sua validità, è possibile argomentare che la separazione netta tra arte e culinaria possa non rendere giustizia alla complessità e alla ricchezza del dessert come forma estetica, che sfida continuamente le categorie tradizionali.

Alcuni concordano, inoltre, nel dire che il cibo non possa essere arte anche in virtù del suo sapore. Lo stesso chef Massimo Bottura ha spesso ripetuto che la cucina non è arte perché asservita al piacere gustativo. In questo senso, l'oliva sferica di Ferran Adrià o le pièces montées di Antoine Carême sarebbero considerate forme di arte ibrida perché non definibili come pura cucina.

Il cibo, invece, come supportano le teorie di Matthen (2021) può essere arte proprio in virtù del suo sapore. Ciò non avviene a causa del possibile apprezzamento estetico dello stesso, che pure va nella stessa direzione, ma per il ruolo che il sapore riveste all'interno dei codici culturali. In realtà, più che del sapore, l'autore parla di *savour*, concetto appositamente vago per cogliere le altrettanto vaghe intuizioni alla base degli atteggiamenti tradizionalisti verso il cibo, definito come: "L'insieme delle qualità del cibo percepite in bocca assieme a quelle percepite fuori

dalla bocca, che siano predittive o naturalmente integrate, con le qualità discernite nella cavità orale” (Matthen, 2012, traduzione mia, p. 102).

La critica mossa dai tradizionalisti consiste proprio nel ritenere che mangiare con apprezzamento significhi considerare il savour come sequenza temporale unificata; l’impiattamento o la lucidità di una glassa a specchio, nel nostro caso specifico, non farebbero parte della cucina perché non predittivi dell’esperienza gustativa e rientrerebbero in parte del dominio dell’ibrido.

Le ultime obiezioni al cibo come oggetto artistico si fondano sulla sua dimensione ordinaria e sull’idea che il cuoco, a differenza dell’artista, non goda di una piena libertà espressiva. Perullo (2023) sottolinea come l’arte non sia appannaggio di una dimensione eccezionalista, qualcosa che nasce da intuizioni a prescindere dal ritmo ordinario della vita, anzi. L’arte emerge dall’ordinario, come sua prosecuzione e il gesto ripetitivo e ripetuto, il *ductus*, proprio della mano e della mente che si intrecciano in una danza, non implica la negazione di creatività e libertà, poiché rappresenta ritmo attivo e passivo, in continua interazione con l’ambiente circostante e quindi soggetto a molteplici variabili.

Traslando al caso del dolce, la questione sembrerebbe ancora più semplice. Il dessert, tra tutte le vivande, viene ritenuto spesso l’alimento con la maggior componente artistica, in quanto si distingue per la sua cura estetica, che lo rende particolarmente associabile all’idea di bellezza. Esso viene poi solitamente consumato in occasioni particolari, comunque fuori dalla routine quotidiana, legato a circostanze eccezionali, spesso festive. In tutti questi casi, l’arte pasticceria rivela una tensione verso le arti maggiori, che raramente si incontra in altri ambiti culinari.

Se il cibo può essere arte – come affermano Andina e Barbero (2018): “In tutti quei casi in cui può essere visto come un artefatto sociale che incarna una rappresentazione sotto forma di traccia inscritta su un medium non trasparente, ovvero un medium che richiede un’interpretazione per comprendere appieno il nuovo oggetto che quel particolare cibo è diventato” – allora il dolce scivola nei confini di questa categoria, senza necessità di ulteriori spiegazioni. E questo, sottolineo, anche solo in virtù del suo savour – per quanto questo termine risulti comunque riduttivo. L’esperienza gustativa, infatti, può configurarsi come un’autentica esperienza estetica anche senza decorazioni o teatralità, se si prende in considerazione il puro savour (Matthen, 2012).

## 2.2 L'evoluzione del dessert

In questa sezione, intendo addentrarmi nel mondo della pasticceria contemporanea, ma prima ritengo necessario proporre una riflessione storica sul dolce – inteso come artefatto – attraverso la lente delle due culture che più ne hanno plasmato la configurazione estetica e simbolica, almeno a livello europeo: quella francese e quella italiana. La storia della pasticceria rivela una costante trasformazione del valore attribuito al dolce – inizialmente concepito solo come gusto – la cui dimensione estetico-visiva ha progressivamente corroborato anche l'esperienza gustativa, accrescendo i suoi ruoli e significati all'interno e fuori dal pasto.

Integrerò, inoltre, alcuni riferimenti alla tradizione dolciaria araba, che ha avuto un ruolo preponderante, soprattutto per la diffusione dello zucchero, ingrediente chiave nello sviluppo dell'arte dolciaria. In questa parte della mia analisi, farò riferimento prevalentemente, ma non esclusivamente, alla pasticceria “alta”, associata alle corti aristocratiche e nobiliari e contraddistinta da una forte enfasi sull'estetica visiva e sulla spettacolarizzazione. La pasticceria tradizionale “popolare”, con le sue funzioni, antropologiche, simboliche ed espressive, sarà oggetto del capitolo successivo.

Preciso, inoltre, che utilizzerò in maniera intercambiabile i termini arte dolciaria, pasticceria, dolci e dessert, pur essendo consapevole che non si tratta di sinonimi. Tale scelta risponde a esigenze di fluidità espositiva, senza per questo trascurare le differenze terminologiche e storiche che verranno chiarite, ove necessario. Il seguente excursus procederà attraverso salti temporali significativi: una decisione dettata dalla necessità di sintesi, ma anche dall'intento di concentrare l'analisi sui momenti più significativi della trattazione.

Parlare della storia del dessert si rivela un compito più difficile di quello che potrebbe sembrare: il primo ostacolo si manifesta già nel tentativo di definire il termine *dessert*. Secondo il dizionario americano *Merriam Webster*, il dessert è “una portata o piatto dolce di solito servito alla fine di un pasto”. Eppure, a dispetto questa definizione, sembra impossibile tracciare una linea di demarcazione netta tra i dessert veri e propri e altre tipologie di dolci, soprattutto quando si prendono in considerazione tradizioni culturali differenti (Kronl, 2011).

Le prime attestazioni di dolci risalgono all'antico Egitto: piccole focacce di pasta di pane a base di farina di orzo e farro, arricchite con zuccheri naturali provenienti da miele, datteri e fichi (Bresciani in Flandrin e Montanari, 1997). Fu poi la cucina romana a superare ogni aspettativa circa l'evoluzione dell'arte dolciaria: Marziale, poeta attento ai dettagli della vita quotidiana, ad esempio, menziona *operum mille figuras*, in riferimento alle lavorazioni dei

pasticceri e confettieri dei suoi tempi, *pistores dulciarii, placentari, tortillari, crustillari, offellari, lactari*.

Durante l'Alto Medioevo, in seguito alle invasioni barbariche, l'arte della pasticceria e della confetteria, che fino alla fine del XVIII secolo rimarranno discipline distinte, risultarono ben limitate, a favore di un'alimentazione molto più semplice (Ciocca, 2016). L'arte dolciaria trovò, quindi, rifugio nei conventi femminili, dove le suore la integrarono nella vita quotidiana come pratica estetica e forma di espressione personale e spirituale, un tema di cui mi occuperò nel capitolo successivo.

Determinante fu l'influenza araba del VII-VIII secolo che contribuì alla diffusione di una tradizione dolciaria "zuccherina", sospesa tra farmacopea e gastronomia. L'età dell'oro della cucina araba, antecedente di ben cinquecento anni al Rinascimento italiano, vantava già una densa letteratura dedicata ai dolci a base di saccarosio: frutti interi sciroppati, cedri, noci, mandorle, datteri, confetti di frutta secca, semi aromatici rivestiti di zucchero, pasta di mandorle, noci e pistacchi, marzapane, torroni e tanti altri dolcetti di piccole dimensioni, chiamati "triggea". In questa fase, lo zucchero era apprezzato principalmente per il suo valore terapeutico e benefico.

La spagirica arabo-judaica attesta il suo utilizzo volto a ripristinare funzioni dell'apparato respiratorio, digestivo e delle vie urinarie; più tardi, un testo stampato a Foligno suggerisce l'uso dello zucchero anche per curare la peste e le febbri pestilenziali (Di Schino, 2016). In Italia, la funzione terapeutica dello zucchero si concretizzò, ad esempio, nell'invenzione dei confetti, nati con l'intento di coprire il sapore delle sostanze medicamentose per renderle più piacevoli da ingerire (Montanari, 2009). Il confetto divenne l'elemento ideale per concludere il pasto, in linea con la teoria galenica degli umori, elaborata inizialmente da studiosi islamici. Secondo questa teoria, la perfetta salute dell'essere umano si raggiungeva mediante l'equilibrio di quattro fattori: caldo, freddo, umido e secco. Lo zucchero veniva tradizionalmente considerato un elemento caldo e umido, per cui si armonizzava con le spezie (anch'esse dotate di proprietà riscaldanti), esercitando le sue virtù umorali soprattutto sui piani digestivo e respiratorio (Fischler, 1992).

La scoperta dell'America rappresentò un momento cruciale per la storia dello zucchero: da merce rara e costosa esso divenne ingrediente centrale nella cucina delle élite, fomentando una vera e propria saccaromania (Di Schino, 2016). A quel tempo, il saccarosio era ritenuto una vera e propria spezia e spolverato abbondantemente su ogni vivanda. Fu solo tra la fine del

XVIII e l'inizio del XIX secolo che il dessert assunse la funzione che conosciamo oggi grazie a una rivoluzione del gusto, le cui origini sono documentate già nel XVI secolo.

La separazione gerarchica dei sapori all'interno del pasto, e in particolare lo slittamento del dolce verso le ultime portate, non avvenne all'improvviso, ma fu il risultato di un lento e costante processo di riorganizzazione sviluppatosi nei secoli, inizialmente in Francia. Furono proprio i Francesi ad esercitare una forte influenza sul costume alimentare italiano, dove era ancora diffusa – e poco apprezzata dalla consuetudine locale – la pratica di servire pietanze dolci all'inizio del pasto. Questo processo culminò infine con l'esclusione dei formaggi salati dalle portate finali, segnando una chiara delimitazione della struttura del pasto (Flandrin, 2007). Prima di allora, si preferiva il gioco della mescolanza, coerente con con la scienza dietetica galenica precedentemente illustrata, madre della concezione della cucina come arte combinatoria. Le descrizioni storiche documentano, infatti, la presenza profusa dello zucchero, tanto in ambito culinario, quanto ornamentale, a partire dal XV secolo. Come sottolineato da Platina, nome con cui è noto l'intellettuale umanista Bartolomeo Sacchi (1421-1481), autore del celebre *De honesta voluptate et valetudine*: “Nessuna vivanda, infatti, come dicono, rifiuta lo zucchero” (Platina, in Capatti e Montanari, 1999, p. 115).

Per il nostro tema, assume particolare importanza soffermarsi sul periodo Barocco, durante il quale si sviluppò una vera estetica dell'edibile, parallela alle arti figurative. In questo contesto, la pasticceria raggiunse livelli di artificiosità e ricercatezza senza precedenti, assumendo una funzione espressiva che trascendeva il semplice ambito alimentare e abbracciava quello esibitorio. È utile precisare che il termine dessert deriva dal francese *desservir*, che significa «sparecchiare la tavola» e indicava originariamente una preparazione, spesso dolce, utile a ripulire il palato alla fine del pasto. Inizialmente, sulle tavole francesi aristocratiche, il precursore del dessert era l'*entremet*, una preparazione dolce o salata servita tra le portate principali (la sua etimologia deriva dal latino *intromitto*, «introdurre, far entrare»), nota in Inghilterra con il nome di *subtlety* o *sotelty* («sottigliezza»), poi evolutasi in un centro tavola ornamentale (Tebben, 2015). Una *sotelty* poteva rappresentare qualsiasi cosa, da una montagna a una sirena: gli unici limiti erano quelli imposti dall'immaginazione e dall'abilità del suo autore, che non poteva essere assolutamente un principiante.

[...]c'erano castelli con figure al loro interno; la chiesa di San Paolo e il suo campanile... riprodotti così fedelmente da sembrare dipinti da un pittore su una tela o su una parete. C'erano bestie, uccelli, volatili di vario tipo e personaggi, tutti realizzati con straordinario realismo e resi nei piatti: alcuni

combattevano (per così dire) con spade, altri con fucili e balestre, altri ancora saltavano, facevano acrobazie o danzavano con dame (Henisch, 1976, p. 232, traduzione mia).

In Italia, tra il XVI e il XVII secolo, il trionfo dello zucchero si manifestò nei trionfi da tavola, ispirati ai cortei celebrativi dell'antichità classica. Antonio Latini nel *Lo Scalco alla Moderna*, ne descrisse oltre duecento varianti, precisando che il loro scopo era quello di "pascere l'intelletto". I trionfi non erano realizzati soltanto in zucchero, ma prevedevano l'impiego di materiali eterogenei, come gelatina, marzapane, lino, ghiaccio e cera (Di Schino, 2016). Più che semplici vivande, esse si configuravano come vere e proprie opere d'arte effimera, in cui l'estetica visiva assumeva una funzione strategica, comunicando pubblicamente la *grandeur* e lo status del committente (Lucchetti, 2009, p. 65).

Molto spesso, erano i lavori di zucchero a costituire la memoria più durevole del banchetto, a scapito del menù stesso. Si trattava di "un'ulteriore evoluzione oggettuale del cibo": zucchero, pasta e marzapane non rappresentavano solo il potere politico del principe sulla terra, ma il suo dominio simbolico sulla storia, sui miti e su tutte le creature (Capatti e Montanari, 1999, pp. 165-166). Elementi elaborati di pasticceria o dal sapore dolce attorniavano, con criterio geometrico e figurativo, altre preparazioni salate, integrandosi in una *mise en place* che assolveva tanto a funzioni cerimoniali quanto artistiche. Il repertorio prevedeva anche soluzioni ben più articolate, scenografiche e celebrative, che trasformavano l'imbandigione delle vivande in una vera e propria installazione artistica dal potente valore comunicativo.

Lo spirito barocco si caratterizzava, dunque, per una contiguità immediata tra la cucina e l'arte dell'ornamento; la sovrabbondanza visiva e sensoriale rifletteva il tipico *horror vacui* del periodo anche a livello gastronomico, nella proposta di sapori dissonanti e preparazioni numerose e variegate (Lucchetti, 2009, p. 65-84). La tendenza all'elaborazione scenografica dell'edibile dolce non fu appannaggio solo dell'Italia. Anche in Francia, nel corso del XVIII secolo, si osservarono segnali sempre più evidenti di un'evoluzione del concetto di dessert, che da semplice questione di gusto si trasformò in una pratica visiva e simbolica raffinata. Le decorazioni in zucchero, sempre più elaborate, divennero protagoniste indiscusse delle presentazioni dolciarie, fino a spingere la Manifattura Reale di Vincennes (poi Sèvres), nel 1750, a sviluppare una porcellana bianca capace di imitare le sculture di zucchero (Tebben, 2015).

Nella seconda metà del Settecento, il termine dessert iniziò ad essere utilizzato come sinonimo di frutta e, nel 1835, la sua definizione si ampliò fino a comprendere frutta, marmellate, formaggi e prodotti di pasticceria, segnando così l'evoluzione semantica e culturale dal

concetto medievale di entremet al dessert moderno. La nascita dei ristoranti, alla fine del Settecento, contribuì a fissare il dessert come portata autonoma, svincolata dalla ritualità del banchetto. A ciò si aggiunse, come in Italia, l'affermarsi di un gusto più analitico, che portò alla netta distinzione delle portate e alla consacrazione del dessert come momento conclusivo del pasto. Il passaggio dal servizio "alla francese", in cui tutte le vivande erano servite simultaneamente, a quello "alla russa", più rigido e affine alla mentalità borghese, agevolò tale distinzione, "lasciando nell'incertezza le fasi finali del pranzo che le signore interpretarono a tutto favore del dolce e degli zuccherini" (Capatti & Montanari, 1999, p. 176).

