



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Semiotica della degustazione. Assiologie e processi gustativi nel caso esemplare della *tarte au citron*

Carlo Andrea Tassinari

Abstract

La tarte au citron meringuée è un dolce classico della pasticceria francese, pur essendo un hapax per la combinazione di dolcezza e acidità che ne tradisce l'origine alloctona. In questo lavoro, proponiamo di analizzarne il processo di gusti e sapori a cui la sua degustazione dà luogo, a partire da un corpus di ricettari francesi “maggiori”, di assaggi di varianti del dolce in tre sale da tè della città di Tolosa e di interviste ai pasticceri degli esercizi scelti. Lo studio ha un duplice obbiettivo: da un lato, analizzare la combinazione percettiva che permette di “normalizzare” l'esperienza percettiva del dolce nel sistema della pasticceria francese “classica”, dal quale si discosta parzialmente per struttura, situandola all'interno di un'assiologia del gusto e descrivendone i processi gustativi; dall'altro, delineare una batteria di categorie analitiche per sviluppare una “semiotica della degustazione” a partire dalle indicazioni dello studio di Floch sull'emblema aromatico di Michel Bras, della divisione tra “gustoso” e “saporito” proposta da Marrone e dalle indicazioni di Fontanille sugli intrecci percettivi realizzati dalle presentazioni dei piatti. A conclusione del percorso, proponiamo un modello della degustazione della tarte au citron, focalizzando sulla funzione che vi svolge la meringa e cercando di organizzare le percezioni gustative in un intreccio di sapori temporalizzato, con particolare attenzione al valore “enunciativo” delle consistenze del dolce.

1. Introduzione

La nostra comunicazione propone un'analisi del processo sensoriale che si svolge nel corso della degustazione della *tarte au citron*, nelle sue varianti con e senza meringa, per come viene servita e consumata in tre sale da tè della città di Tolosa. L'obiettivo del nostro studio è elaborare delle *categorie per analizzare e progettare esperienze gustative* per ampliare un ambito di ricerca gastronomico che chiameremo “semiotica della degustazione”. Il dolce, per il quale continueremo a utilizzare la denominazione francese, per non confonderlo con le torte al limone italiane, ha una struttura relativamente semplice che ne fa un caso esemplare per i meccanismi che studieremo.

L'ipotesi che ha guidato il nostro lavoro è che la degustazione sia un'esperienza sensoriale di tipo narrativo di cui la semiotica deve approfondire il linguaggio espressivo, e che questa esperienza mobilita, nel suo corso, dei modelli percettivi codificati in base ai quali formuliamo giudizi di gusto e

disgusto. Per verificare questa idea, ho svolto una ricerca di campo in tre sale da té di Tolosa – *Les Gourmands de St-Semin, Bapz, Le salon d'Eugénie* – fatta di interviste a pasticceri, molti assaggi alcune letture di ricettari “classici” di pasticceria francese (riscontrando molte difficoltà di ricostruzione storica, rimaste irrisolte).

Dopo esserci fatti spiegare dai pasticceri le caratteristiche principali della loro produzione in meringhe e tarte au citron, da cui è emerso che la *tarte au citron meringuée* è sempre al secondo o terzo posto dei dolci più richiesti tra la decine di proposte fisse, ho chiesto loro come ne realizzavano i tre elementi principali: la pasta brisée, la crema al limone, la meringa (italiana) e cosa si aspettavano di ottenere al servizio e “in bocca”; poi abbiamo assaggiato insieme le loro tarte au citron e abbiamo cercato di assegnare le categorizzazioni attese rispetto alle sensazioni percepite.

La presentazione dell’analisi non seguirà tuttavia quest’ordine espositivo. Per prima cosa, proporremo una rilettura di lavori di storia e antropologia dell’alimentazione di cui vorremmo mostrare la convergenza con un campo di studi di semiotica che dà gli strumenti per l’analisi della degustazione come un’*assiologia del gusto*; in seguito, mostreremo come la degustazione del dolce si inserisce, per il corpus in oggetto, in una situazione comunicativa caratteristica del contesto commerciale delle sale da thé, che può essere letta come un *racconto di gusti e sapori*; e, per finire, analizzeremo come questa sequenza permette di magnificare dei tratti percettivi nel corso della degustazione, rivelando un’organizzazione specifica di gusti e sapori.

2. Assiologie del gusto

Questo studio intende esplorare un campo di ricerca aperto da Jean-Marie-Floch, nel suo saggio sull’emblema aromatico di Michel Bras. L’interesse del saggio, per noi, è che Floch cerca un collegamento tra la filosofia gastronomica del cuoco e la combinazione di sapori che la manifesta in un piatto particolare: “la spigola al laticello e finocchio alpino, casella e polpettine di pane alla salvia”.

La filosofia gastronomica di Bras è solidamente ancorata nel modello della cucina “moderna” che Montanari (2004, p. 75) definisce “analitico”, in opposizione a un modello “sintetico” premoderno. In base a questo modello, che si afferma in Francia già a partire dal XVII secolo, e domina la gastronomia francese fino al XIX, gli ingredienti sono classificati in base a un doppio criterio, radicato in un ordine “naturale” oggettivo. Da un lato, il cuoco deve preferire, *tra* gli ingredienti disponibili, quelli provenienti dal territorio nazionale (Drouard 2004, pp. 23-35; Assoudre 2015, p. 24)¹. Inoltre, l’assemblaggio degli ingredienti nelle preparazioni e la successione delle pietanze durante il servizio deve rispettare, *negli* ingredienti, quelle proprietà che sono loro “naturalmente” inerenti, per una massima resa gustativa, oltre che sanitaria: come spiega già De Bonnefons (1655, p. 214), la “zuppa di cavolo deve sapere di cavolo”². La dichiarazione di Bras di voler “ritrovare il gusto originario delle erbe” si basa sullo stesso principio. Come nota Floch, il cuoco “cerca di far provare lo stato più naturale dell’universo sensibile dell’Aubrac, ossia la ‘verità’ di tutti gli elementi che entrano nella composizione dei piatti ispirati da quel paese”, trasformando così il proprio ristorante nel “luogo di un’esperienza estetica” che fa emergere, attraverso i piatti serviti, “le qualità sensibili del mondo”. (Floch 2012, pp. 243-235). Come nell’epistemologia “naturalista” o “moderna”, la buona conoscenza è assicurata dalla mediazione di un filosofo/scienziato che elimina le mediazioni soggettive per tornare