Alla fine del XVIII secolo, la distinzione tra le rivali pasticceria, legata alla preparazione di dolci da forno e confetteria, riferita alla produzione di confetti e piccoli dolciumi, si consolidò, stabilendo una netta linea di confine tra edibile e non edibile, funzionalità e decorativismo. Jarrin espresse una critica decisa nei confronti dei pasticceri, rei di aver trascurato – a differenza dei confettieri – il più nobile ornamento del banchetto: le elaborate composizioni in pasta di gomma, manifestazione raffinata delle tecniche di modellazione e disegno. Questa involuzione nell'arte della scultura in zucchero fu accompagnata dall'adozione di esposizioni più semplici e meno artistiche, probabilmente perché richiedevano meno abilità, affidandosi a materiali più economici come cartone, legno e carta.

L'impatto economico della Rivoluzione, che costrinse gli chef un tempo impiegati dalla nobiltà a lavorare come artigiani indipendenti con budget ridotti, contribuì ulteriormente a una visione più pragmatica e meno spettacolare della pasticceria. La separazione tra la pasticceria come arte decorativa e la sua funzione puramente consumistica fu conseguenza di questo cambiamento, con un evidente calo nell'attenzione verso la sua dimensione estetica e simbolica (Tebben, 2015).

Senza questa analisi storica, non sarebbe stato possibile afferrare pienamente il passaggio dal concetto di dolce tradizionale a quello di dessert moderno, essenziale per una riflessione filosofica sulla pasticceria contemporanea. Una volta tracciato questo percorso evolutivo, si apre ora la possibilità di ampliare ulteriormente l'analisi; in particolare, mettere in relazione la pasticceria con le arti figurative consente di far emergere affinità strutturali e concettuali che contribuiscono a legittimarla come autentica forma di espressione artistica (Borsato, 2023b).

### 2.3 Pasticceria, scultura e architettura

Abbiamo già osservato come la storia della pasticceria abbia mutuato numerosi aspetti dalle arti maggiori, non solo per la sua funzione decorativa, ma per la capacità di tradurre in forme i codici estetici e simbolici propri delle arti figurative. Se ci rivolgiamo allo sviluppo della stessa in riferimento alla scultura, è chiaro che le sculture in zucchero rappresentino una delle forme più affascinanti di espressione artistica nella tradizione del “confettiere”; il pasticcere, infatti, non possedeva tali abilità artistiche e veniva escluso dal dominio dell’arte.

Le sculture erano il risultato della collaborazione tra le maestranze più qualificate e disparate (cuochi, pasticceri, ma anche scultori, miniaturisti, intagliatori e orefici) e potevano essere realizzate secondo due tecniche principali, entrambe di origine orientale: una prevedeva la colatura di sciroppo caldo in stampi, dove cristallizzava assumendo la forma desiderata; l’altra consisteva nella modellazione manuale di una pasta malleabile a base di zucchero, gomma, tragacanto e acqua (Kociszewska, 2020). Come osserva Capponi (in Lucchetti, 2009, p. 78), la tecnica artistica della scultura commestibile mostra sorprendenti affinità con il modellato in creta e in stucco, sia nella resa dei volumi sia nell’impiego di decorazioni e stampi. In alcuni casi, le somiglianze arrivano a toccare persino le forme finali degli oggetti, suggerendo l’ipotesi di un antico e stretto parallelismo tra l’arte dolciaria e quella scultorea.

Il nesso tra arte dolciaria e statuaria viene affrontato dalla storica Ewa Kociszewska (2020) che propone di trasferire la *collazione* («pasto esclusivamente a base di dolci») del 1574, tenutasi nel Palazzo Ducale in occasione dell’arrivo a Venezia del re Enrico III, dal dominio della gastronomia artistica a quello della storia della scultura. La storica intende, quindi, inquadrare le statuette in zucchero non tanto nella tradizione dei trionfi da tavola, quanto in relazione alla scultura vera e propria, anche perché connesse ad artisti rinascimentali di spicco come Jacopo Sansovino e Danese Cattaneo. Si trattava di sculture dalla forma classica realizzate con lo zucchero più pregiato e candido disponibile, di colore bianchissimo o rosa cipria, tanto da evocare la scultura in marmo.

Queste composizioni, esposte anche nella collezione di Palazzo Grimani, sollecitavano una forte esperienza multisensoriale che coinvolgeva non solo la vista, ma anche il gusto e il tatto, sebbene fossero troppo delicate per essere toccate e fossero destinate alla contemplazione più che al consumo. In tale contesto, le sculture di zucchero acquisivano un ulteriore strato di

significato: le fragili e idealizzate bellezze femminili alludevano anche alla “dolcezza” della carne femminile, una tematica centrale nelle feste veneziane. Le dame, come le sculture, erano destinate ad essere ammirate, ma non toccate, un’analogia che rimandava alla rappresentazione simbolica della donna come oggetto di desiderio inaccessibile. Il desiderio da frenare, dunque, non era solo legato all’*eros*, ma anche al gusto, come negazione del piacere dolce, peccaminoso e pericoloso, proprio come il desiderio carnale che doveva essere controllato e mantenuto sotto il controllo della ragione e della virtù.

L’associazione tra piaceri del palato e piaceri erotici trova una riflessione articolata nel pensiero di Claude Fischler, secondo cui al centro della problematica immaginaria e sociale dello zucchero si pone con crescente intensità il tema dell’edonico. La storia delle idee sul dolce è in larga misura una storia del piacere, delle sue funzioni, della sua legittimità, o piuttosto delle condizioni della sua legittimità. In questo campo, dunque, la dolcezza confina simbolicamente con la sessualità: come quest’ultima, e forse ancor più, essa pone la questione del piacere (Fischler, 1992). Come oggetto di raffigurazione nel campo dell’arte visiva, l’appetito fa prendere coscienza dei legami erotici sussistenti fra cibo e sesso, e della potenziale forza sregolata posseduta da entrambi (Korsmeyer, 1999, p. 187).

Volgendo lo sguardo all’architettura, è doveroso far riferimento alla cucina francese che, come ha osservato Fischler, vi è strettamente allineata perché privilegia la vista come senso principale ed è tridimensionale (Tebben, 2015). Marie-Antoine Carême, prima confettiere e poi chef in Francia, determinò il trionfo della cucina decorativa ispirata all’architettura, sia nei piatti dolci che in quelli salati, aprendo la strada a discepoli come Urban Dubois e Jules Gouffé. Sebbene la sua ultima opera, *L’Art de la cuisine française au XIXe siècle*, adotti una prospettiva più sobria e inclusiva, è con *Le Pâtissier Pittoresque* che Carême raggiunse l’apice dell’elaborazione visiva. Il volume contiene molteplici incisioni e descrizioni che mostrano la complessità e varietà dei piatti noti come pièces montées, monumentali opere realizzate in zucchero, pasta di mandorle, pasta frolla e altri materiali commestibili. Le ricette sono accompagnate da numerose e puntuali illustrazioni di edifici architettonici, divise per periodo storico, ma combinate in maniera del tutto originale nelle sue composizioni.

Nel suo libro, *Le Pâtissier Pittoresque*, egli fa esplicitamente riferimento a trattati di architettura, ispirandosi ai cinque ordini architettonici di Vignola, e include incisioni di padiglioni, templi, torri, fortezze e altri modelli da riprodurre in pasta di gomma o altri materiali, con un forte accento sulla componente visiva. Sebbene in seguito si orientò verso dessert più facilmente commestibili, i suoi primi lavori evidenziavano chiaramente il legame con l’architettura, grande passione che Carême coltivò nella Biblioteca Reale (Carême, 2003). Egli

stesso, scrisse che il pasticciere moderno deve essere un po' progettista, affinché le sue idee siano più perfette (Bernier, 1989). Architettura e pasticceria mostrano, dunque, diverse analogie: entrambe, come evidenzia Borsato (2023a), predispongono a una contemplazione distratta e ad una fruibilità funzionale, sintesi di fantasia e necessità pratica.

Pensare alla stratificazione di una torta affinché non collassi può sembrare distante dall'ingegneria, ma entrambe le attività richiedono conoscenza dei materiali, bilanciamento delle forze e senso della forma. Cambiano le scale e le conseguenze, ma la logica progettuale resta sorprendentemente affine; oltre a queste analogie formali e strutturali, sia la pasticceria che l'architettura veicolano simbolismi potenti. James Haldane (2015) ha esplorato la relazione storica tra la produzione di torte, dolci e gelatine e l'architettura urbana, sottolineando come la progettazione dei dessert condivida il medesimo linguaggio con l'architettura. La torta nuziale, con i suoi strati impilati e la ricca glassa decorativa che ricorda lo stucco, rappresenta un dialogo visivo con l'architettura, in cui la forma si sovrappone alla funzione, senza mai sacrificare quest'ultima. Come osservato da Haldane, i design dei pasticceri servono da "barometro per dibattiti senza tempo su ornamento e onestà strutturale", poiché, analogamente all'architettura, anche nella pasticceria si pongono questioni legate alla coerenza tra l'aspetto esteriore e la struttura interna, alla legittimità dell'ornamento e al confine sottile tra illusione estetica e verità costruttiva.

Il legame tra le due discipline è interessante anche per la sua natura bidirezionale, come dimostra il fenomeno della *Cakey architecture*, «architettura simile a una torta», il quale riflette la tendenza di progettare edifici che richiamano le forme e la composizione di un dolce. Un esempio emblematico di questo stile ibrido è la *Strawberry Hill House*, costruita nel 1749 da Horace Walpole, che anticipa il gotico revival dell'Ottocento. Con le sue decorazioni a merlature e machicoli, la casa ricorda un prodotto di pasticceria finemente decorato, frutto di una sac à poche ben direzionata, rappresentando ancora una volta quella ben nota tensione tra consumo e contemplazione.

Un'ultima analogia tra pasticceria e architettura riguarda l'approccio progettuale, che ha origine da uno schizzo o da un disegno preliminare e si sviluppa attraverso un processo che richiede precisione, pianificazione e abilità di calcolo, elementi che precedono temporalmente l'intervento creativo, a riprova del fatto che la parte estetica e visiva si innesta sempre su una forma subordinata alla logica costruttiva. I disegni progettuali, nella pasticceria del XVIII secolo, rivestivano un ruolo cruciale, non solo come strumenti tecnici, ma anche come mezzi di comunicazione, documentazione e legittimazione del processo creativo. Pur rari, questi elaborati grafici testimoniano la natura complessa e interdisciplinare della produzione dolciaria

d'élite, in cui l'artigianalità si intrecciava con pratiche tipicamente architettoniche (Dencher, 2024).

Considerato tutto ciò, ritengo che l'interpretazione più interessante sia quella di Borsato (2023a), in base alla quale, a seconda del significato attribuito al processo creativo, la pasticceria può rientrare tanto nelle arti autografiche che in quelle allografiche. Nel caso in cui si consideri una scultura unica e irripetibile (si pensi ai trionfi di zucchero) si parla di arte autografica; qualora, invece, si faccia riferimento ad un'architettura riproducibile, il dolce sarà arte allografica (Borsato, 2023a, p. 128). Completando la riflessione, è evidente come la pasticceria, lungi dall'essere un esercizio di mera *τεχνή* culinaria, rappresenti un territorio di commistione tra arti applicate e arti maggiori, gusto e performance. Sarà ora utile interrogarsi su come questi aspetti trovino eco nella pasticceria contemporanea, dove la sperimentazione visiva e materica torna al centro dell'attenzione: in forme più contenute e minimaliste, ma ancora estremamente coinvolgenti nella loro effimerità, che sembra aspirare ad un'eterna memoria dell'apparenza.

#### **2.4 L'estetizzazione della pasticceria contemporanea: il caso Cédric Grolet**

La pasticceria si è evoluta in seno allo sviluppo delle arti figurative, come la scultura e l'architettura, e delle arti performative, considerate soprattutto per il loro impatto visivo. In questo contesto si inserisce il concetto di estetizzazione, ovvero quel processo in cui un punto di vista estetico viene applicato intenzionalmente in contesti dove precedentemente non veniva utilizzato, enfatizzando l'importanza dell'aspetto visivo nella vita quotidiana (Naukkarinen, 2012).

L'estetizzazione visiva rappresenta, senza dubbio, una delle caratteristiche della pasticceria contemporanea e, quando spinta oltre il baratro di una logica estetica, intesa come esperienza sensibile e integrata, rischia di perdere il legame con la sua dimensione più autentica, sensoriale e culturale. Con questo, non intendo suggerire che tutta la pasticceria contemporanea si orienti esclusivamente verso l'estetizzazione, ma desidero proporre un'ulteriore lettura di fenomeno particolarmente diffuso. Un obiettore potrebbe sostenere che anche nel Seicento, i sontuosi banchetti dessero grande rilievo all'aspetto visivo delle cibarie e dei dolci (pensiamo ai trionfi di zucchero), tuttavia esistono profonde differenze tra l'estetizzazione barocca e quella contemporanea.

In primo luogo, il contesto culturale e le finalità divergono radicalmente. L'estetica barocca nasce in seno al potere politico e religioso e ha spesso uno scopo celebrativo e didattico. L'estetizzazione contemporanea è invece laica, individualistica e commerciale: non comunica un messaggio trascendente ma promuove un brand, un artista, un'esperienza personale da ostentare. In secondo luogo, sono mutati mezzi e media. Il Barocco operava in spazi reali, tridimensionali e partecipativi. L'estetizzazione odierna, invece, è in gran parte digitale, superficiale e monodimensionale. La proliferazione di immagini e video di dessert contribuisce alla rarefazione e alla sostituzione dell'esperienza gustativa reale con la sua semplice visione. Diversa è anche la concezione della bellezza. Per il Barocco, la bellezza rimandava a contenuti metafisici e simbolici. Nella realtà contemporanea, la bellezza è effimera, autoreferenziale e svuotata del suo significato profondo: è bello solo ciò che attrae e che impressiona, secondo la logica dell'immediatezza.

Il mercato ha, dunque, contaminato l'estetica rendendola un ambito monetizzabile, uno strumento per generare like, visibilità e opportunità commerciali; i media hanno contribuito, in questo senso, a culturalizzare ed elevare il gusto come oggetto di analisi, deputato al senso della vista. Come scrive Perullo: "L'estetizzazione della vita quotidiana si è rivelata in un'anestetizzazione del gusto, in cui l'esperienza diretta rischia di essere fagocitata, quando non persino surrogata, dall'apparato visivo delle sue immagini" (Perullo, 2023, p. 74).

Personalmente, ritengo che il valore estetico e artistico di un dolce non dovrebbe mai essere separato dal suo significato gustativo e sensoriale. È innegabile che si mangi anche con gli occhi e che l'aspetto esteriore di un alimento sia fondamentale per la nostra scelta alimentare; "Il mio occhio è una bocca", disse Dieter Roth, facendo riferimento alla capacità oculare di divorare grandi quantità di dati culinari (Bröcker, 2023). La percezione, però, è sempre multi e trans-sensoriale. Le immagini coinvolte nei processi gustativi non partecipano a queste esperienze nel senso della giustapposizione o dell'influenza, ma nel senso di una continua corrispondenza di un unico corpo senziente: "si gusta sempre con la vista, così come si vede sempre anche con il gusto" (Perullo, 2023, pp. 74-75). Forme, colori, corroborano l'esperienza gustativa e la co-creano, ma senza che questa prevalga o sostituisca la sua funzione principale: quella di stimolare i sensi e favorire l'introiezione e l'assimilazione. Il dolce, nella sua essenza di alimento, è arte anche nel piacere che offre a chi lo assapora e questo messaggio non dovrebbe mai essere distorto dal culto dell'immagine.