¹ È interessante il parallelismo con il principio di unificazione territoriale dei Trattati di Westphalia del 1648, *cuius regio, eius religio*, che definiscono uno spazio politico-spirituale chiuso e omogeneo. Allo stesso modo, si potrebbe dire che i trattati di gastronomia prescrivono una sorta di “ordinamento gustativo” in base al quale ad ogni cucina nazionale corrisponde un paradigma di ingredienti che vengono a costituire le “unità primarie” di possibili processi di preparazione, ordinate poi in una gerarchia di preparati “derivati” che possono essere consumati direttamente o divenire le componenti di preparazioni più complessi. In base a questo principio, è possibile “inventare” piatti nazionali a partire da ingredienti costitutivi dei “paradigmi naturali” dei territori delle diverse nazioni, anche se questi piatti non sono necessariamente consumati nei paesi di riferimento. Si veda in questo senso il capolavoro di Carême (1833), che propone una ricca lista di preparazioni “straniere” spesso da lui stesso elaborate a partire da principi di assemblaggi “spagnoli”, “inglesi”, “italiani”, ecc.

² Ritorviamo lo stesso principio anche Carême (1883) e Escoffier (1902).

al “mondo oggettivo della natura” (Latour 2000, pp. 2-20; Descola 2014, pp. 199-205), così l’assiologia del gusto della cucina moderna consiste nel rendere in modo “chiaro” e “distinto” le proprietà “naturali” degli ingredienti che la cucina rinascimentale avrebbe occultato o confuso. Opponendo alla “chiarezza” e alla “discontinuità” della prima la “molteplicità” e la “confusione” della seconda questo paradigma si conforma così a dettami di un’estetica “classica” (Mangiapane 2015, p. 4). Neanche l’intervento della “complessità”, nota infatti Millau, fa vacillare il lavoro del cuoco sul versante pericoloso della “confusione” dei gusti: “gusti *complessi, lungi dal mescolarsi, si staccano* gli uni dagli altri, come gli stadi di un razzo” (corsivi nostri).

Tuttavia, la *nouvelle cuisine* degli anni 70 del novecento, di cui Bras, secondo Millau³, è un esponente, si vuole in rottura con la cucina moderna “classica” di cui abbiamo appena tratteggiato i contorni, pur condividendo con essa chiari elementi di continuità. Se la cucina moderna classica nasce a partire dalla definizione di un ordine naturale oggettivo e universale, che definisce una classe di ingredienti “primitivi” alla base di un’arte combinatoria infinitamente producibile e riproducibile, la *nouvelle cuisine*, da un lato, nega l’esistenza di una Natura monolitica e universale a partire da cui muovere, affermando invece una molteplicità di nature locali e caratteristiche (il *terroir* dell’Aubrac, di cui Bras vuole restituire la specificità); d’altro lato, dal momento che le procedure di segmentazione degli ingredienti e del loro assemblaggio perdono universalità, alle grandi codificazioni ottocentesche, dove la preparazione si vuole sostanzialmente “riproduzione”, si sostituiscono le soluzioni “creative” dei cuochi, passando da un regime allografico e ridondante, a un regime autografico che privilegia una sempre maggior semplicità ed economia di mezzi (Vigo 2004; Perullo 2013). Vediamo che, certo nei limiti di questa sommaria ricostruzione, la *nouvelle cuisine* potrebbe facilmente essere considerata come una semplice radicalizzazione della cucina moderna. Ma questa distinzione ci interessa direttamente perché, come vedremo, ci consente di distinguere la tradizione pasticceria dei saloni da tè, legati a una pasticceria nazionale moderna, dalle velleità autoriali delle pasticcerie, che si risentono maggiormente delle tendenze della *nouvelle cuisine*.

Bisogna considerare, infatti, che la *tarte au citron*, con o senza meringa, è un dolce comunissimo in Francia, servito in contesti molto diversi tra loro e corrispondenti a diversi regimi gastronomici. Possiamo distinguere in primo luogo due grandi modalità di consumo: da asporto o sul posto. In pasticceria viene acquistata tendenzialmente da asporto, anche se alcune pasticcerie e fornai mettono a disposizione alcuni spazi dedicati al consumo sul posto. È in questa situazione che ritroviamo la maggior *varietà* di formati: come mini-porzione (*tartelette*) che in forma di torta intera (*tarte*), o talora, in formato *mignon*, presentata come un piccolo pasticcino (Fig. 1).



Fig. 1 – variante *mignon* (a sinistra) e *tartelette* (a destra) © Google images. Cfr. fig. 4 per la morfologia della torta intera.

³ Ricordiamo che Millau è, insieme a Henri Gault, l’inventore del decalogo del cuoco della *nouvelle cuisine* (Drouard, 2016, p. 114).

I mignon sono consumati nell'ambito di uno spuntino fuori casa e rinviati al rito del pasto domestico, dove possono prendere posto come dessert (l'allestimento di spazi di consumo interni alle pasticcerie manifesta una tendenza alla strutturazione dello spuntino, senza per questo trasformarlo in pasto). Come si vede, all'opposizione "consumo pubblico in forma di spuntino" vs "consumo privato all'interno di un pasto" si correlano diversi formati del dolce. Mentre la fetta di torta intera divisa in casa e i mignon possono entrare a far parte di un pasto strutturato in qualità di dessert, la tartelette è riservata unicamente agli spuntini. All'opposto, troviamo le *sale da té*, consacrate al consumo sul posto. Al centro della loro proposta commerciale troviamo *eventi alimentari tendenzialmente strutturati che pubblicizzano il consumo di un dolce in parti, riservato altrimenti a un consumo domestico*. Non è un caso che questi esercizi commerciali portino nel nome la parola "salon", salotto, lo spazio più "pubblico" dell'organizzazione domestica (Hall 1968). In questi luoghi, i dolci vengono consumati nella loro forma più tradizionalmente domestica, ovvero come torte intere divisi in parti che, come ricordano tutti i pasticceri intervistati, devono essere "generose" per essere coerenti con l'isotopia domestica del "dolce della nonna". Nell'ambito della pasticceria, quindi ci pare che la sala da tè stia al ristorante di cucina tradizionale francese, magari a conduzione familiale, come la pasticceria stia al ristorante d'alta cucina ispirato alla *nouvelle cuisine*. Le sale da tè ci sembrano insomma incarnare i valori di un'assiologia del gusto della Cucina classica, all'opposta dei valori di Innovazione e di Naturalità che paiono contraddistinguere gli esemplari di nouvelle cuisine analizzati da Floch.

D'altra parte, è proprio questo modello "classico" che sembra caratterizzare il mercato gastronomico locale. Nonostante sia la quarta città più popolosa di Francia, dopo Parigi, Marsiglia e Lione, e prima di Nizza⁴, nella guida Michelin non figura affatto nella "top six" del sito dei ristoranti Michelin (che include Lione, Parigi, Bordeaux, Nantes, Strasburgo e Lille)⁵, ed è solo quindicesima in una recente classifica delle grandi città francesi con maggiori riconoscimenti gastronomici⁶. Queste osservazioni confermano quanto ci è stato detto da Mathieu, capo-pasticceria al *Salon d'Eugénie*, pasticciere da 5 anni, ma con 6 anni di esperienza alle spalle nelle cucine dei ristoranti: Mathieu dice che Tolosa ha moltissimi ristoranti eccellenti, ma pochissimi puntano all'alta cucina, per la quale sembra esserci poco mercato. Tolosa e le sale da tè, dunque, come luoghi tipici di un comfort food della cucina moderna "classica" che si costruisce in opposizione alla *nouvelle cuisine* delle pasticcerie che vendono formati mignon.

Volendosi luogo di una ristorazione "classica", al limite tra lo spazio pubblico del ristorante e quello privato della domesticità borghese, le sale da tè son luoghi costitutivamente ambigui. Queste ambiguità si manifestano ad esempio nelle modalità di esposizione dei dolci e nella disposizione dei posti a sedere. Entrando nel negozio, il consumatore incontra subito, spesso vicino alla cassa, una teca in vetro o una tavolata in cui sono esposte le torte intere. Questo ci mette in condizione di confrontare le denominazioni del menù, spesso accompagnate da descrizioni più o meno dettagliate, con le informazioni visive dei dolci in esposizione. Naturalmente il primo contatto col dolce è puramente visivo. In nessun caso il cliente ha diritto di servirsi da solo. La teca in vetro non fa che accentuare un'interdizione presente anche nella presentazione su tavola. La tavola imbandita (Bapz) dà un'impressione di maggiore accessibilità che richiama la libertà domestica, mentre la teca (Les gourmards de St-Sernin) insiste sull'autorità del servizio. Poiché non si tratta di un'opposizione qualitativa ma una semplice differenza di accentuazione, non stupisce ritrovare nella stessa sala da tè (*Le salon d'Eugénie*) entrambe le opzioni (Fig. 2).

⁴ <https://insee.fr/fr/statistiques/zones/3681328>.

⁵ <https://restaurant.michelin.fr/restaurants-etoiles-france>.

⁶ <https://www.atabula.com/2019/06/13/classement-atabula-des-villes-francaises-ou-lon-mange-le-mieux-au-restaurant-en-2019/>.

Tavola imbandita (accentuazione libertà d'accesso)

Teca in vetro (accentuazione autorità del servizio)

Bapz (da <https://www.bapz.fr/>)



Le salon d'Eugénie (a sinistra, da <http://www.lesalondeugenie.fr/fr/>, © Franck Sonnet ; a destra, da © Google Maps)



Les gourmands de St-Sernin
(©Google images)



Fig. 2 – Modalità di esposizione dei dolci nelle sale da té considerate.

Prendendo posto, il consumatore si confronta a una tipologia di spazi che declinano il suo rapporto con le persone con le quali si siederà e con gli altri avventori del locale. Ad esempio, Les gourmets de St-Sernin offre due opzioni principali: sulla sinistra, poltrone in pelle o di raso e casse di legno coperte di cuscini sono disposte intorno tavole basse o piccole botti, usate come superfici di appoggio; sulla destra, tavolate rettangolari in legno massiccio costringono gli avventori a mischiarsi tra loro, seduti fianco a fianco e uno di fronte all'altro.

Queste due aree sono collegate da una zona di deambulazione a L che distribuisce la circolazione di camerieri e clienti. Nell'area sinistra (il lato lungo della L), la disposizione concentrica invita i clienti a raggrupparsi intorno a una struttura chiusa, intima, dando le spalle a tutti gli altri avventori e camerieri di passaggio e concentrando le interazioni all'interno del gruppo; quella lineare a aperta, invece, tende a disperderle, sopprimendo i confini entro i quali si sviluppa la socialità di un'eventuale comitiva preesistente. *Le salon d'Eugénie* evita invece ogni apertura, permettendo di scegliere solo tra spazi molto chiusi o chiusi: la chiusura non è data solo dalla disposizione di sedie e tavolini separati tra loro, ma anche dalla presenza di alcune ringhiere e parapetti in legno, nonché dall'innalzamento di alcune aree rispetto ad altre; la semi-chiusura è data invece dalla disposizione di tavolini separati in file ordinate sullo stesso livello.