Sono la qualità e l'apprezzamento dell'introiezione, dell'assimilazione e del metabolismo di un certo cibo a determinare il valore estetico, non l'istituzione di analogie formali con altri oggetti (per esempio quelli artistici in senso canonico) espressione di altri valori (la bellezza formale, l'eleganza e l'armonia forgiate sulla "contemplazione" a distanza, perché tali oggetti non si introietteranno mai) (Perullo, 2016, p. 43).

Lo scenario ideale per analizzare l'estetizzazione della pasticceria contemporanea si è offerto ai miei occhi durante un viaggio di piacere a Parigi. Camminando per Rue Montereuil o nel Quartiere Latino, si incontrano, infatti, numerose *pâtisseries* che si distinguono per un approccio visivo essenziale e controllato. Le vetrine, ispirate a criteri espositivi museali, presentano dolci in maniera rigorosa: spazi ordinati, colori chiari, palette cromatiche neutre e disposizione simmetrica dei prodotti. È proprio davanti alle viennoiseries lucide e perfettamente lievitate, alle *éclair* impreziosite da dettagli in miniatura, e a quella lunga sequenza di monoporzioni dai colori vivaci e dalle superfici brillanti, che mi è sorta una domanda: a fronte di una tale cura formale, qual è il valore estetico, nel suo senso originario e pieno, di questi dolci?

Questa riflessione è nata osservando non solo i dolci in sé, ma anche il comportamento delle persone attorno a me: dopo averli scelti con attenzione, li fotografavano prima ancora di assaggiarli. La mimica facciale esprimeva un misto di curioso autocontrollo e desiderio. Le sopracciglia si piegavano in una smorfia attenta, gli occhi si facevano scrutatori, alla ricerca dell'angolo perfetto; lo sguardo, però, tradiva una certa brama, al pari del corpo, proteso in avanti verso l'attrazione dolce. Un gesto quasi paradossale, a pensarci: trattenere il piacere per trasformarlo in un'immagine da mostrare. Come se l'atto di mangiare potesse aspettare, mentre quello di mostrare no.

Un fenomeno emblematico di questa dinamica è rappresentato dalla tendenza, sempre più diffusa, a ordinare dolci iconici – come il celebre *croissant oversize* di Philippe Conticini – non tanto per gustarli, dal momento che risultano eccessivi per l'appetito di una sola persona, quanto per fotografarli e condividerli sui social. Il prodotto dolciario, in questo caso, assume una funzione isolatamente performativa: non è più destinato anche al consumo, ma diventa un oggetto da mostrare, rendere evidente attraverso la vista, senso privilegiato per la sfera intellettuale. Si assiste così ad uno slittamento del valore, dal gusto all'immagine, che solleva interrogativi sul rapporto tra estetica, autenticità e fruizione nella pasticceria contemporanea ed evidenzia il paradigma analitico-oggettivistico imperante.

Mi chiedo se il valore artistico-estetico del dolce non stia progressivamente superando, se non sostituendo, quello interno e alimentare, con il rischio che l'esperienza estetica venga subordinata ad una logica visiva. In questo senso, è possibile che si stia trasferendo, nel mondo della pasticceria, una nuova gerarchia dei sensi, dove la vista ha la precedenza sul gusto? In un'epoca in cui lo zucchero è visto come un alimento da consumare con moderazione, potrebbe essere questo il modo per distogliere l'attenzione dal suo contenuto calorico e nutrizionale, elevando il dolce al rango di arte visiva, purificando il suo significato originale e rendendolo un simbolo estetico piuttosto che un piacere gustativo?

È questo lo spirito critico che animerà gli esempi concreti seguenti, senza svalutare in alcun modo la professionalità e la maestria dei pasticceri contemporanei presi in considerazione. Al contrario, l'intento è quello di esplorare con attenzione e consapevolezza, il ruolo crescente dell'immagine e interrogarsi sulla possibile perdita di una connessione autentica con l'esperienza sensoriale e culturale che il dessert, nella sua essenza, dovrebbe ancora evocare.

Un'inquadratura su una distesa di frutta fresca e un giovane ragazzo in t-shirt. La luce è naturale, morbida, quasi pittorica. Il ragazzo solleva un frutto e lo morde. Un morso netto, sincero: è il gesto che apre ogni creazione, un ritorno all'origine, alla semplicità del gusto, un modo per ricordare la verità del frutto in vista del dessert che prenderà forma. Da lì inizia la trasformazione. Il video si fa più dinamico, ma mai frenetico. Un coltello affilato taglia con eleganza delle pesche mature. Si versa una purea cremosa, si riempiono sac à poche, si colano glasse. Ogni passaggio è preciso, ponderato, sensato. Il frutto fuoriesce dalla materia liquida, il naturale si fa artificio. Ma non c'è nulla di freddo o meccanico: ogni gesto sembra trasudare rispetto per la materia prima. Il ritmo è misurato, quasi meditativo. Il momento culminante arriva quando una sfera perfetta, indistinguibile da un vero frutto, viene adagiata su una base. La superficie è vellutata, sfumata nei toni del rosa e dell'arancio, con un picciolo marrone inserito a mano. Un taglio netto e delicato la apre a metà; dentro: strati di crema, composte, inserti di frutta a cubetti. La pesca è pronta.

Sto parlando di Cédric Grolet: uno dei pasticceri che ha rivoluzionato il panorama dei dessert in Francia – per anni schiacciata da una tradizione dolciaria “ingessata” – e non solo, dal momento che la sua influenza si è estesa anche ben oltre i confini nazionali. La sua dedizione all'estetica visiva e alla precisione tecnica gli ha valso il titolo di Miglior Pasticcere del Mondo, conferito da *Les Grandes Tables du Monde*, oltre a un seguito di 12,5 milioni di followers su Instagram (Williams, 2017). La firma più celebre del pasticciere francese è la linea di dessert che imitano perfettamente frutti reali, riproducendone maniacalmente l'aspetto esteriore con una cura rigorosa per il dettaglio, ma custodendo all'interno una complessa stratificazione di

consistenze e sapori ispirati al frutto stesso. Tale linea si inserisce nell'utilizzo magistrale del *trompe-l'oeil* (dal francese «ingannare l'occhio»), tecnica di origine pittorica che mira ad ingannare l'occhio dell'osservatore, simulando la realtà con tale precisione da rendere indistinguibile copia e originale. Il *trompe-l'oeil*, come tecnica destinata a sbalordire, transita dalle arti maggiori a quelle applicate di pasticceri e credenzieri, nel XVII secolo, con i dipinti di nature morte che diventano spunto per le ricette seicentesche, ma il desiderio di contraffazione della realtà ai danni dell'illusione affonda le sue radici già nell'antichità romana (Lucchetti, 2009).

La teoria dell'arte ha spesso tradito una certa ambivalenza nei confronti di questa tecnica. Da un lato, è innegabile che sia necessaria una grande abilità, nonché conoscenza, per poter ingannare l'occhio fino a questo livello. Dall'altro lato, è possibile che il mero inganno visivo sia fonte di un piacere temporaneo e vacuo, poiché ci si prende gioco dell'occhio senza apportare informazioni alla mente. Come sottolinea Reynolds:

Se ingannare l'occhio fosse l'unico compito dell'arte, senza alcun dubbio il successo dovrebbe arridere soprattutto al pittore minuzioso; ma non è l'occhio, è la mente a cui il pittore di genio desidera rivolgersi; né egli sprecherà un istante con gli oggetti più insignificanti che servono solo ad attirare i sensi, a distogliere l'attenzione e ad ostacolare il suo grande disegno di parlare al cuore (Citato da Korsmeyer, 1999, p. 200).

L'arte, dunque, non si esaurisce nella sua capacità di sedurre i sensi o di imitare dettagliatamente la realtà visibile, ma aspira ad un livello più profondo di significato: essa mira a stabilire un rapporto intimo con la mente e il cuore dell'osservatore. L'illusione del *trompe-l'oeil*, proprio perché rivolta principalmente alla vista, ha sollevato nel tempo una riflessione critica: può un'immagine tanto seducente rivolgersi anche al gusto? In effetti, più una rappresentazione è illusionistica, più sembra in grado di stimolare una risposta sensoriale concreta, arrivando persino – come nelle nature morte più raffinate – ad attivare i succhi gastrici. Sembrerebbe proprio questo l'obiettivo di Grolet: sedurre attraverso la lucidità di una glassa e invitare all'assaggio mediante la perfezione formale. I suoi dolci stimolano a desiderare, immaginare, anticipare il sapore per attivare una percezione multisensoriale che culmina nell'esperienza gustativa.

La scelta di rappresentare dolci a forma di frutto non è affatto casuale. Come Cedric scrive nel suo libro, intitolato appunto *Fruits*: “In generale mi piace fare e parlare di cose semplici... Sono

veramente soddisfatto solo quando il dessert che preparo, pur rispettando il frutto originale, riesce a essere migliore” (Grolet, 2017, p. 5, traduzione mia). Questa affermazione apre a diverse riflessioni interessanti. In primo luogo, pone la questione del rapporto tra natura e tecnica: può davvero un dessert, per quanto perfetto nella forma e nella tecnica, superare in autenticità e intensità sensoriale il frutto da cui trae ispirazione? Grolet prende come punto di partenza il frutto, simbolo di semplicità e autenticità, e lo rielabora fino a trasformarlo in qualcosa che, a suo dire, può persino superare l’originale. Ma cosa significa “migliorare” un frutto? Non si tratta solo di gusto, ma anche, e forse soprattutto, di forma, texture, perfezione visiva. Il dolce diventa così non solo alimento, ma oggetto estetico, pensato per stupire prima ancora che per nutrire. In questo senso, l’arte pasticceria si muove sul confine tra realtà e rappresentazione: ciò che sembra naturale è in realtà l’esito di una costruzione minuziosa.

E qui emerge un paradosso interessante: per restituire un’idea di semplicità, si ricorre a processi estremamente complessi. Quella di Grolet non è una sfida alla natura, ma piuttosto un dialogo con essa, in cui la tecnica cerca di esaltarne l’essenza. Tuttavia, questa “perfezione” artificiale porta anche ad un’ulteriore riflessione critica: nel momento in cui un dolce diventa più bello del frutto stesso, non rischia di perdere il legame con la sua origine e con la funzione del cibo in quanto tale?

La filosofia di Grolet segna un netto distacco dalle tendenze passate, in particolare da quella estetica “preziosa” del secolo precedente, che celebrava l’artificio e il travestimento. Oggi, invece, si assiste ad un ritorno a un’estetica più classica, pur sempre imitatoria, ma rivolta alla natura e non più all’irreale. Tale evoluzione si inserisce nel solco dei cambiamenti iniziati già nel XVII secolo in Francia, quando si è cominciato a privilegiare la rappresentazione naturale. “La competenza nell’inganno cedette il passo alla competenza nell’imitare la Natura, un processo che richiedeva non solo una maggiore educazione, ma anche un’applicazione più accurata dei principi scientifici” (Davis, 2009, traduzione mia).

Nell’apparente semplicità del dessert proposto da Grolet, la *mimesis*, considerata nel suo significato originario come imitazione della natura, contribuisce a negare il *patissier* come autore (giacché l’autorialità è un doppio falso, come scrive Perullo, 2023, p. 127) mettendo in risalto la vicinanza diretta alla natura. Tale vicinanza, però, si rivela essere il risultato di un processo altamente elaborato, in cui l’imitazione di una situazione naturale mette in luce la dimensione mimetica della pasticceria, particolarmente affine all’ambito dell’arte pittorica. Contrariamente a quanto afferma Douglas (1999), secondo cui un sistema alimentare imitativo

sarebbe poco sviluppato, l'opera di Grolet dimostra che l'imitazione può essere espressione di un'elevata sofisticazione artistica e tecnica.

Ritornando alla domanda se il dessert possa essere considerato un'opera d'arte, possiamo affermare che, in effetti, la risposta si trova nell'interazione tra il dolce e i suoi "attrattori secondari", ovvero gli elementi cognitivi e culturali che arricchiscono l'esperienza gustativa e visiva, andando oltre la mera soddisfazione del palato (Matthen, 2021). Nel caso del citron di Cedric, il dessert non è apprezzato solo per il suo sapore o per il suo aspetto, ma per come trascende l'idea di citron, pur mantenendo una forte connessione con i componenti del sapore che definiscono un limone. Quindi, l'attrattore secondario è il fatto che la preparazione giochi con le aspettative legate al limone e al suo sapore, mentre al contempo fornisce una nuova interpretazione, creando un'esperienza gastronomica più complessa e appagante.

Al di là del gusto, che Grolet sottolinea essere particolarmente importante, ho scelto di parlare di lui nel paragrafo dell'estetizzazione anche per un altro motivo. L'immagine visiva impeccabile dei suoi dolci, che si riflette in una cura maniacale per la presentazione, non è solo un elemento estetico, ma una strategia di marketing che ha trasformato il suo lavoro in un brand riconosciuto globalmente, grazie ai social media. In questo contesto, l'estetizzazione non si limita più alla mera forma del dolce, ma diventa un elemento centrale nel modo in cui la pasticceria viene percepita e consumata dal pubblico.

Il rischio, potenzialmente dietro l'angolo in una società dominata dal culto dell'immagine, è che il desiderio si esaurisca con la mera fruizione dell'immagine o del video postato sui social media, pronto ad essere sostituito da qualche altro contenuto. A questo proposito, Walter Benjamin (2000) nel suo saggio *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica*, ha parlato di perdita di "aura" come conseguenza della possibilità di riprodurre all'infinito un'opera d'arte. Anche nel caso di una riproduzione altamente perfezionistica, manca un elemento, quello che Benjamin definisce *hic et nunc*, la sua esistenza unica e irripetibile nel luogo in cui si trova. Nel caso dei dessert di Grolet, la diffusione massiccia e serializzata delle immagini attraverso i social media produce un effetto analogo: l'esperienza concreta, multisensoriale e irripetibile del dessert viene progressivamente sostituita da una funzione mediata e spettacolarizzata. Un'apparente vicinanza che, paradossalmente genera distanza, sostituendo il contatto sensoriale diretto con un consumo puramente visivo.

Il fenomeno citato si intreccia con quello del consumo ostentativo, in cui il cibo non è solo mangiato, ma diventa una dichiarazione identitaria. Dimostrando ciò che mangio, mostro chi sono o chi vorrei essere, e anche se quel dolce non è il mio preferito, lo consumo per il suo

valore estetico e per il giudizio che suscita negli altri. In questa deriva percettiva, la pasticceria rischia di trasformarsi da arte del gusto a oggetto da esposizione, perdendo il suo legame più profondo con il corpo e con i sensi.

Il lavoro di Cédric Grolet rappresenta un caso significativo e, allo stesso tempo, ambivalente. I dolci che imitano frutti naturali appaiono come vere e proprie opere d'arte: ricostruzioni meticolose e concettualmente sofisticate, in cui la mimesi si fa atto creativo, e non semplice replica. Proprio per questo, Grolet si inserisce a pieno titolo nel dibattito sul valore artistico del dolce, in quanto capace di elevare un oggetto effimero a opera d'arte sensibile. Tuttavia, l'estetizzazione spinta apre la strada a interrogativi critici di rilievo. L'enorme successo dei suoi video, costruiti per enfatizzare la manualità, il dettaglio e la perfezione visiva del prodotto, contribuisce a spostare l'attenzione dal gusto all'immagine. La pasticceria diventa così, per molti, un'esperienza eminentemente visiva, da fotografare, condividere e consumare simbolicamente, più che sensorialmente. In questo senso, Grolet appare come una figura sospesa tra la tensione verso l'arte e quella verso il simulacro.

Un'evoluzione ancor più radicale di questo fenomeno si riscontra nei contenuti realizzati da Alberto Magri, il quale ha costruito la propria notorietà sui social media attraverso video di dolci dall'estetica impeccabile, che tuttavia non sono realmente presenti nella sua pasticceria. Se si trattasse di una strategia commerciale mirata a promuovere prodotti effettivamente acquistabili, si potrebbe riconoscerle una coerenza funzionale. Ma così non è: i dolci mostrati nei video non esistono come prodotti reali destinati alla vendita, e questo rende l'operazione ancor più paradossale.

I dessert reali, disponibili per l'acquisto, rispecchiano una produzione concreta e accessibile; si tratta, però, di una selezione più semplice rispetto a quella che emerge dai suoi contenuti digitali. Ciò che manca è proprio quell'universo visivo iper-perfezionato visibile online: dessert esistenti quasi esclusivamente come contenuti visivi, pensati per catturare l'attenzione e generare coinvolgimento sui social, ma non come alimenti destinati al consumo.

In questi casi, l'immagine del dolce non solo anticipa l'esperienza, ma la sostituisce completamente. Il dessert esiste solo in quanto rappresentazione visiva: ciò che si consuma non è il dolce in sé, ma il suo simulacro, un'immagine performativa concepita per il consumo digitale. La riflessione di Jean Baudrillard (1998) offre una chiave interpretativa efficace per comprendere questa trasformazione: nella società dei consumi, l'oggetto non viene più consumato per la sua funzione, ma per il suo valore segnico.

Così viviamo, protetti dai segni, nel rifiuto del reale. Una sicurezza miracolosa: quando guardiamo le immagini del mondo, chi può distinguere questa breve interruzione della realtà dal piacere profondo di non essere lì? L'immagine, il segno, il messaggio - tutte queste cose che 'consumiamo' - rappresentano la nostra tranquillità consacrata dalla distanza dal mondo, una distanza che è più confortata dall'allusione al reale (anche quando l'allusione è violenta) che compromessa da esso (Baudrillard, 1998, p. 34, traduzione mia).

In quest'ottica, il dessert non è più cibo, ma un segno estetico che genera curiosità, intesa come desiderio per la superficialità dello spettacolo, e misriconoscimento, fenomeni caratteristici della società consumistica che si incuneano nel panorama generale di quello che Lipovetsky e Serroy (2023) definirebbero come capitalismo artistico, un vero e proprio "business dell'arte" (Lipovetsky e Serroy, 2023, p. 38). Più che oggetto di giudizio, la pratica di pasticceri come Grolet e Magrì si configura come un terreno fertile per l'osservazione critica delle trasformazioni contemporanee nel campo del dolce. L'ambiguità che le attraversa, tra arte e simulacro, tra esperienza e rappresentazione, evidenzia uno spostamento di senso. All'interno di questo quadro, la pasticceria si afferma come spazio liminale in cui si ridefiniscono i confini tra realtà e finzione.

Sostengo che un approccio critico completo deve necessariamente includere anche una considerazione dei risvolti positivi del fenomeno, evitando di cadere in una sterile analisi unilaterale e di perdersi nella sola critica. In tal senso, la diffusione virtuale di immagini di dessert può rivelarsi vantaggiosa per diversi scopi, come sottolineato da Bröcker (2023). Infatti, l'analisi visiva dei piatti non è una novità e numerosi esempi dimostrano come sia possibile e fruttuoso concentrarsi interamente sull'aspetto visivo di una preparazione, soprattutto in termini comparativi. Questo approccio avrebbe il vantaggio di superare le limitazioni temporali ed effimere della cucina, permettendo una fruizione più duratura attraverso la fotografia, che facilita confronti tra piatti di epoche e luoghi diversi.

Pur non essendo mai stata esclusa dall'analisi critica, la dimensione visiva dell'esperienza gastronomica ha assunto, in epoca recente, un ruolo sempre più centrale. Al momento, l'aspetto visivo non solo arricchisce l'esperienza sensoriale, ma ne determina in molti casi la percezione, come evidenziato da studi che mostrano come l'occhio influenzi le aspettative di gusto. Pertanto, l'analisi delle immagini di cibo può essere un utile strumento per esplorare le intenzioni dietro il design culinario, rivelando nuovi orizzonti per comprendere la cucina non solo dal punto di vista sensoriale ma anche come medium culturale e sociale. Tuttavia, tale prospettiva parte dal considerare il cibo come un semplice oggetto di analisi, errore che Perullo

(2023) evidenzia nelle sue riflessioni. Secondo quest'ultimo, ridurre il cibo a un oggetto osservabile significa ignorarne la natura relazionale e situata, che si realizza pienamente solo attraverso l'esperienza vissuta e condivisa del mangiare.

L'approccio estetizzante appena descritto, pur rappresentando un aspetto significativo e una tendenza della pasticceria contemporanea, non esaurisce la complessità della sua storia né delle sue funzioni. Al contrario, in molte tradizioni di pasticceria popolare la forma non è mai stata concepita come veicolo di marketing. La pasticceria tradizionale, che spesso affonda le radici nelle pratiche quotidiane delle famiglie e dei riti collettivi, è caratterizzata da un'arte del dolce che non ha bisogno di essere "messa in scena" attraverso i media per acquisire valore, ma non per questo meno carica di simbologie.

Il capitolo successivo esplorerà proprio come le forme multiple del dolce, insieme ai gesti che le accompagnano, racchiudano funzioni sociali e culturali diverse che, più di quanto accada con qualsiasi altro alimento, amplificano la potenzialità dell'assimilazione, andando ben oltre l'aspetto formale.

### 3. OLTRE LA FORMA MONT BLANC

All'orizzonte, aprendo la finestra, si erge un'imponente montagna di dolcezza: il *Mont Blanc*. Lo sguardo si perde tra le soffici e inusitate curve di panna, castagne e zucchero a velo. Eppure, a dispetto di un'apparenza così invitante, la scalata che attende il prossimo avventuriero non si rivela affatto facile. Gli scarponi affondano continuamente nella complessa stratificazione di simbologie e significati, quasi dimenticati. Bisognerà armarsi di pazienza e attenzione per evitare di essere sommersi dalle valanghe semiotiche e comunicative che si celano lungo il crinale zuccherino. Sebbene la panna, dal candido colore bianco, tenti di offuscare e mascherare – con la sua fama di purezza – il paesaggio circostante, sarà la mappa mentale dell'osservatore attento a guidare la scalata verso la vetta dell'espressione e del senso.

Dove si può scovare la fune del significato originario, l'unica in grado di aiutarci a scalare le pareti soffici, tanto dolci quanto impervie, della vetta? Ancora qualche sforzo tra le spirali di castagne, modellate in silenzio dalle mani delle monache. Con passi incerti ma decisi, il cuore che batte al ritmo lento di chi sa attendere, superiamo l'ultimo balzo. E lì, sulla cima, il dolce si trasforma: diventa uno specchio. Non è più portatore di un significato fisso, ma riflette lo sguardo di chi osserva, con la sua storia e la sua sensibilità, restituendo un senso mutevole e personale.

Dopo aver attraversato il confine tra dessert e arte, ci troviamo ora ai piedi di una vetta simbolica, tanto quanto il dolce. In questo capitolo esplorerò l'artefatto dolce come simbolo, un segno che va oltre la semplice apparenza, per veicolare messaggi culturali, sociali e storici. Parlerò della funzione del dolce nelle feste, della sua capacità di sostituire rituali e sacrifici, e di come, nella pasticceria conventuale, esso possa veicolare un'espressività non verbale, considerabile a tutti gli effetti estetica.

Come nelle formazioni montuose, in cui le placche tettoniche si sovrappongono, generando complesse stratificazioni, anche i significati legati all'artefatto dolce tendono a disporsi secondo logiche sovrapposte e talvolta contraddittorie. Il simbolismo che investe il gusto o l'alimento dolce non è mai univoco: esso si costituisce nel tempo attraverso sedimentazioni culturali, religiose, sociali e storiche, che si intrecciano in una trama densa e cangiante.

L'analisi che segue invita, quindi, a un approccio interpretativo consapevole della natura instabile del significato. L'artefatto dolce non si offre mai come trasparente, ma richiede una lettura stratigrafica, capace di cogliere i molteplici livelli di senso che lo abitano. Tuttavia, è

necessario sottolineare come il valore simbolico, pur radicato in strutture condivise, si attivi pienamente solo attraverso l'atto interpretativo del soggetto. Il significato, in ultima istanza, non è intrinseco all'oggetto, ma si costruisce nella relazione triangolare tra soggetto, artefatto e osservatore. In tal senso, il gusto dolce continua a rivelarsi un luogo privilegiato di negoziazione del senso, uno spazio relazionale in cui la materialità diviene veicolo di significazione.

### 3.1 Dolce e simbolo

Gli alimenti dolci, inseriti in specifici contesti, svolgono molteplici funzioni che valicano il limite della mera apparenza visiva. Essa funge spesso da medium culturale e simbolico, capace di veicolare messaggi e codici di rilevanza sociale e culturale. Il concetto di simbolo è sempre stato controverso per gli studiosi dei processi di significazione, risultando da un lato eccessivamente influenzato dalle interpretazioni del senso comune, e dall'altro troppo poco definito sul piano teorico.

Il termine simbolo nasce dall'unione del prefisso greco *σύν-* (“sym-”), che significa «insieme», e del verbo *βάλλω* (“ballo”), che vuol dire «gettare» o «lanciare». Quindi, letteralmente, simbolo vuol dire “mettere insieme” o “unire”. Questa origine aiuta a capire il senso profondo del lemma: rappresenta l'idea di unione, quasi di un legame metafisico, tra ciò che indica (il significante) e ciò che viene rappresentato (il significato), tra la forma e il contenuto. Secondo la visione comune, il simbolo si comporta come un segno: è un elemento che rimanda a un significato. Tuttavia – ed è qui che nasce la difficoltà – nel simbolo si verifica qualcosa di particolare. Il significato, infatti, non si limita ad essere suggerito o riconosciuto, ma si manifesta in modo così intenso che il simbolo sembra assumere alcune delle caratteristiche proprie di ciò che rappresenta (Mangano, 2021).

Sostengo che i dolci possono rientrare a pieno titolo nella categoria dei simboli, come dimostra la loro frequente inclusione nella lunga lista dei “cibi rappresentativi”, ossia quegli alimenti che vengono realizzati in modo tale da apparire come qualcos'altro rispetto a sé stessi (orsetti gommosi, omini di pan di zenzero, croissant, uova di Pasqua, torte nuziali...) (Korsmeyer, 2015, p. 153). Emblematico è il caso del croissant: la mezzaluna soffice e croccante dalla caratteristica pasta sfogliata, oggi consumato in tutto il mondo. Si narra che esso fu inventato a Vienna nel 1683 per festeggiare il successo ottenuto nella difesa della città dall'assalto dei Turchi Ottomani. I piccoli panini a forma di mezzaluna denotavano, dunque, l'assalitore

straniero e l'atto di divorarli rappresentava una replica della disfatta del nemico, ma non solo. Probabilmente indicavano persino la supremazia della religione cristiana su quella islamica. Sebbene la funzione rappresentativa del croissant rimanga, oggi, una curiosità storica, essa suggerisce di non ignorare con troppa facilità le possibilità rappresentative insite nel cibo, a maggior ragione se trattasi di dolce. La commemorazione trionfante di quello che a prima vista potrebbe sembrare un semplice pezzo di pane e burro indica, senza ombra di dubbio, un complesso meccanismo di scambio fra cibo e significati sociali condivisi, resi evidenti dall'uso simbolico degli alimenti (Korsmyer, 2015). Tale riflessione consente, inoltre, di dissipare l'equivoco relativo all'impossibilità di definire il cibo come arte, dal momento che la funzione rappresentativa è una delle diverse funzioni simboliche proprie dell'espressione artistica. Le tipologie di rappresentazione delineate da Korsmeyer includono la denotazione, intesa come rapporto di riferimento tra figura e oggetto (indipendente dalla somiglianza) e la rappresentazione-come (cibo a cui viene data la forma di qualcos'altro, ma che non si riferisce a nulla di specifico).

Ritengo opportuno precisare che, nonostante gran parte del valore rappresentativo presente nei cibi si basi su informazioni fornite principalmente dal senso della vista, la funzione simbolica del dolce coinvolge attivamente anche altri sensi, come udito e tatto. La stessa commestibilità costituisce un tipo di significazione simbolica poiché il gesto del mangiare permette la piena realizzazione del significato dell'alimento, come il caso del croissant dimostra. Inoltre, la dimensione temporale e storica in cui l'artefatto dolce viene preparato e consumato incide profondamente sulla sua valenza simbolica, a sottolineare, ancora una volta, l'importanza del contesto più che del contenuto dell'esperienza (Borsato, 2023a).

I dolci simbolici agiscono all'interno di un sistema dinamico, in cui rito, collocazione temporale e soggetti coinvolti dischiudono progressivamente significati molteplici e sfaccettati. Il simbolo zucherino può così essere inteso come un segno condiviso al quale, in un determinato momento storico, viene attribuito un senso ulteriore che, retroattivamente, ne offusca l'origine arbitraria, facendolo apparire come dotato di una genesi "naturale" (Mangano, 2021).

Seguendo la teoria cognitivista dell'arte formulata da Nelson Goodman, Korsmeyer propone di classificare gli alimenti in base alle loro proprietà rappresentazionali: denotazione, esemplificazione ed espressione. La denotazione, come accennato in precedenza, costituisce il "nocciolo della rappresentazione" ed è indipendente dalla somiglianza (Goodman, 2003, p. 13). Essa si fonda su una relazione convenzionale e arbitraria tra simbolo e referente. Un esempio di denotazione nell'ambito del dolce potrebbe essere la colomba pasquale. Sebbene la sua

sagoma richiami l'immagine del volatile, non si tratta di una riproduzione realistica. Il dolce pasquale denota una colomba perché, nel contesto culturale in cui viene prodotto e consumato, essa è intesa come simbolo di pace, purezza o resurrezione. La relazione non nasce dunque da un'imitazione, ma da un significato simbolico stabilito socialmente.

L'esemplificazione è la relazione simbolica tra un oggetto e la proprietà posseduta dallo stesso, alla quale si riferisce. Secondo Korsmeyer, questa forma di simbolismo è probabilmente la più comune nel campo alimentare. Essa mette in risalto innanzitutto le caratteristiche particolari che si percepiscono assaporando un cibo, ma anche quelle qualità implicite che il cibo acquisisce quando assume un ruolo specifico nel ritmo del consumo alimentare. A differenza della denotazione, che stabilisce un riferimento unidirezionale tra simbolo e referente, l'esemplificazione presuppone un legame reciproco: il riferimento avviene in entrambe le direzioni, su una base di denotazione già definita (Goodman, 2003). L'espressione, o "esemplificazione metaforica", rimanda ai numerosi casi in cui gli alimenti vengono investiti da proprietà espressive in virtù di un contesto particolare o di circostanze tradizionali relative alla loro preparazione.

Korsmeyer sottolinea come il potenziale espressivo dei cibi possa trarre vantaggio da una sorta di disposizione naturale, tipica di alcuni alimenti, ad essere apprezzati o disprezzati, come nel caso dolce. Non stupisce che il carattere simbolico di quest'ultimo, connesso alle idee di fortuna e prosperità, risulti particolarmente utile in occasione di cerimonie e rituali (Korsmeyer, 2015). Anche le emozioni suscitate fanno parte dell'esperienza cognitiva estetica: il valore simbolico dei dolci non risiede solo nell'esprimere l'incomunicabile ma anche nel tentativo di dare forma ai sentimenti (Borsato, 2023a). Scrive Goodman:

Il fatto che le emozioni prendano parte nella cognizione non implica che esse non siano sentite, come il fatto che la vista ci aiuta a scoprire le proprietà degli oggetti non implica che non siano presenti le sensazioni di colore. In realtà, le emozioni devono essere sentite - vale a dire, devono essere presenti, come devono le sensazioni - se sono da usarsi cognitivamente. L'uso cognitivo implica che esse siano discriminate e correlate per misurare e afferrare l'opera e integrarla con il complesso delle nostre esperienze e con il mondo. Se questo è l'opposto dell'assorbimento passivo nelle sensazioni e nelle emozioni, non ne consegue affatto che esse siano cancellate - semmai ciò spiega le modificazioni a cui le emozioni possono andare incontro nell'esperienza estetica (Goodman, 2003, p. 214).