3. Disposizione

Floch fa più che scoprire un'assiologia del gusto. Dal commento di Millau, Floch nota che la degustazione può essere considerata come una *successione di sapori*, qui descritta come una *sequenza di gradi di intensità crescente*. Ora questo *processo percettivo* ha tutto per essere considerato una *sintassi narrativa* in cui è possibile distinguere dei *ruoli*. Focalizzando su quello del finocchietto alpino, spezia feticcio di Bras che odora il pesce, si precisa che “lancia punte d’anice sul filetto della spigola”. È da qui che secondo Floch nasce la possibilità di una semiotica della degustazione:

“Questa osservazione gastronomica conferma la dimensione fondamentale narrativa della degustazione [...] Allora, i piatti ‘reali’ [...] possono essere considerati come veri e propri racconti: i diversi componenti del piatto sono dotati di ruoli e competenze, e si rivelano soggetti agiti o soggetti agenti” (Floch 2012, p. 236).

Così i componenti di un piatto possono essere considerati gli *attori* principali nel racconto della degustazione, dotati di *trasformazioni*, *spazi* e *tempi*. Nelle parole di Millau, il finocchio appare inizialmente come un’opponente dell’azione aromatica del pesce, per poi diventare un aiutante essenziale, un personaggio chiave dell’intreccio che, con astuzia e leggerezza, porta il branzino alla sua piena realizzazione gastronomica. Da un lato, la scelta della spezia locale iscrive nel terroir di montagna del Laguiole il sapore del pesce; dall’altro, realizza una combinazione sensoriale rivelatrice di una “struttura del gusto” moderna. Come riassume Gianfranco Marrone,

“Da una parte stanno le sostanze calde e secche: il finocchietto (selvatico) e le polpettine (elaborate). Dall’altra, le sostanze fredde e umide: il latticello (elaborato) e la basella (selvatica). Al centro il branzino, che assorbendole, in qualche modo riequilibra il tutto, rendendo possibile ‘poeticamente’ la copresenza di elementi opposti (paradigma) nel medesimo piatto (sintagma)” (Marrone 2013, p. 132).

In base a questa ricostruzione, è possibile rinvenire nell’esperienza della degustazione almeno due livelli di senso che Marrone chiama “gustoso” e “saporito”, e che sono sviluppati in modo omologo all’opposizione tra “figurativo” e “plastico” (Greimas 2001, p. 135):

“Un piatto [...], accanto alla sua dimensione *gustosa* (quella per cui possiamo nominarne gli ingredienti, classificarli secondo precisi codici di riferimento, nonché caricarli di significati connotativi), presenta anche una e vera e propria dimensione *saporita*. Questa seconda dimensione, al pari di quella plastico-visiva, eccede il linguaggio verbale che parla espressamente del piatto. È dunque in qualche modo indicibile. [...] a meno di non elaborare – come la semiotica ha fatto per la dimensione plastico visiva – una batteria di categorie descrittive che rendano il metalinguaggio descrittivo della dimensione sensoriale esplicito e coerente [...]” (Marrone 2013, p. 135).

Come i livelli di senso plastico e figurativo, il gustoso e il saporito sono linguaggi basati su logiche diverse. Il gustoso è un processo cognitivo che parte dall’esperienza sensibile per arrivare al riconoscimento di ingredienti e componenti del piatto (a seconda che si adotti il punto di vista della preparazione o del consumo), che sono gli attori principali della storia della degustazione; il livello dei sapori consente invece il percorso inverso, cercando di sospendere la griglia culturale che ricopre immediatamente combinazioni di sapori con la nostra conoscenza di oggetti del mondo e restituendo le differenze percettive che ci consentono di metter in relazione i diversi componenti del piatto.

Queste vanno nel senso di una semiotica che non si accontenta di analizzare i discorsi degli specialisti su cibi e vini, ma come dice Giacomo Festi, si spinge a impraticarsi “in degustazione e cerchi di capire quali sensazioni vadano indicizzate e riconosciute.” Questa strada “considererebbe rilevante il processo di negoziazione tra sensazioni e categorizzazione attesa, cioè tematizzerebbe un piano generativo dell’espressione con una componente morfosintattica (Festi 2003, pp. 175-196) con l’ambizione di “descrivere l’esperienza del gusto, in tutte le sue eventuali fasi, sia sintagmatiche

(avangusto/retrogusto) sia paradigmatiche (gusto/disgusto), e in tutte le sue espansioni co-testuali (dal boccone al piatto, dal piatto al pasto, dal pasto all'ambiente etc.)” (Marrone 2013, p. 134).

Per seguire lo svolgimento di queste “espansioni”, svilupperemo la proposta di Jacques Fontanille di un'interpretazione sensoriale “a istruzioni”. Di chiara derivazione echiana⁷, ma riproposta in modo apparentemente autonomo da Fontanille per analizzare la dimensione visiva della cucina di Bras, essa consente di distinguere la *disposizione* delle componenti del piatto, che esprime visivamente una *promessa sensoriale*, dal *montaggio* delle sensazioni oggetto del *contratto fiduciario* veicolato dalla visione (Fontanille 2012, pp. 289-322). Nella nostra analisi, considereremo due ulteriori momenti della semiosi, a monte e a valle del processo descritto: la semiosi pragmatica legata alla situazione di servizio del piatto, e quella propriamente gustativa; il “montaggio” di gusti e sapori che tengono o meno le promesse visive, facendosi espressione di un'esperienza narrativizzata da attese, tensioni e distensioni.