La tesi di Goodman risulta particolarmente calzante nel caso dei dolci. Preparare e donare un dolce significa spesso mettere in atto una forma di espressione emotiva complessa, che

racchiude cura, attenzione e intenzionalità, sentimenti percepiti e utili a misurare e “afferrare” l’esperienza stessa.

La dolcezza possiede una valenza simbolica ricca e complessa, capace di racchiudere tanto emozioni positive, quanto sentimenti negativi legati a paure ancestrali, come quelle del timore divino e del cannibalismo. Tale aspetto emerge nei contesti rituali, in cui molte forme di dolce non vengono neppure mangiate. Borsato (2023a) definisce il dolce come uno strumento di comunicazione intra-sociale, ovvero una manifestazione materiale di sentimenti condivisi da specifiche categorie o gruppi sociali, nonché un mezzo di scambio tangibile sia all’interno della comunità sia, in ambito celebrativo, con altre comunità diverse dalla propria. Ritengo che tale funzione comunicativa si estenda anche ad altre dimensioni della vita sociale, in particolare quelle connesse a vissuti collettivi travagliati.

È il caso della crostata ricotta e visciole, tipica del Ghetto ebraico-romano: un dolce racchiuso in pasta frolla, con un ripieno di ricotta e visciole, la cui forma è legata a un contesto storico di discriminazione sociale. Per evitare il divieto papale che proibiva la vendita di prodotti a base di latte ai cristiani, i fornai del Ghetto nascosero la ricotta sotto una copertura di pasta, rendendo il dolce un simbolo di resistenza e ingegno comunitario. Un’altra versione suggerisce che le visciole furono introdotte proprio per “coprire” la ricotta (Wyer, 2024).

La dimensione collettiva della preparazione e del consumo di dolci, oggi minacciata dalla saccarofobia imperante che tende a relegarli nella sfera privata e “peccaminosa”, ha storicamente contribuito a riservare al dolce una posizione di rilievo all’interno della festa. Quest’ultima, nella sua varietà di forme – dalle celebrazioni religiose ai riti di passaggio, fino alle manifestazioni pagane – costituisce uno spazio privilegiato per osservare il potenziale simbolico e sociale del dolce.

Nel paragrafo che segue, mi concentrerò proprio sulla dimensione della festa, indagando le modalità attraverso cui la forma del dolce agisce come elemento rituale e comunicativo in contesti festivi popolari.

### **3.2 Il dolce della festa**

Il connubio tra festa e dessert è quanto di più motivato si possa immaginare: i dolci, infatti, non sono mai appartenuti alla sfera dell’alimentazione quotidiana (almeno a livello popolare), ma

hanno sempre segnato l'eccezionalità del momento, riservando anche alle papille gustative il privilegio di una celebrazione sensoriale. La festa si inserisce all'interno di un calendario contadino ciclico, contraddistinto dall'alternanza di tempi magri e tempi grassi che si ripetono e si rinnovano continuamente, in funzione delle stagioni, della luna e di credenze extra-terrene. Al tempo della festa si connette una cucina grassa, dai sapori robusti e particolari. In tal modo si accentua la funzione che l'alimentazione rituale assume nello spezzare il filo della quotidianità e nell'introdurre l'individuo nel tempo dell'eccezionalità (Grimaldi, 1993).

Per Knott (2005), le persone sacralizzano sé stesse, gli altri, gli oggetti e i luoghi. I rituali divengono, dunque, un processo creativo centrale attraverso il quale gli individui creano un mondo significativo in cui abitare. In molte feste, il cibo diventa il principale elemento di scambio rituale tra i soggetti attivamente coinvolti, nonché uno strumento di metamorfosi sentito a livello collettivo.

Come sottolinea Nahum-Claudiel (2016), i banchetti mobilitano i valori, la moralità e la visione delle persone. Essi hanno un potere particolarmente incisivo nel "fare mondo" perché uniscono una dimensione profondamente concreta – appagano la fame, procurano piacere, regolano l'economia politica, e si radicano nell'organizzazione del tempo e della memoria – a un'intensa carica simbolica, esprimendo e generando valori condivisi. È proprio questa forza polisemica a renderli vulnerabili al fallimento, dal piano più banale a quello più drammatico.

Quintessenza di tutte le categorie alimentari, il dolce rappresenta la creazione artistica per eccellenza, sprazzo di fantasia e rottura degli schemi tradizionali quotidiani. Al contrario, l'odierna saccarofilia si può leggere come il riflesso di una trasformazione culturale più profonda: la linearizzazione del tempo, tipica delle società industrializzate e post-industriali, ha spezzato il ritmo dell'alternanza rituale, rendendo l'eccezione abitudine e negando il desiderio stesso di dolce, vista la sua perenne disponibilità.

A livello popolare, l'artefatto dolce viene tradizionalmente elaborato in forme "povere", ossia con ingredienti semplici e facilmente reperibili, in contrasto con la pasticceria barocca e sontuosa delle tavole aristocratiche. Tuttavia, ciò non implica una minore cura nella preparazione: al contrario, le creazioni dolciarie risultano spesso altrettanto raffinate e complesse nella loro elaborazione. Forse proprio per la loro dimensione eccezionale, sono frutto di un pensiero più attento e riflessivo, che supera il bisogno di esprimere il proprio ego o potere, e si orienta verso il significato condiviso del gesto e del rito, oggi in progressivo declino.

I calendari festivi popolari della società antiche e preindustriali dell'Occidente europeo, spesso legati a complesse concezioni liturgiche, mitologiche e teologiche, lasciano sempre intravedere un retroterra agrario, esprimendo esigenze di tipo economico o sociopolitico (Buttitta, 2006). Nel corso dei secoli il cristianesimo tentò diverse incursioni sulle tradizioni pagane dei popoli sedentari ereditate, riplasmando tutte le metafore legate al ciclo vegetativo del grano. L'etnologa Christine Armengaud (2000) ha analizzato numerosi dolci caratteristici delle occasioni festive, classificandoli in base alle rispettive modalità di preparazione: modellazione, intreccio, uso degli stampi, decorazione.

La modellazione a mani nude rappresenta una delle modalità di preparazione più antiche, radicata in un sapere tradizionale – o *embodied knowledge* («conoscenza incarnata») – trasmesso principalmente attraverso le pratiche quotidiane e intergenerazionali delle donne. In tutta l'Europa cristiana, la pratica di impastare con le mani pani e dolci dalle forme evocative è stata ampiamente diffusa, sebbene la Chiesa abbia a lungo condannato la produzione di figure antropomorfe, interpretandole come una forma simbolica di cannibalismo. Oggi, la manipolazione dell'impasto alimentare per la creazione di dolci figurativi è stata gradualmente sostituita da forme analoghe realizzate con pasta di sale, non commestibile, segno di un progressivo spostamento dalla funzione rituale e alimentare a quella puramente decorativa.

Dolci impastati a mano dalla forma piuttosto arcaica sono ad esempio i *Menele*, omini di pasta brioche acquistabili a Strasburgo nel periodo di San Nicola, non così dissimili dagli omini dolci in presenti in tutta Europa. Per citarne altri, gli ex voto preparati in Calabria e Sicilia (ricalcanti parti anatomiche), animali come uccelli e pesci e figure femminili stilizzate che spesso rappresentano la fecondità o la fertilità.

In Sicilia, Demetra, la dea del raccolto, veniva onorata con i *Mulloi*, dolcetti di farina di grano, sesamo e miele, aventi la forma di genitali femminili (Kronndl, 2011). Frazer (2004) racconta che nel Wermland, in Svezia, la moglie del contadino utilizzava il grano dell'ultimo covone per preparare un pane a forma di bambina; questo veniva poi suddiviso e mangiato da tutta la famiglia. In questo caso, il pane rappresentava lo spirito del grano, concepito come una fanciulla. Un'usanza simile si ritrovava in Scozia, dove l'ultimo covone del raccolto veniva modellato in forma femminile e chiamato “la fanciulla”, incarnazione simbolica dello spirito del raccolto.

La seconda modalità è quella dell'intreccio o della spirale, il cui significato, ereditato dal periodo Neolitico, tende oggi a sfuggirci. Si tratta di un vasto repertorio di segni e simboli

arcaici: un impasto disposto a spirale potrebbe alludere a un serpente, al sole, a una lumaca, a un'anguilla... La spirale, con il tempo, potrebbe persino aver perso la sua funzione simbolica originaria per assumere il ruolo di principio costruttivo ricorrente, prevalendo sulla dimensione significativa.

L'intreccio, invece, rimanda all'antica arte di tessere fibre vegetali, una delle prime competenze sviluppate dai popoli nomadi prima della sedentarizzazione. Ma la treccia evoca anche un immaginario più oscuro: quello del sacrificio arcaico della donna, che in alcune culture avrebbe dovuto essere sepolta viva nella tomba del marito defunto. Il *Bretzel*, inserito da Armengaud nella categoria dei dolci intrecciati, risale alla tradizione della panificazione celtica e si rifà alle quattro stagioni. La Chiesa cristiana avrebbe però traslato i lucernari creati dalla torsione centrale da quattro a tre, trasformandolo in un simbolo della Santissima Trinità. Korsmeyer (2015) cita lo stesso come alimento simbolico, collegato al periodo della Quaresima in alcune parti d'Europa, dove le punte ricurve denotano le braccia conserte di un monaco.

In Polonia si può assaggiare il *Babka*, un dolce lievitato intrecciato preparato per le festività pasquali. Il nome stesso, diminutivo di *baba* («nonna» o «donna anziana»), suggerisce un legame con la figura femminile. La forma spiralata o intrecciata del richiama anch'essa ciclicità e rinascita, rimandando tanto ai significati cosmici quanto a quelli domestici e affettivi del gesto del preparare. Talvolta, l'intreccio si distacca dal puro ambito simbolico per trasformarsi in figura ibrida, affascinante e al tempo stesso perturbante, nel tentativo di stabilire un equilibrio instabile tra l'astratto e il figurativo, spazio pieno e vuoto. Esso avvolge le proprietà di chi lo prepara e le trasferisce al soggetto in una relazione di contatto mediata dal gusto.

La terza modalità di preparazione riguarda l'utilizzo degli stampi, realizzati in materiali diversi come argilla, legno, rame, ferro battuto o latta. Grazie a questi strumenti, la pasticceria acquisisce una dimensione "seria" e si presta a indagini di carattere storico, banalmente perché gli stampi, diversamente dal loro contenuto, durano nel tempo. Prima ancora di essere opere d'arte, essi rappresentano segni di appartenenza o di devozione, veri e propri marcatori del tempo. Le molteplici forme degli stampi scandiscono l'anno, punteggiandolo con riferimenti effimeri basati sull'osservazione degli animali, degli astri e delle stagioni, subendo la parziale sovrapposizione di calendari solari, cristiani e pagani.

Alcuni dolci rituali appartenenti a questa categoria non assolvono principalmente a una funzione nutritiva, bensì simbolica e durevole. In certe tradizioni, ad esempio, alcune donne conservano una fetta della torta nuziale fino al battesimo del primo figlio, come gesto augurale e di continuità. Nell'Europa centrale, il cuore di pan di zenzero donato come pegno d'amore

non è considerato prezioso se viene consumato subito. La loro forza simbolica risiede, dunque, nella conservazione, non nel consumo.

L'ultima modalità di preparazione è la decorazione. Numerosissimi dolci creati per le occasioni festive si caratterizzano per un estremo decorativismo che, non solo contribuisce ad aggiungere piacere visivo e stuzzica l'appetito, ma racchiude una storia inserendola nella continuità di un linguaggio simbolico. La tecnica della doratura, applicata mediante l'utilizzo diffuso di zafferano, tuorlo d'uovo, olio, farina di mais ad esempio, rivela arcaiche celebrazioni della luce. L'evocazione degli astri, in particolare delle stelle, è frequente e ampiamente integrata nella simbologia cristiana. Anche l'impiego dell'olio non può essere dissociato dal contesto simbolico che lo designa come tramite per accedere alla luce – un significato che ne spiega la centralità nei rituali pagani, ebraici e cristiani. È proprio l'olio a illuminare palline di impasto come le castagnole o le ciambelle, che, dopo la frittura, sembrano rinascere, irradiate da una nuova luminosità.

### **3.3 La torta nuziale**

Il dolce svolge una funzione simbolica particolarmente significativa nei riti di passaggio, ovvero in quelle fasi della vita che comportano una trasformazione dell'identità, come nel caso del matrimonio. In virtù del suo legame originario con il latte materno – prima esperienza sensoriale ed estetica – il sapore dolce evoca sicurezza e protezione. Forse proprio per questo, contribuisce ad alleviare l'ansia del cambiamento, addolcendo la paura dell'ignoto, come quella legata all'inizio di una vita condivisa con un'altra persona.

Douglas (1999) sottolinea l'importanza del ruolo della torta nuziale come artefatto orientato verso il confine del non edibile. Partendo da una serie complessa di categorie espressive (strutturato/non strutturato, dolce/salato, caldo/freddo, secco/umido), correlata ad altrettante categorie di ordine gastronomico e sociale, l'autrice rileva un parallelismo tra il biscotto farcito, “simbolo condensato di tutti gli avvenimenti alimentari e sociali di un giorno, una settimana, una vita intera” (Douglas, 1999, p. 229) e la torta nuziale, sorta di episodico biscotto di una volta per la vita. A dispetto di un'apparenza estremamente decorativa, il valore simbolico della torta nuziale supera il suo valore gustativo, poiché include una serie di rituali e significati che la circondano. Una sequenza intera di eventi attesi nel contesto di un matrimonio sarebbe

impossibile senza di essa: la fotografia, il taglio, il brindisi e la distribuzione sia della torta che delle bomboniere durante il matrimonio e dopo. Così afferma Douglas:

[...] Ai matrimoni dei militari vedrebbe la sposa tentare di tagliare la torta con una spada, non riuscendovi senza l'aiuto dello sposo; vedrebbe la sposa che sta accanto alla torta, pronta a tagliarla nelle fotografie; osserverebbe la madre della sposa in lacrime, la torta divisa in piccole porzioni distribuite in giro per la stanza; e vedrebbe anche che una grossa parte della torta viene distribuita ancor più elaboratamente in pacchetti postali da spedire agli amici assenti. Se si informasse sulla mitologia della torta, sentirebbe che le giovani ragazze che ricevono una porzione dovrebbero dormire con questa sotto il cuscino e sognare il loro futuro marito, e anche che la porzione in cima a questa torreggiante confezione a tre piani dovrebbe esser messa da parte e conservata per la cerimonia del battesimo del primo figlio, e così via (Douglas, 1999, p. 220).

Nessun matrimonio, in effetti, sarebbe davvero tale senza la torta, presenza imprescindibile fin dalle cerimonie nuziali dell'antica Roma. Il rito romano si concludeva, infatti, con la rottura di una torta di grano o orzo (*Mustaceum*) sulla testa della sposa, come simbolo di prosperità. I novelli sposi dovevano poi consumarne alcune briciole, in un'usanza simbolica nota come *conferreatio*, «ossia mangiare insieme» (Wilson, 2005).

Sebbene esistano precursori nei banchetti di nozze romani e medievali (più assimilabili ad una focaccia piatta che a una torta), la torta bianca a tre piani oggi comune ha origine solo in epoca vittoriana. L'emergere della *Bride cake* come categoria culinaria riconoscibile e distinta dal pane, avvenne solo dopo la Rivoluzione Industriale della fine del XVII secolo, quando la tecnica della panificazione divenne più precisa e lo zucchero divenne facilmente reperibile e meno costoso (Sullins, 2017). L'antropologo Simon Charsley (1988) ha colto tre significati relativi ai cambiamenti nel corso del tempo. Il primo riguarda il significato simbolico attribuito al colore bianco. Un'associazione tra il bianco e la purezza è stata possibile da lungo tempo, e poiché l'Inghilterra vittoriana si preoccupava ufficialmente della moralità sessuale, la bianchezza della glassa della torta nuziale venne a simboleggiare la purezza della sposa che si avviava al matrimonio, equiparata alla verginità fisica. Il secondo significato riguarda l'uso della tradizione come criterio di valutazione e giustificazione delle pratiche matrimoniali. Nel caso della torta nuziale, ad esempio, anche durante periodi difficili come la Seconda guerra mondiale, la tradizione veniva mantenuta attraverso soluzioni simboliche, come l'impiego di strutture in cartone a imitazione della torta vera, dimostrando l'importanza attribuita alla continuità delle pratiche rituali, anche in assenza degli ingredienti originari. Il terzo significato

si riferisce all'emulazione sociale, ovvero all'adozione di pratiche viste come indicatori di status elevato. La diffusione della torta nuziale decorata e imponente ebbe origine nelle classi più alte, per poi estendersi gradualmente anche alle classi medie e popolari, man mano che ingredienti esotici divennero più accessibili e la produzione commerciale si sviluppò.

La morfologia della torta nuziale, considerata come artefatto della cultura materiale, marca l'evento in cui essa compare e rimanda primariamente all'idea di fertilità eterosessuale, incarnata nel corpo della sposa. Secondo Sullins (2017), è proprio questo il nucleo del conflitto tra coppie omosessuali e quei pasticceri che si rifiutano di realizzare torte per nozze tra persone dello stesso sesso, invocando obiezioni di coscienza. Il simbolismo profondamente eterosessuale della torta risulta inconciliabile con la celebrazione di matrimoni omosessuali, in particolare tra due uomini.

La torta veicola quattro livelli di significato interconnessi: cibo, arte, cerimonia e partecipazione. Sul piano visivo, sia il colore che la forma rievocano la figura femminile in abito da sposa, a esplicitare la centralità di quest'ultima nel rito matrimoniale. Persino le decorazioni della torta (cigni, mandorle e fiori) pongono l'enfasi sui temi di fecondità e rigenerazione (tanto come metafora naturale quanto come ricreazione della famiglia nella società) e contribuiscono a definire sia la famiglia che gli sposi. A presentare una forte accezione metaforica sono anche il taglio e la condivisione della *Wedding cake*. La cerimonia del taglio della torta esprime simbolicamente l'ideale secondo cui i coniugi dovrebbero generare figli, contribuendo così alla coerenza del matrimonio come rito di passaggio.

Edwards (1987), analizzando l'adozione del rito occidentale del taglio della torta nei matrimoni giapponesi, vi ha colto una declinazione differente. Nelle culture occidentali, le torte nuziali sono tradizionalmente considerate prodotti cerealicoli e, analogamente al riso lanciato sulla sposa, associate all'immaginario dei semi e dell'inseminazione. In Giappone, invece, è la dolcezza stessa della torta a conferirle significato, grazie all'associazione dei dolci con i bambini, che il matrimonio è idealmente destinato a generare. L'inserimento del coltello assumerebbe il valore di metafora del coito, analogamente a quanto accade nella celebre fiaba popolare di Momotaro, dove una coppia anziana e senza figli trova una pesca gigante e, una volta tagliata con un grosso coltello da cucina, da essa fuoriesce un bambino.

Il potere della torta nuziale di simboleggiare il matrimonio non si manifesta solo attraverso l'atto del taglio e della condivisione da parte degli sposi, ma anche nel gesto del riceverla e consumarla da parte degli invitati al ricevimento. Consumare la torta equivale a esprimere approvazione e consenso al matrimonio e richiama la distribuzione e il consumo del pane

eucaristico durante la Messa nuziale, prima del banchetto. La coppia, attraverso il gesto fortemente evocativo del taglio, produce un dono che prima nutre loro stessi e successivamente l'intera collettività. L'ultimo momento del rituale rafforza ulteriormente questo significato: la parte superiore della torta viene conservata per essere gustata in futuro, in occasione della nascita del primo figlio, suggellando così il legame tra nozze, procreazione e continuità della comunità (Sullins, 2017).

Non è un caso che a tagliare la torta siano due persone e non una, come avviene in altre cerimonie. Storicamente, questa pratica di coppia è nata intorno agli anni Trenta, per un motivo pratico: la glassa usata per sostenere i vari strati della torta era così dura che da soli era difficile tagliarla; perciò, la sposa veniva aiutata dallo sposo. Alla luce del tema centrale dell'unità che pervade la procedura matrimoniale, idealmente incarnato nell'immagine biblica del "divenire una sola carne", si può osservare come l'atto congiunto degli sposi nel tagliare la torta implichi la compiuta manifestazione simbolica di un'unità che normalmente compete a un singolo individuo (Charsley, 1987).

Il legame tra dolcezza e sessualità permane anche in questo caso. Come sottolinea Sullins (2017), la frase biblica "diventare una sola carne" è un'allusione alla fecondità sessuale, in cui le carni separate dei due partner si uniscono nella carne unica della loro prole. L'unità in questione non è principalmente l'unità di uno sforzo cooperativo, bensì l'unità sessuale feconda. Agli occhi della prospettiva del sistema simbolico, la torta nuziale può essere equiparata alla più "formale pila di biscotti". Essa, infatti, somma i momenti più alti del ciclo vitale, condensando tutti gli avvenimenti alimentari e sociali all'interno della sua glassa, sintesi di liquido e solido, posto in cima ad una serie di regole formalizzate con perfetta coerenza (Douglas, 1999, p. 229).

A rendere ancor più speciale il tutto, è il fatto che il simbolismo associato alle torte nuziali venga spesso dato per scontato e raramente sia oggetto di riflessione critica o approfondita, anche da parte degli esperti del settore. Tale assunzione implicita ne riduce la visibilità come fenomeno culturale significativo, relegandolo a una funzione routinaria, piuttosto che a un elemento di valore simbolico esplicitamente riconosciuto e analizzato (Charsley, 1987).

### **3.4 Sostituire il corpo**

Un'ulteriore funzione simbolica del dolce è quella sostitutiva del corpo, come nel caso del sacrificio umano o animale, ben rappresentata dal *Jambon de Carême* («prosciutto

quaresimale»), creato dal pasticciere francese Jules Gouffé. Si tratta di una torta ripiena di crema al cioccolato, modellata e decorata per assumere la forma di un prosciutto (Tebben, 2015). Questo dolce, pur richiamando visivamente un alimento carnivoro, non violava le restrizioni della Quaresima, periodo di astinenza dalla carne per tradizione religiosa.

Il sacrificio è un momento centrale nel contesto celebrativo delle cerimonie e dei riti di passaggio. Secondo il pensatore francese René Girard (1992), il sacrificio rituale rappresenta una messa in scena simbolica utile alla società per sviare, o meglio canalizzare, in direzione di una vittima “sacrificabile”, una violenza che rischia di colpire i suoi stessi membri. Da qui nasce il sacro: la vittima espiatoria viene venerata, proprio perché ha riportato la pace. I numerosi esempi di dolci zoomorfi, antropomorfi e anatomorfi svolgono una funzione sostitutiva dal forte valore simbolico.

All'interno della tradizione cristiana, in particolare, tali preparazioni dolciarie si configurano come alternative rituali ai cibi vietati nei periodi di astinenza religiosa, offrendo una forma di appagamento simbolico che consente di evitare il ricorso a sacrifici cruenti o comunque dovuti. Un esempio significativo è quello dell'agnello pasquale siciliano: una figura di agnello realizzata in zucchero o pasta reale, il cui candore è messo in risalto da un piccolo stendardo bianco con una croce di colore rosso, simbolo della resurrezione di Cristo. L'agnello adulto assume la figura mitologica dell'ariete, protagonista di un noto racconto greco. Secondo il mito, i principi Frisso ed Elle, condannati ingiustamente, furono salvati dall'intervento di Zeus, il quale inviò loro un ariete alato dal vello d'oro. Durante il volo, Elle cadde nel mare, mentre Frisso giunse sano e salvo nella Colchide, presso il re Eeto, che gli concesse in sposa la figlia Calciope. Frisso sacrificò quindi l'ariete a Zeus e donò la sua pelle d'oro al re, che la appese a una quercia nel bosco sacro ad Ares, sorvegliata da un drago. Il vello d'oro rimase lì fino all'arrivo di Giasone e degli Argonauti.

Nel contesto della cristianità medievale, il mito dell'ariete alato con il vello d'oro fu oggetto di un'interpretazione allegorica cristiana, in chiave redentiva. L'ariete inviato da Zeus venne identificato con il Figlio di Dio, sacrificatosi per liberare l'umanità dal peso del peccato. Frisso divenne così simbolo dell'uomo che, aggrappandosi alla grazia divina, riesce a superare le avversità dell'esistenza; al contrario, Elle rappresentava l'anima che, non perseverando nella lotta spirituale, soccombe alle passioni e cade. Il vello d'oro, risultato del sacrificio dell'ariete, venne associato al sacramento dell'eucarestia, fonte di salvezza e dono di Cristo all'umanità. Infine, Giasone fu interpretato come figura del cristiano che, sostenuto dall'intercessione di Maria, combatte il male – simboleggiato dal drago – e ottiene la salvezza attraverso l'eucarestia (Farina, 2009).

La simbologia cristiana si manifesta anche attraverso significati più velati attribuiti alla forma del dolce, come nel caso del *Presnitz*, tipico delle province di Trieste e Gorizia, la cui forma a chiocciola richiama la corona di spine con cui Gesù Cristo fu umiliato prima della crocifissione. Il dolce, in questo senso, diventa un mezzo di pacificazione culturale, un “sacrificio sublimato” che riflette sia la continuità che l’evoluzione dei riti collettivi. Sostituire il corpo dell’altro mediante i dolci rievoca anche l’importanza simbolica del cannibalismo nella storia delle società umane. Sebbene il cannibalismo possa apparire come un fenomeno aberrante o scandaloso, esso rappresenta, secondo Claude Lévi-Strauss (2022), una componente universale e fondamentale delle culture, manifestandosi in forme sia dirette che indirette.

L’antropofagia implica sempre la volontà di introdurre nel corpo di un essere umano parti o sostanze provenienti dal corpo di altri esseri umani. L’*αἴτιον* («causa, origine») di tale fenomeno va ricercato in quel sentimento che ci spinge a identificarci con gli altri, gesto che Rousseau poneva all’origine della vita sociale. Traslato in dolcezza, il cannibalismo mantiene le forme, eliminando le paure e caricandosi di una forte valenza simbolica. Lo dimostrano i *Mannele*, omini stilizzati distribuiti ai bambini in Alsazia nel periodo del solstizio d’inverno, oppure i *Calaveras*, teschi di zucchero consumati in Messico durante il Giorno dei Morti (Borsato, 2023a).

In entrambi i casi, il consumo del corpo umano, seppur simbolico e sostitutivo, assume il valore di un atto di incorporazione: interiorizzare un’entità altra – che sia un dio, un parente defunto, un eroe o uno spirito collettivo. Come afferma Lévi-Strauss (2022, p. 91): “Il modo più semplice di identificare un altro con sé stesso consiste nel mangiarlo”. In quest’ottica di cannibalismo esorcizzato, figure come San Nicola di pan di zenzero o i Seni di Sant’Agata (dolcetti tipici catanesi simili a cassatine ripieni di ricotta, ricoperte di glassa bianca o rosa con in cima una ciliegia al maraschino) rappresentano forme edulcorate di un’antica pratica di assimilazione: quella che cerca, attraverso il cibo, di incorporare una santità surrogata (Kronld, 2011).

Il cannibalismo, in questi casi, si presenta come una modalità dolce e ritualizzata di devozione, volta ad assorbire qualità immateriali sostituendole con qualcosa di tangibile e assimilabile.

Tuttavia, il legame tra arte dolciaria e simbolismo non si esaurisce nell’ambito religioso. Anche in contesti laici o pagani, il cibo dolce conserva una forte valenza rituale e simbolica. Babbo Natale di cioccolato, monete dolci e cuori di panpepato, sebbene privi di connotazioni strettamente religiose, partecipano a un universo simbolico fatto di miti, riti e forme di identificazione collettiva.

La dolcezza si rivela, inoltre, in grado espandere l'efficacia del sacrificio. Nel *Ramo d'oro* di Frazer (2004), come osserva Borsato (2023a), si racconta della festa di Beltane: un rito celtico primaverile durante il quale venivano accesi grandi fuochi e celebrati banchetti propiziatori per assicurare fertilità e protezione alle greggi e ai raccolti. Il sacrificio di uno dei partecipanti viene deciso mediante la spartizione di una torta: una delle fette veniva segretamente annerita con del carbone, e colui che l'avesse ricevuta sarebbe stato designato come vittima sacrificale. Così viene descritto il rito:

Acceso il fuoco, i presenti prepararono una crema di uova e latte, che poi mangiarono. In seguito, si divertirono per un po' cantando e danzando intorno al fuoco. Quindi "impastano una torta d'avena, che viene tostata tra le braci contro una pietra. Dopo che la crema è stata consumata, dividono la torta in tante porzioni, il più possibile simili tra loro per dimensioni e forma, quante sono le persone presenti. Una di queste porzioni viene interamente sporcata di carbone, finché non diventa completamente nera. Tutti i pezzi della torta vengono poi messi in un berretto. Ognuno, bendato, estrae una porzione. Chi tiene il berretto ha diritto all'ultimo pezzo. Chi pesca il pezzo nero è la persona designata ad essere sacrificata a Baal, il cui favore si intende invocare affinché l'anno sia fertile e generoso nel nutrire uomini e bestiame (Frazer, 2004, pp. 571-574, traduzione mia).

Il momento del banchetto, quindi, conteneva in sé tanto la dolcezza del nutrimento condiviso quanto la brutalità del destino assegnato per sorteggio, mescolando piacere e terrore in un'unica scena rituale. Ci si potrebbe allora chiedere se la dolcezza servisse ad intensificare gli aspetti sinistri del sacrificio, trasformandolo in un tradimento sadico, o se invece rappresentasse un tentativo di attenuarne il peso, rendendo più sopportabile l'inevitabile. Wittgenstein scrive:

Anzi, da dove mai proviene l'aspetto profondo e sinistro del sacrificio umano? Sono unicamente le sofferenze della vittima ad impressionarci? [...] No, questo carattere profondo e sinistro non si comprende da sé, se conosciamo soltanto la storia dell'azione esterna; siamo noi che riproiettiamo questa luce sinistra da un'esperienza nell'intimo di noi stessi. Il fatto che il sorteggio avvenga mediante un dolce è anch'esso particolarmente terribile (quasi come il tradimento mediante un bacio) ...(Wittgenstein, 1967, p. 45).

Infine, la funzione sostitutiva del dolce si realizza in maniera particolarmente evidente nei rituali legati alla morte e alla sessualità, rivelando un'intima connessione con l'universo femminile. La dolcezza, infatti, appare frequentemente associata e sostituita al corpo della donna, come già evidenziato nel caso delle sculture in zucchero, ma anche in altri contesti

simbolici. Tale associazione si radica nel ruolo tradizionalmente attribuito alle donne come figure dell'ospitalità e della cura: dispensatrici di nutrimento e affetto, mediatrici nei momenti di passaggio, strettamente legate ai sensi soggettivi del gusto, dell'olfatto e del tatto.

Emblema di questa articolazione simbolica è la *Placenta*, la preparazione dolciaria più elaborata dell'antichità, composta da strati di pasta sottile alternati a un ripieno di formaggio di pecora e miele (Leon, 1943). Il nome, derivato dal greco *plakous* («torta piatta»), richiama già in sé immagini di maternità e generazione. Questo, a sua volta, è correlato a *Palatschinke*, termine austro-ungarico utilizzato per indicare la frittella.