Dopo l'ordinazione, la torta è servita al tavolo con l'immane formula “*bonne dégustation*”, che marca dell'inizio dell'esperienza gustativa propriamente detta. Questo non significa affatto l'uscita dalla situazione e dalle sue convenzioni sociali: si tratta piuttosto di un suo prolungamento che determina per alcuni aspetti l'esperienza sensoriale. Se fossimo a casa, la fetta di torta potrebbe benissimo essere servita su un tovagliolo e mangiata con le mani. In molti casi, le caratteristiche morfologiche della torta al limone lo permettono. La pasta alla base del preparato ha una tenuta sufficiente rispetto al peso della crema e della meringa da potere essere sollevata tra le dita. Ora, il servizio prevede sistematicamente un piattino e una forchetta, condizioni essenziali per *rendere pubblicamente accettabile il momento passionale dell'esercizio della golosità*, che verrà quantomeno consumata senza sporcarsi, *separando chiaramente l'oggetto dal soggetto di consumo* (Landowski : 2004) .

Non si tratta di una semplice constatazione, ma di una prima istruzione che il consumatore riceve direttamente dal dolce per procedere alla degustazione: per quanto si voglia intimo, siamo sempre in uno spazio pubblico, e il corpo a corpo con il cibo dev'essere mediato dall'uso di uno strumento. Da un lato, la forchettina per dolci limita le quantità di torta che possono essere portate alla bocca; dall'altro, disciplina i gesti del consumatore guidandolo verso precisi punti di intervento in funzione della disposizione delle componenti del dolce, che suggeriscono visivamente al consumatore come essere attaccati con la forchetta.

L'invito è preso in carico, naturalmente, dalla meringa, elemento visivo principale del dolce. Le ricette classiche (*Larousse gastronomique 2000*) prevedono una forma particolare di “rarefazione” dell'elemento visivo. La meringa viene disposta “a cespuglio” sulla superficie della torta secondo le tecniche della “sovrapposizione” e della “ripetizione” (FIG. 3: a sinistra e al centro, da B. Deschamps e C. Deschaintre, 2009, p. 285; a destra, da <https://www.cookomix.com/recettes/tarte-au-citron-thermomix/>).

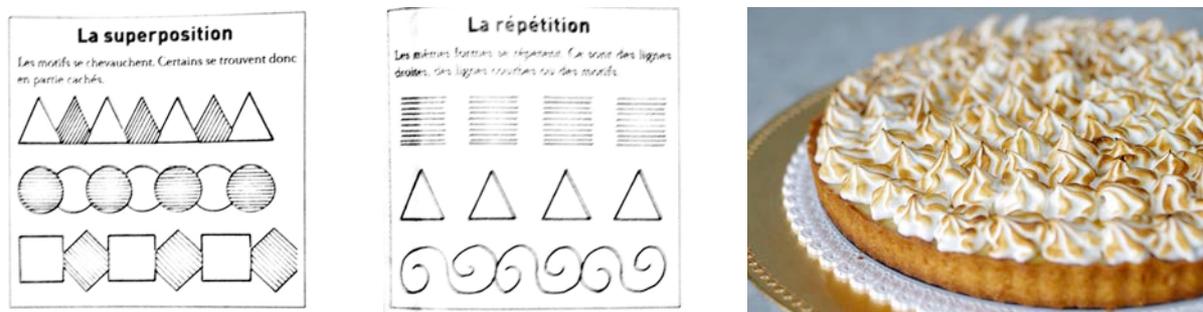


Fig. 3 – Illustrazioni delle tecniche decorative per la disposizione della meringa italiana (sinistra e centro) e sua realizzazione “standard” (a destra).

⁷ Ci sembra che la proposta di Fontanille consista nell'estendere l'idea di una semiotica a istruzioni (Eco 1975, 1979), di cui solitamente viene ricordato soprattutto l'aspetto semantico, anche al piano dell'espressione ; il che permette di vedere l'interpretazione non solo come un'inferenza cognitiva, ma come l'avvicinarsi di relazioni tra espressione e contenuto rinegoziate nel corso della semiosi (dove, per esempio, gusti promessi da un'espressione visiva, diventano espressione di una trasformazione narrativa).

La forma “a cespuglio”, ottenuta con l’uso della sacca per dolci con bussola seghettata, produce effetti di “elevazione” sfruttando l’asse della verticalità e stabilendo una tensione che va da una base estesa e liscia a una punta angolosa. Inoltre le basi dei “cespugli” si sovrappongono nascondendosi a vicenda, creando l’effetto di abbondanza e affollamento tipico di un’unità partitiva, modulata sotto l’aspetto dell’intensità: è una folla di elementi distinti che fanno parte di un’unità dilagante, la cui solidarietà è assicurata dal cromatismo e dalla compenetrazione delle basi, e che va rarefacendosi dal basso verso l’alto, creando un effetto visivo di “leggerezza”.

Assecondando la verticalità, il consumatore affonda orizzontalmente i rebbi della forchetta nella superficie bianca e morbida. Separando una sezione verticale dalla fetta di torta, include nel boccone i suoi tre strati. Solo dopo il boccone viene raccolto e portato alla bocca. La sezione dispiega nuove qualità sensoriali grazie alla resistenza diseguale riscontrata dalla forchetta. Al semplice affondo, non sarà difficile differenziare le tre componenti della *tarte* a seconda della resistenza che offriranno alla forchetta. Questa distinzione è d’altronde già anticipata dalle *discontinuità cromatiche*, che separano chiaramente il bianco della meringa, il giallo della crema e il bruno della pasta.

Dal punto di vista della promessa di sapori espressa dalla disposizione del dolce, il “peso visivo” della meringa ha un ruolo essenziale. “Il ‘peso’ visivo (orientamento, massa, posizione del supporto), analogamente al carattere opaco, traslucido, diafano o traforato di un elemento, possono essere tradotti in qualità gustative: la rarefazione visiva vale allora come promessa di leggerezza gustativa” (Fontanille 2012, p. 294).