Non è soltanto per una somiglianza di forma che la placenta identifica ciò che nasce e cresce insieme al neonato. Essa garantisce il nutrimento durante i nove mesi in utero, periodo in cui si sviluppa il legame tra la madre che nutre e il mondo che accoglierà il nuovo essere. Composta dello stesso patrimonio genetico del bambino, la placenta è il suo doppio: assieme al bambino costituisce, inizialmente, un'unica entità. Il piccolo cresce nutrendosi di sé stesso attraverso l'altro. Con il parto, questa unità si spezza: nasce la dualità (Borsato, 2023a).

In questa prospettiva, il parto stesso veniva simbolicamente associato alla pasticceria: la preparazione della placenta, rappresentava anche la *secundinae mulieris*, ovvero una «seconda nascita» per la donna, che si trasformava attraverso il gesto del generare. Il forno, come il ventre, custodisce e trasforma; il dolce, come il neonato, emerge da una lunga gestazione di calore, materia e cura (Sloterdijk, 2011). Domestica e femminile, la dimensione alimentare – e in particolare quella dolce – si caratterizza per una sensualità corporea che si declina in molteplici forme: seduzione, disgusto, inizio, fine (Korsmeyer, 2004).

Nei casi più gravi, la funzione sostitutiva del dolce si esercita a discapito dell'identità stessa, come dimostra – in forma parossistica e attraverso una finzione letteraria – il caso del *Glicomane*, descritto nell'omonimo libro, in cui il dolce diventa surrogato totalizzante del corpo. “Meccanicamente Georges portò il dito indice verso il collo e lo immerse nell'avvallamento confinario per saggiare la consistenza del suo sudore, poi lo sfregò con il pollice. Quell'umore era insolitamente appiccaticcio, quasi coloso e non poté fare a meno di avvicinare le due dita alla bocca, le leccò...era dolce, dolcissimo” (Ovadia, 2013, p. 9).

In tutte queste dinamiche, il dolce agisce come oggetto sostitutivo carico di significato, permettendo la continuità del rito o l'elaborazione simbolica di un'assenza. Si intrecciano, così, i temi della nascita, della morte e della prossimità, restituendo al dolce una funzione relazionale che eccede la sfera alimentare, innervandone il senso.

### 3.5 Pasticceria conventuale

Il simbolismo alimentare della pasticceria ha attecchito con radici molto profonde nelle aree a forte tradizione cattolica, come la Spagna, il Portogallo, la Sicilia e alcune aree del Sudamerica, sia grazie alla strategia di diffusione del cristianesimo, che ha spesso assorbito e rielaborato credenze e festività pagane, sia per merito del contributo fondamentale dei monasteri femminili nello sviluppo della tradizione dolciaria (Owens, 2011; Halliday, 2021). Se le forme del dolce della festa popolare avevano l'obiettivo di esprimere un incomunicabile in maniera esplicita e rumorosa ad un mondo interno, nel caso delle monache di clausura, questo stesso incomunicabile rifletteva, invece, una necessità di dialogo con l'esterno, allo stesso tempo temuto e agognato.

Più che la forma del dolce, comunque evocativa in numerosi casi, ciò che rende il caso della pasticceria conventuale così intrigante sono le azioni: fare e donare dolci diventano un mezzo di espressione tacita e di creazione di un linguaggio, analizzabile secondo una prospettiva estetologica, come sottolinea Borsato (2023a).

Angolatura di osservazione privilegiata per l'analisi congiunta della dimensione formale dei dolci e delle pratiche rituali del fare e donare, intesi come un sistema integrato di comunicazione simbolica è la Sicilia. Il sentimento del sacro ha svolto un ruolo fondamentale nel tenere insieme l'identità travagliata e stratificata del popolo siciliano, trovando espressione privilegiata nella preparazione dei dolci rituali. A ciò si unisce la straordinaria ricchezza del territorio, che ha da sempre fornito materie prime ineguagliabili – mandorle, pistacchi, ricotta, miele, agrumi e zucchero di canna.

Nei monasteri femminili siciliani, le religiose iniziarono ad utilizzare l'arte dolciaria ben prima che quest'ultima divenisse una fonte di reddito utile a finanziare le loro strutture e la propria missione cristiana dedita ai numerosi orfani che ricevevano in affidamento. I dolci dati in dono servivano come moneta accettabile dal mondo esterno, in cambio di attenzione favori ricevuti, qualche visita o pettegolezzo (Simeti e Grammatico, 2017). Ciò contribuì a far sì che la Sicilia, tra il XVIII e il XIX secolo, vantasse ben ventuno monasteri specializzati nella produzione di leccornie zuccherine, che Giovanni Meli (nella canzone intitolata *Li cosi duci di li bati*) descrive con profusione di dettagli (Taylor Simeti, 2008).

I primi documenti riflettono un atteggiamento ambivalente da parte della Chiesa nei confronti dei dolci conventuali siciliani. Nell'anno 1575, alle suore della diocesi di Mazara del Vallo fu proibito di preparare la cassata durante la settimana, in quanto elemento di distrazione dalle

preghiere e dalle penitenze (Farina, 2009). Ciò non le impedì, tuttavia, di diventare il dolce iconico della Pasqua, una delle feste più importanti del Cristianesimo.

Se analizzata da un punto di vista semiotico, la cassata rivela una struttura complessa di significati, che travalica il semplice dato gastronomico. La sua forma rotonda, la dolcezza estrema, la dimensione conviviale e la decorazione opulenta la associano a valori come l'abbondanza, la generosità e la fertilità, tradizionalmente legati all'universo femminile. Tale associazione è rafforzata anche dal genere grammaticale del nome stesso (Mangano, 2020). La suddetta simbologia trova un riscontro concreto nella gerarchia di genere che caratterizza la produzione alimentare nei conventi e nei monasteri: mentre i monaci si occupano degli aspetti più rilevanti della catena alimentare, come bevande alcoliche, formaggi e carni, le suore sono limitate a prodotti secondari quali marmellate, biscotti, torte e tisane (Villette, 2011).

Altro dolce siciliano di derivazione monastica, più precisamente originario del Monastero della Martorana di Palermo, è la *Frutta martorana*, preparata per la visita pasquale dell'arcivescovo e successivamente collegata alla celebrazione della Festa dei Morti. Si tratta di pasta reale di mandorle e zucchero che, artisticamente modellata e dipinta, riproduce ogni esemplare di frutta. Uno dei simboli più elaborati di cui sia rimasta memoria è, però, il *Trionfo di Gola* del convento di Via Montevergini a Palermo, generalmente formato da pan di spagna imbevuto di liquore, confettura di zucca e pistacchio, due strati di pasta frolla sottili e crema biancomangiare, ricoperti da gelatina di albicocche e pasta reale alle mandorle. Dacia Maraini lo descrive in tal modo:

Una montagnola verde fatta di gelatina di pistacchio, mescolata alle arance candite, alla ricotta dolce, all'uvetta, ai pezzi di cioccolata. [...] Si squaglia in bocca come una nuvola spandendo profumi intensi e stupefacenti. È come mangiarsi un paesaggio montano, con tutti i suoi boschi, i suoi fiumi, i suoi prati; un paesaggio reso leggero e friabile da una bambagia luminosa che lo contiene e lo trasforma, da gioia degli occhi a gioia della lingua (Maraini, 1996, p. 67).

Borsato (2023a), sottolinea come questa preparazione corrisponda a quella di un "dolce senza metodo, frutto del sapere di chi lo produce" (p. 146). In questo contesto, l'espressione non implica necessariamente una verbalizzazione: la trasmissione della conoscenza avviene principalmente attraverso i movimenti e le interazioni tra soggetto, oggetto e l'atmosfera monastica.

Un sapere pratico gelosamente custodito, tanto che Maria Grammatico, mandata dalla famiglia nel convento francescano di San Carlo e oggi titolare della celebre pasticceria Grammatico di

Erice, fu costretta a rubare i segreti del chiostro sbirciando di notte tra le fenditure della cucina in pietra, annotando su un quadernetto i gesti descrittivi e il lavoro manuale di un'intera vita (Simeti e Grammatico, 2017). Basti pensare che in molte ricette il tempo di cottura veniva indicato in “Credo” o in “Ave” (Taylor Simeti, 2008, p. 68).

Allo stesso modo in Portogallo, ricco di dolci di derivazione ecclesiastica, le ricette conventuali erano mantenute segrete per garantirne l'unicità: solo la madre superiora aveva accesso ai documenti scritti, mentre tra le suore la tradizione orale assicurava la trasmissione delle competenze e impediva la fuoriuscita delle ricette. Questa modalità ha permesso di salvare la pratica dolciaria anche durante le chiusure dei conventi nel XIX secolo. In particolare, a Tentugal, la tradizione orale ha consentito alle donne locali di apprendere la tecnica dalle ultime suore carmelitane e oggi le pasticciere continuano a custodire questo patrimonio, difendendo l'autenticità del *Pastel de Tentugal*: caratterizzato da una pasta sfoglia molto sottile e un ripieno dolce a base di *fios de ovos* (filamenti di uova zuccherate e cotte a forma di fili sottili) (Arvela, 2013).

Il dolce, in quanto legato al piacere e alla sessualità, rappresentava per le monache anche un mezzo di apertura al desiderio. Rientrando nei pochi piaceri sensuali concessi, permetteva loro di combinare, in maniera allusiva, misticismo e sessualità in maniera innocente, ma non ingenua (Borsato, 2023a). Lo dimostrano le *Minne di Virgini*, dolce tradizionale siciliano, diffuso in tutta la penisola in diverse varianti, che traggono spunto dal martirio di Sant'Agata, caratterizzato dall'amputazione dei seni (Di Schino, 1995). Un'eco letteraria di tale ambiguità si ritrova ne *Il Gattopardo*, dove Fabrizio, Principe di Salina, osservando il sontuoso tavolo dei dolci, riconosce la carica sensuale e profana di quelle forme zuccherine, capaci di evocare desideri e peccati.

Lì, immani babà sauri come il manto dei cavalli, Monte-Bianco nevosi di panna, beignets Dauphine che le mandorle screziavano di bianco ed i pistacchi di verdino; collinette di profiteroles alla cioccolatta, marroni e grasse come l'humus della piana di Catania dalla quale, di fatto, attraverso lunghi rigiri esse provenivano, parfaits rosei, parfaits sciampagna, parfaits bigi che si sfaldavano scricchiolando quando la spatola li divideva, sviolinature in maggiore delle amarene candite, timbri aciduli degli ananas gialli, e “trionfi della Gola” col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche “paste delle Vergini”. Di queste Don Fabrizio si fece dare due e tenendole nel piatto sembrava una profana caricatura di Sant'Agata esibente i propri seni recisi. “Come mai il Santo Uffizio, quando lo poteva, non pensò a proibire questi dolci? I “trionfi della Gola” (la gola, peccato mortale!), le mammelle di S. Agata vendute

dai monasteri, divorate dai festaioli! Mah!” (Tomasi di Lampedusa, 2002, p. 228).

Tale riflessione permette di soffermarsi sulla percezione di una peccaminosità intrinseca nelle forme allusive del dolce. La preparazione e il consumo di prelibatezze zuccherine permettevano alle religiose di accedere a un linguaggio simbolico in cui il piacere non era necessariamente condannato, ma sublimato. La dolcezza, pur legata alla materia, poteva essere trasfigurata in estasi spirituale. In questa ambiguità fertile, il dolce assumeva una funzione al tempo stesso liturgica e sensuale: oggetto di dono, strumento di scambio, ma anche delicata concessione all’erotismo, in una forma che non tradiva né il voto né la clausura. Anzi, spesso costituiva da ispirazione per istanze umoristiche, tipiche dell’espressività barocca.

Una piccantezza simbolica di tale portata emerge, in maniera evidente, nel cannolo, la cui forma inequivocabilmente fallica ha generato numerose letture e racconti, in particolare in relazione alla sua origine conventuale. La struttura stessa del dolce – un involucro croccante che racchiude un ripieno cremoso – sollecita non solo il gusto ma anche l’immaginazione, suggerendo un piacere che si insinua tra sacro e profano. Non stupisce, dunque, che sia stato associato tanto alla trasgressione carnevalesca - momento di sospensione delle norme e di rovesciamento simbolico – quanto a un sapere femminile capace di giocare con i confini del lecito (Mangano, 2020).

Le forme dei dolci conventuali tradiscono pulsioni contraddittorie, tutte comunque finalizzate ad esprimere sentimenti e stati emotivi altrimenti inesprimibili. Da un lato, emergono irriverenti messaggi subliminali, veicolati da forme sessuali allusive, dall’altro, si manifestano la devozione più raccolta e meditativa o, talvolta, l’insofferenza dovuta ad un isolamento spaziale e temporale imposto. In questo senso, le *Maria Stuarda* (dolci di pasta frolla con all’interno una conserva di cedro candito o zucchine lunghe) assumono una connotazione intima e personale. La loro caratteristica griglia di pasta frolla, richiamo alla prigione di Maria Stuarda, potrebbe essere stata adottata dalle monache per “addolcire” la vita di clausura.

Fare e donare dolci costituisce, dunque, un mezzo di espressione alternativo per le religiose. Etimologicamente, un atto di *espressione* implica «spremere fuori», estrarre qualcosa che è dentro, e richiede diversi elementi fondamentali. Come sottolinea Dewey (1987), un atto espressivo si fonda su un impulso, su materiale immagazzinato, sull’agitazione interiore e, naturalmente, sulle emozioni. Queste ultime funzionano come un magnete che attira a sé materiale adeguato per dare forma all’espressione. L’intero processo si sviluppa attraverso una corrispondenza continua tra lo stato mentale dell’individuo, il materiale espressivo e

l'osservatore, generando una sorta di alchimia tra interno ed esterno.

Nel contesto monastico, le emozioni si esprimono attraverso le mani: prima raccolte nella preghiera, poi operose nell'impastare, modellare, cuocere e inzuccherare. La ritualità artigianale del fare dolci scandisce così il ritmo quotidiano imposto dai voti di castità, povertà e obbedienza, trasformando il lavoro manuale in pratica spirituale e, al contempo, in atto emotivo. Le stesse mani che si levano in adorazione diventano veicolo di sentimenti ambivalenti: da un lato, cura per il prossimo e obbedienza all'insegnamento divino; dall'altro, strumenti attraverso cui si incarnano emozioni più complesse, come la frustrazione, la rivalità o la rabbia nei confronti delle consorelle.

Trovo particolarmente rilevante il passaggio che Borsato (2021) compie dalla sfera del dono a quella dell'estetica quotidiana: la pasticceria diventa, per le suore, non solo mezzo di sopravvivenza economica o canale di comunicazione con l'esterno, ma anche una forma d'arte vissuta nel quotidiano, espressione di un sapere incarnato e di una creatività non riconducibile ai canoni tradizionali dell'arte. Il legame tra gesto, materia, emozione e relazione produce ciò che la studiosa definisce una "performance estetica", che non si limita a rappresentare emozioni, ma ne offre una forma concreta, condivisa e partecipata, frutto della subordinazione del materiale allo spirituale. In questa chiave, la pasticceria si configura come un atto estetico e, al tempo stesso, etico e politico: una pratica che sfida l'ortodossia maschile e consente alle suore una forma di autodeterminazione all'interno di uno spazio altrimenti fortemente regolato. In virtù di ciò, ritengo non sia affatto sbagliato affermare che in un sospiro di monaca, liberato nel silenzio, si racchiuda la "trepida, delicata, vibrante percezione della Bellezza" evocata da Keats.