Le nostre sale da thé ne propongono diverse varianti. Bapz e Le salon d’Eugénie per esempio giocano sull’elevazione di uno strato omogeneo che ricorda la figura di una montagna. Les gourmands de St-Sernin mantiene invece la tecnica della ripetizione dei cespugli, ma dispone le punte verso il perimetro della torta, suggerendo un movimento centrifugo (FIG. 6). Con figure diverse, si tratta sempre di comunicare una forma di dinamismo che si oppone alla staticità, e dunque della pesantezza relative, delle componenti inferiori, sfruttando la tensione tra un polo aereo, in alto, e un polo terrestre, in basso, dove non a caso ritroviamo sapori minerali, come la sapidità della pasta.



Salon d’Eugénie
(<http://www.lesalondeugenie.fr/fr/>)



Les gourmands de St-Sernin
(<https://lesgourmandsdesaintsernin.fr/>)



Bapz (<https://www.bapz.fr/>)

Fig. 4 – Varianti figurative del motivo della leggerezza, sostanziate da diverse lavorazioni della meringa.

4. Montaggio

Nella prospettiva della disposizione, le componenti della torta hanno il ruolo di attori che indicano, da un lato, come affrontare il corpo a corpo con l’oggetto e, dall’altro, propongono un contratto fiduciario circa le combinazioni di percezioni che verranno provate. Ovviamente, però, gran parte delle combinazioni percettive restano indeterminate fino al momento del montaggio dei sapori in bocca. Anche qui, meringa, crema e pasta intervengono sulla catena di sapori come narratori delegati all’interno della degustazione: sono queste figure gustative complesse che, apparendo in successione, legano le sensazioni in un *intreccio di sapori* studiato per giocare con le attese del consumatore. Vediamo come.



Nel momento in cui portiamo alla bocca la forchettata di torta, i primi attori con i quali entriamo in contatto sono la meringa e la crosta di pasta, frapponendosi tra i denti, il palato e la crema. Ciascun attore riconosciuto cognitivamente come componente del dolce nell'avangusto è costituito da due catene di valori di consistenza opposte: 1) la *viscosità*, la *malleabilità* e la forte *aderenza* alla bocca della meringa, che riempie completamente la cavità orale, procurando un effetto di *compattezza* ed *espansione*; 2) la *granulosità*, la *solidità*, la *friabilità* della *pâte brisée* che si sgretola alla prima pressione.⁸ Notiamo anche la coppia di opposti di dolcezza e salinità, che si trovano raramente associati all'interno della cucina analitica. In questo senso, meringa e pasta sono il primo dispositivo di *débrayage* interno alla torta: sono attori oggetto di un *débrayage* cognitivo di primo livello che, in un secondo livello enunciativo, si fanno esse stesse portatrici di un messaggio di secondo livello articolato sul piano più profondo dei sapori. Essi configurano pertanto l'avangusto come un primo stadio della degustazione dove contrari e in equilibrio in cui il sapore dolce, conformemente alle attese che proietta sulla pasticceria il modello della cucina analitica, domina. Le figure del gusto, analizzate come attori sul piano dell'enunciato, ci paiono avere anche un ruolo enunciativo nella costruzione di un intreccio di sapori: come la cornice nel dispositivo plastico, o un sipario in un dispositivo teatrale, *circoscrivono il luogo dell'enunciato*.

La complessiva consistenza semi-solida richiede un pattern di masticazione in cui la lingua domina rispetto ai denti, sollecitando la salivazione. Ci sono alcuni secondi di permanenza dei sapori iniziali in bocca che *temporalizzano* in modo *durativo* le percezioni. Il sipario si alza, ma progressivamente. Emerge allora una *discontinuità*. Nella sospensione di pasta nella trama viscosa della meringa appaiono nuove percezioni. Sono *l'untuosità grassa, acida e semi-liquida* della crema al limone, che nell'insieme dà una sensazione di dolcezza molto meno marcata della meringa. Si tratta di in tutto e per tutto di un processo di svelamento, perché la crema non era ancora emersa nell'avangusto. I sapori dominanti sinora, il dolce e il pastoso, caratteristici delle pietanze di pasticceria, appartengono a una categoria di percezioni, le "morbidezze" che i sommelier cercano di non alterare abbinandovi, per concordanza, vini con caratteristiche simili (AIS, 2016). La crema al limone pertanto non è solo una rivelazione, ma anche una *sorpresa*: nella pasticceria francese classica, in cui dominano lo zucchero e il burro, l'acido e il dolce sono elementi contrastanti, che tendono a rimanere separati. La loro associazione crea un sapore complesso, l'agrodolce, lontano dalla sensibilità gastronomica della cucina analitica. Con dolce e salato insieme e soprattutto, con l'apparizione dell'agrodolce, la *tarte au citron* mette alla prova due volte il modello nel quale pure si iscrive. Come scrive Montanari (2004, p. 76), infatti: "Un tipico esempio di questa cultura [gastronomica premoderna] è il gusto dolce-salato, che caratterizza gran parte delle preparazioni medicinali e rinascimentali. Oppure l'agrodolce, che mescolava lo zucchero agli agrumi, reinterpretando e ingelatinando [...]". L'introduzione rassicurante operata dalla meringa viene contraddetta da una rottura dell'ordine costituito.

Tuttavia la sorpresa dura poco. L'avanzamento del processo di riduzione permette l'assorbimento delle sostanze acide, mentre persistono le sensazioni dolci che provengono dalla meringa: dopo la sorpresa, il processo di degustazione viene normalizzato neutralizzando progressivamente la singolarità e riaffermando la dominanza del dolce. La meringa riprende il controllo della bocca nella fase del retrogusto svolgendo una funzione di *embrayage*: il sipario si richiude, l'iniziale dominanza del dolce viene ristabilita insieme alle consistenze che l'avevano accompagnata. La devianza temporanea dall'ordine costituito viene riformata.

⁸ Cfr. la batteria di categorie per la trasformazione della materia proposte da F. Bastide (2001). Sarebbe interessante applicare queste considerazioni in un'analisi narrativa più dettagliata della trasformazione del boccone in bolo alimentare, confrontandosi con l'approccio dell'analisi sensoriale e focalizzando sulla categoria della consistenza. Si veda, in particolare, C. Blecker e M-A. Peyron (2014).

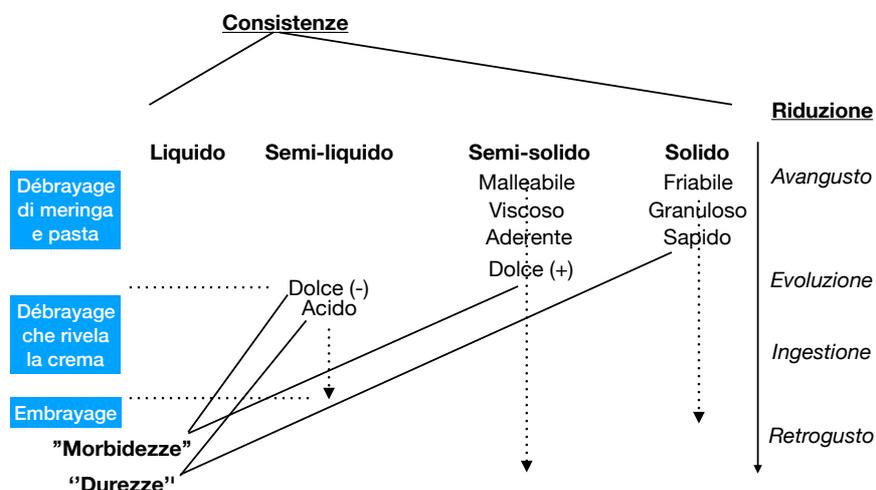


Fig. 5 – Intreccio di gusti e sapori nel processo della degustazione.

5. Riformismo gustativo e metalinguaggio del saporito

Da queste brevi considerazioni due osservazioni conclusive: una sui sistemi e sui processi della degustazione, l'altra sulla loro categorizzazione semiotica.

Il processo dei sapori percepiti nella *tarte au citron meringuée* riflette un chiaro sistema di opposizioni gustative che viene sbilanciato solo per essere subito riportato all'ordinario equilibrio. Le durezze svolgono qui un ruolo destabilizzante in una categoria di pietanze, i dolci, votata per definizione alla magnificazione delle morbidezze (Montanari 2004, Perullo 2013). Anche la crema al limone, foriera di acidità, presenta una buona tendenza dolce (anche se inferiore a quella della meringa). Questo evita di trasformare la crema al limone in un anti-soggetto: l'assenza di zucchero nella crema provocherebbe certamente una sanzione di disgusto. Tuttavia, con la sua marcata acidità, la crema al limone propone un sistema di valori alternativo che rompe le attese del consumatore abituale e si pone, come un Destinante alternativo, ai margini del sistema; ma questa piccola avventura, questa contenuta anomalia, viene assorbita riaffermando l'equilibrio iniziale.

Al seguito di Eco (1976, 1979), chiameremo riformista la struttura ideologica di questo percorso interpretativo che rompe le attese solo per poterle riaffermare con più forza. Questa ideologia gustativa dell'equilibrio tra gruppi di sapori contrapposti e delle loro intensità si diffonde in epoca moderna con la separazione delle pietanze per categorie nutritive, tra le quali il discorso gastronomico ha dovuto poi trovare un criterio di integrazione. Rispetto a questo sistema, la degustazione della ricetta della *tarte au citron* senza meringa, senza essere una rivoluzione, richiede almeno un apprezzamento "critico", dal momento che lascia concludere la degustazione al culmine di un acido spaesamento.

La seconda conclusione è metodologica. Limitatamente alla sfera dei dolci moderni, si può forse fare una proposta che prolunga ancora l'ispirazione greimasiana dei livelli di senso di Marrone: riguarda la sistematizzazione delle categorie del saporito. Ripeto: limitatamente a una serie di dolci con cui le categorie usate (analisi gustativa per le consistenze, abbinamento AIS cibo/vino per morbidezze e durezze) condividono probabilmente una genealogia. Abbiamo visto infatti che i valori della categoria della consistenza avevano una doppia funzione: stabilire i limiti dell'enunciato percettivo costituito dalla pietanza, distinguendolo dal contesto della prassi enunciativa da un lato, e condizionando al suo interno il processo di dispiegamento delle percezioni legato al pattern di masticazione appropriato.



Come la delimitazione del quadro nel livello plastico delle semiotiche planari, *la consistenza e la temperatura sembrano avere una funzione enunciativa*, capace di costruire al suo interno dei *débrayages attoriali e cognitivi* (la crema nascosta e svelata) e di *temporalizzare* la persistenza dei sapori in bocca nell'insieme del concatenamento gustativo.

Abbiamo inoltre la categoria delle *morbidezze*, che ha funzione di sfondo percettivo e, pertanto, di *integrazione* dei gusti a livello dei sapori, come il dolce e la tendenza dolce nella categoria dei dolci. In questa funzione integrativa, le morbidezze ricordano il ruolo *costituente* delle categorie cromatiche che, nelle semiotiche planari, servono a *integrare tra loro le figure* inscrivendole in zone omogenee della superficie del quadro. Abbiamo, infine, categorie del saporito che articolano delle singolarità percettive che, nel quadro del dolce, sono costituite dalle durezze quali sapidità e acidità. Queste sembrano avere una funzione *isolante*, in grado di singolarizzare i gusti – quello della crema al limone – sugli sfondi percettivi prestabiliti dalle morbidezze – e supportati qui dai gusti di meringa e pasta brisée.