## BIBLIOGRAFIA

- Agostino. (1986) *Le confessioni*, a cura di C. Carena, introd. di G. Einaudi, Roma: Città Nuova Editrice (tit.orig. *Confessionum*, 400 d. C.).
- Andina, T., Barbero, C. (2018) “Can Food Be Art?”, in *Monist*, 101(3), pp. 353-361. <https://doi.org/10.1093/monist/ony003>
- Appleton, K. M. (2024) “Liking for Sweet Taste, Sweet Food Intakes, and Sugar Intakes”, in *Nutrients*, 16(21), 3672. <https://doi.org/10.3390/nu16213672>
- Aristotele. (2000) *Etica Nicomachea*, a cura di C. Mazzarelli, Milano: Bompiani.
- Armengaud, C. (2000) *Le diable sucré: Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité*, Paris: La Martinière.
- Arvela, P. (2013) “Pastel de Tentugal: Serendipity or cultural syncretism?”, in *Wrapped and stuffed foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, a cura di M. McWilliams, United Kingdom: Prospect Books, pp. 68-81. <https://hdl.handle.net/10779/uow.27794757.v1>
- Barbery, M. (2009) *Estasi culinaria*, trad. it. di E. Caillat e C. Poli, Roma: Edizioni E/O (tit.orig. *Une gourmandise*, 2000).
- Baudrillard, J. (1998) *The consumer society: Myths and structures*, introd. di G. Ritzer, trad. it. di C. Turner, London: SAGE Publications (tit. orig. *La société de consommation: ses mythes, ses structures*, 1970).
- Belloir, C., Neiers, F., & Briand, L. (2017) “Sweeteners and sweetness enhancers”, in *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, 20(4), 279-285. <https://doi.org/10.1097/MCO.0000000000000377>
- Benjamin, W. (2000) *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica: Arte e società di massa*, prefaz. di C. Cases, trad. it. di E. Filippini, Torino: Einaudi (tit. orig. *Das Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit*, 1936).
- Bernier, G. (1989) *Antonin Carême, 1783-1833: La sensualité gourmande en Europe*, Paris: Éditions Grasset & Fasquelle.
- Boisvert, R. D., Heldke, L. (2016) *Philosophers at Table: On food and being human*, London: Reaktion Books.
- Borsato, M. (2021) “Baking as a Means of Non-verbal Expression: An Aesthetic Inquiry on Conventual Pastry”, in *Contemporary Aesthetics*, 19, 1.
- Borsato, M. (2023a) *Il dolce: una relazione estetica*, Pisa: Edizioni ETS.

- Borsato, M. (2023b) “‘Edible Aesthetics’: Blurring Boundaries between Pastry and Art”, in *Humanities* (Switzerland), 12(5). <https://doi.org/10.3390/h12050126>
- Bröcker, F. (2023) “My eye is a mouth: Spectacular food for the eyes”, in *Food-Media Senses: Interdisciplinary Approaches*, pp. 39-54. Transcript Verlag.  
<https://doi.org/10.1515/9783839464793-002>
- Buttitta, I. E. (2006) *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*, Roma: Meltemi Editore.
- Calvino, I. (2024) Furto in una pasticceria, in *I racconti* (pp. 97-103), Milano: Mondadori (7<sup>a</sup> ristampa dell’ed. Oscar Moderni, 2019).
- Capatti, A., Montanari, M. (1999) *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari: Laterza.
- Carême, M. A. (2003) *Le pâtissier pittoresque d’Antonin Carême*, a cura di A. S. Weiss, Paris: Le Petit Mercure.
- Carême, A. M. (2007) *L’arte della cucina francese nel XIX secolo. Trattato elementare e pratico*, trad. it. di A. Pezzani, Piacenza: Mattioli 1885 (tit. orig. *L’art de la cuisine française au XIXe siècle*, 1833-1844).
- Castro-Muñoz, R., Correa-Delgado, M., Córdova-Almeida, R., Lara-Nava, D., Chávez-Muñoz, M., Velásquez-Chávez, V. F., Hernández-Torres, C. E., Gontarek-Castro, E., & Ahmad, M. Z. (2022) “Natural sweeteners: Sources, extraction and current uses in foods and food industries”, in *Food Chemistry*, 370. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130991>
- Charsley, S. (1987) “Interpretation and custom: The case of the wedding cake”, in *Man*, 22(1), 93-110. <https://doi.org/10.2307/2802965>
- Charsley, S. (1988) “The wedding cake: history and meanings”, in *Folklore*, 99(2), 232-241. <https://www.jstor.org/stable/1260461>
- Chiva, M. (1985) *Le doux et l’amer: Sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant*, prefaz. di R. Zazzo, Paris: Presses Universitaires de France.
- Ciocca, G. (2016) *Il pasticciere e confettiere moderno*, Roma. Lazarus.
- Davis, J. J. (2009) “Masters of disguise: French cooks between art and nature”, 1651-1793, in *Gastronomica*, 9(1), 36-49. <https://doi.org/10.1525/gfc.2009.9.1.36>
- Dencher, A. (2024) “Sweet Splendour: Drawings of Desserts in the Eighteenth-Century Dutch Republic”, in *The Rijksmuseum Bulletin*, 72(3), 236-257.
- Dewey, J. (2012) *Arte come esperienza*, a cura di G. Matteucci, Milano: Aesthetica Edizioni (tit. orig. *Art as experience*, 1934).

- Di Schino, J. (1995) “The Waning of sexually allusive monastic confectionery in Southern Italy, in *Disappearing Foods: Studies in Foods and Dishes at Risk. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1994*, a cura di H. Walker, London: Prospect Books.
- Di Schino, J. (2016) (a cura di) *Arte dolciaria barocca: I segreti del credenziere di Alessandro VII intorno a un manoscritto inedito*, Roma: Gangemi Editore.
- Douglas, M. (1999) *Antropologia e simbolismo*, Bologna: Società editrice il Mulino.
- Edwards, W. (1987) “The commercialized wedding as ritual: A window on social values”, in *The Journal of Japanese Studies*, 13(1), 51-78. <https://doi.org/10.2307/132586>
- Farina, S. (2009) *Dolcezze di Sicilia: Storia e tradizioni della pasticceria siciliana: con quarantasei ricette d'autore*, presentazione di E. Coccolo Chiriotti, Palermo: Lussografica.
- Fischler, C. (1992) *L'onnivoro: Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, trad. it. di M. C. Salemi Cardini, Milano: Arnoldo Mondadori Editore.
- Flandrin, J.-L., Montanari, M. (1997) (a cura di) *Storia dell'alimentazione*, trad. it. di M. Astrologo et al., Bari: Gius. Laterza & Figli.
- Flandrin, J.-L. (2007) *Arranging the meal: A history of table service in France*, trad. it. di J. E. Johnson, S. Roder e A. Roder, prefaz. di B. Fink. Berkeley, University of California Press. (tit. orig. *L'Ordre des mets: Histoire des manières de table au Moyen Âge*, 1999).
- Frazer, J. G. (2004) *The golden bough: A study in comparative religion*, introd. di C. Craig, Edinburgh: Canongate Classics.
- Girard, R. (1992). *La violenza e il sacro*, trad. it. di O. Fatica e E. Czerkl, Milano: Adelphi.
- Goodman, N. (2003) *I linguaggi dell'arte*, a cura di F. Brioschi, Milano: Net (tit. orig. *Languages of Art: An Approach to a Theory of Symbols*, 1968).
- Grimaldi, P. (1993) *Il calendario rituale contadino: Il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*, Milano: F. Angeli.
- Grolet, C. (2017) *Fruits*, Paris: Ducasse.
- Haldane, J. (2015, January 14) “Cake architecture: The design of desserts”, in *The Architectural Review*.  
<https://www.architectural-review.com/essays/cake-architecture-the-design-of-desserts>
- Halliday, P. (2021) “Nuns in the Kitchen: Conventual Cuisine in Colonial Latin America”, in *The Ascendant Historian*, 1, 35-43.
- Henisch, B. A. (1976) *Fast and feast: Food in Medieval Society*, University Park, PA, Pennsylvania State University Press.
- Knott, K. (2005) *The Location of Religion, A Spatial Analysis*, London: Equinox.

- Kociszewska, E. (2020) “Displays of Sugar Sculpture and the Collection of Antiquities in Late Renaissance Venice”, in *Renaissance Quarterly*, 73(2), 441-488.  
<https://doi.org/10.1017/rqx.2020.2>
- Korsmeyer, C. (2004) *Gender and aesthetics: An introduction*, London: Routledge.
- Korsmeyer, C. (2015) *Il senso del gusto: Cibo e filosofia*, trad. it. di S. Marino, in N. Perullo, Milano: Aesthetica Edizioni (tit. orig. *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*, 2011).
- Kronld, M. (2011) *Storia del dessert. La più dolce delle invenzioni*, trad. it. di C. Verardi, prefaz. di G. Fabbri, Milano: Odoya.
- Leon, E. F. (1943) “Cato’s Cakes”, in *The Classical Journal*, 38(4), 213-221.
- Lévi-Strauss, C. (2022) *Siamo tutti cannibali*, trad. it. di R. Ferrara, Bologna: Il Mulino. (tit. orig. *Nous sommes tous des cannibales*, 2013).
- Lipovetsky, G., Serroy, J. (2013) *L’esthétisation du monde. Vivre à l’âge du capitalisme artiste*, Paris: Gallimard.
- Lucchetti, T. (2009) *Piatti reali e trionfi di zucchero: Carte di casa Bonaccorsi nella Macerata seicentesca*, Macerata: Retecamere. (Piccola biblioteca della CdC di Macerata).
- Mangano, D. (2021) “How Sicily Made Its Sweet Symbols: Glocal Identity and Food”, in *Glocalism: Journal of Culture, Politics and Innovation*, 2020(3).  
<https://doi.org/10.12893/gjcpi.2020.3.10>
- Maraini, D. (1996) *Bagheria*, Milano: Biblioteca Universale Rizzoli.
- Matthen, M. (2021) “Can Food Be Art in Virtue of Its Savour Alone?”, in *Critica*, 53(157), 95  
<https://doi.org/10.22201/iifs.18704905e.2021.1247>
- Mennella, J. A. (2014) “Ontogeny of taste preferences: basic biology and implications for health”, in *The American Journal of Clinical Nutrition*, 99(3), 704S-711S.  
<https://doi.org/10.3945/ajcn.113.067694>
- Monroe, D. (2007). “Can food be art? The problem of consumption”, in *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, 133-44.
- Montanari, M. (2009) *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Milano: Laterza.
- Montanari, M. (2016) “Presentazione”, in J. Di Schino. *Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziero di Alessandro VII intorno a un manoscritto inedito*, Roma: Gangemi Editore, pp. 7-9.
- Muñoz-Labrador, A., Hernandez-Hernandez, O., & Moreno, F. J. (2024) “A review of the state of sweeteners science: the natural versus artificial non-caloric sweeteners debate. Stevia

- rebaudiana and *Siraitia grosvenorii* into the spotlight”, in *Critical Reviews in Biotechnology*, 44(6), 1080-1102. <https://doi.org/10.1080/07388551.2023.2254929>
- Nahum-Claudel, C. (2016) “Feasting”, in F. Stein *et al.* (a cura di), *The Cambridge Encyclopedia of Anthropology*. <https://doi.org/10.29164/16feasting>
- Naukkarinen, O. (2012) “Variations on artification”, in *Contemporary Aesthetics* (Journal Archive), (4), 2.
- Ovadia, M. (2013) *Il glicomane: L'uomo che diventò un dolce*, a cura di G. Nucci, testi storico gastronomici e ricette di C. Scaffidi, A. Attorre, Bra: Slow Food Editore.
- Owens, S. E. (2011) *Food, Fasting, and Itinerant Nuns. Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment*, 19(4), 274-293. <https://doi.org/10.1080/07409710.2011.630619>
- Perullo, N. (2016) *Il gusto come esperienza: Saggio di filosofia ed estetica del cibo* (2a ed.), Bra: Slow Food Editore.
- Perullo, N. (2023) *Scritti gastronomici corsari: e altri saggi sulla consapevolezza del cibo*, Pisa: ETS.
- Platone. (1991) *Gorgia*, a cura di G. Reale, in *Tutti gli scritti*, Milano: Rusconi, pp. 860-932.
- Platone (1991) *Repubblica*, a cura di R. Radice, in *Tutti gli scritti*, Milano: Rusconi, pp. 1068-1346.
- Platone. (2019) *Protagora*, trad. it. di F. Adorno, Baria: Laterza.
- Proust, M. (2008a) *La strada di Swann*, a cura di M. Bongiovanni Bertini, trad. it. di N. Ginzburg, Torino: Giulio Einaudi Editore (tit. orig. *Du côté de chez Swann*, 1913).
- Proust, M. (2008b) *All'ombra delle fanciulle in fiore*, a cura di M. Bongiovanni Bertini, trad. it. di F. Calamandrei e N. Neri, Torino: Giulio Einaudi Editore (tit. orig. *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*, 1919).
- Quinet, M. L. (1981). “Food as Art: The Problem of Function”, in *British Journal of Aesthetics*, 21(2), 159-171.
- Shapiro, R., & Heinich, N. (2012) “When is artification?”, in *Contemporary Aesthetics*, 0(4), Articolo 9.  
[https://digitalcommons.risd.edu/liberalarts\\_contempaesthetics/vol0/iss4/9](https://digitalcommons.risd.edu/liberalarts_contempaesthetics/vol0/iss4/9)
- Shiner, L. (2012) “Artification, Fine Art, and the Myth of ‘the Artist’”, in *Contemporary Aesthetics* (Journal Archive), (4), 4.
- Simeti, M. T. e Grammatico, M. (2017) *Mandorle amare. Una storia siciliana tra ricordi e ricette*, Palermo: Dario Flaccovio Editore (tit. orig. *Bitter Almonds and Recipes from a Sicilian Girlhood*, 2011).

- Sloterdijk, P. (2011) *Spheres I. Bubbles. Microspherology*, trad. it. di Wieland Hoban (tit. orig. *Sphären I. Blasen*, 1998), New York: Semiotext(e).
- Sullins, D. P. (2017) ““No Wedding’s a Wedding Without a Cake””: The History and Significance of the Wedding Cake (SSRN Scholarly Paper No. 3081990), in *Social Science Research Network*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3081990>
- Taylor Simeti, M. (2008) *Fumo e arrosto: escursioni nel paesaggio letterario e gastronomico della Sicilia*, Palermo: Flaccovio.
- Tebben, M. (2015) “Seeing and Tasting: The Evolution of Dessert in French Gastronomy”, in *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 15(2), 1025.  
<https://doi.org/10.1525/gfc.2015.15.2.10>
- Tomasi di Lampedusa, G. (2002) *Il Gattopardo*, a cura di G. Lanza Tomasi, Milano: Feltrinelli (Prima pubblicazione 1958).
- Villette, A. (2011) “Nuns at work”, in *Gastronomica*, 11(2), 90-93.  
<https://doi.org/10.1525/gfc.2011.11.2.90>
- Yoshida, R., & Ninomiya, Y. (2024) “Mechanisms and Functions of Sweet Reception in Oral and Extraoral Organs”, in *International Journal of Molecular Sciences*, 25(13), 7398.  
<https://doi.org/10.3390/ijms25137398>
- Williams, R. (2017, 1 Dicembre) “Cedric Grolet is breaking the rules of French dessert”. Bloomberg.com. <https://www.bloomberg.com>
- Wilson, C. (2005) “Wedding cake: A slice of history”, in *Gastronomica*, 5(2), 69-72.  
<https://doi.org/10.1525/gfc.2005.5.2.69>
- Wittgenstein, L. (1967) *Note sul “Ramo d’oro” di Frazer*, trad. it. di S. de Waal, Milano: Adelphi 1975 (tit. orig. *Notes on the “Golden Bough” of Frazer*, 1931-1933).
- Wyer, S. (2024) “Peeling back the artichoke leaves: symbolism and origin stories in Jewish-Roman Cuisine”, in *Food, Culture & Society*, 27(2), 537-554.  
<https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2297484>