Le funzioni strutturali prese in carico da opposizioni di sapori permettono perciò di collegare i gusti riconosciuti in base alla competenza cognitiva dell'interprete, ma lo fanno costruendo altresì un "senso di lettura" del piatto, come il plastico è posto da Greimas come condizione del montaggio tra le figure. I gruppi di percezioni individuati potrebbero essere considerati, allo stesso modo, una base sulla quale è costruito un *intreccio percettivo* che va al di là di una semplice *successione*, e che permette di organizzare il riconoscimento dei gusti in base ad una trama complessa, in grado di giocare con delle attese e rimettere in discussione le categorizzazioni standard. Un ulteriore approfondimento di queste categorie e il confronto con altri saperi gastronomici (notoriamente la prassi di degustazione AIS e l'analisi sensoriale), ci sembrano indicare una via per proporre la semiotica come strumento privilegiato d'analisi e progettazione di esperienze sensoriali, riattualizzando il concetto di racconto nell'ambito delle ricerche sul sensibile.



Bibliografia

- Assudre M., 2015, *La Nouvelle Cuisine Française: rupture et avènement d'une nouvelle ère culinaire*, Mémoire de Master 2 Recherche: Sciences humaines et sociales. Sciences historiques. Histoire et cultures de l'alimentation, Tours.
- Associazione Italiana Sommelier, 2016 *Il mondo dei sommelier*, Milano, Hoepli.
- Bastide F., 1987 "Le traitement de la matière. Opérations élémentaires" in *Actes sémiotiques – Documents IX*, 89; trad. it. "Il trattamento della materia", in P. Fabbri e G. Marrone, a cura, *Semiotica in nuce, vol. II, Teoria del discorso*, Roma, Meltemi, 2001, pp. 343-258.
- Blecker C. e Peyron M-A., 2014, "La texture des aliments: de l'évaluation à la mastication" in C. Lavelle, a cura, *Science culinaire*, Paris, Belin.
- Bonnefons de N., 1655, *Les délices de la campagne suite du Jardinier françois, ou est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur terre & dans les eaux. Dedié aux dames ménageres seconde édition augmentée par l'auteur*, Amsterdam, Raphael Smith.
- Carême A., 1833-1994, *L'Art de la cuisine au XIX^e siècle ou traité élémentaire des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers, grosses pièces de poisson, des grandes et petites sauces, des ragoûts et des garnitures, grosses pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier, suivi des dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art*, Parigi, Payot.
- Deschamps, B., Deschaintre, C., 2009, *Le livre du pâtissier*, Parigi, Ed. LT Jacques Lanore.
- Descola P., 2005 *Par delà nature et culture*, Paris, Gallimard; trad. it. *Oltre natura e cultura*, Firenze, SEID editori 2014.
- Drouard A., 2016, *Histoire des cuisiniers en France. XIX^e-XX^e siècles*, Parigi, CNRS Éditions.
- Eco U., 1975, *Trattato di semiotica generale*, Milano, Bompiani.
- Eco U., 1976, *Il superuomo di massa. Retorica e ideologia nel romanzo popolare*, Milano, Bompiani.
- Eco U., 1979, *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Milano, Bompiani.
- Escoffier A., 1902, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de Messieurs Philéas Gilbert et Émile Fétu*, Prigi, Flammarion, 1902. Completato et re-editato nel 1907, 1912 e 1921 (ultima ristampa 2009).
- Festi G., 2003, "Le logiche del sensibile. Un confronto tra la semiotica tensiva e il progetto di naturalizzazione del senso", in *Semiotiche*, 1/03, 2003, pp. 175-196.
- Felder C., 2013, *Pâtisserie! L'opera definitiva*, Milano, 24 Ore Cultura.
- Floch J.-M., 1990 *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF; trad. it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, Milano, FrancoAngeli, 2002.
- Floch J.-M., 1995 "L'Eve et la cistre. L'emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras" in *Identités visuelles*, Parigi, PUF, pp. 79-106; trad. it.: "Il piatto, il gusto, il mito. L'emblema aromatico nella cucina di Michel Bras" in G. Marrone e A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, 2012, pp. 227-250.
- Fontanille J., "Da gustare con gli occhi", in G. Marrone, A. Giannitrapani, *op. cit.*, pp. 289-322.
- Greimas A. J., 1984 "Sémiotique figurative et sémiotique plastique" in *Actes sémiotiques – Documents*, n°60; trad. it. "Semiotica figurativa e semiotica plastica" in P. Fabbri e G. Marrone, *Semiotica in nuce, vol. I*, Roma, Meltemi, 2001 pp. 196-210.
- Hall E. T., 1966, *The hidden dimension*, New York, Doubleday; trad. it. *La dimensione nascosta*, Milano, Bompiani, 1968.
- Landowski E., 2004, "La saveur de l'autre" in *Passions sans nom*, Paris, PUF, pp. 139-158.
- Larousse gastronomique 2000*, Parigi, Larousse.
- Latour B., 1999, *Politiques de la nature. Comment faire entrer les sciences en démocratie*, Paris, La Découverte; *Politiche della natura. Per una democrazia delle scienze*, Milano, Raffaello Cortina 2000.
- Mangiapane F., 2015 "Scontri etnici e corpi gloriosi" in *E/C*, Rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, www.ec-aiss.it
- Marrone G., Giannitrapani A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Marrone G., 2013, "Due livelli di senso. Dal gustoso al saporito" in Paolucci C., Leonardi P., a cura di, *Senso e sensibile. Prospettive tra estetica e filosofia del linguaggio*, *E/C-Serie speciale*, Anno VII, n° 17, pp. 128-136.
- Montanari M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma, Laterza.
- Perullo N., 2013, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma, Carocci.
- Vigo C., 2004, "Il linguaggio della cucina" in *E/C*, Rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, www.ec-aiss.it

**Sitografia**

<https://insee.fr/fr/statistiques/zones/3681328>

<https://restaurant.michelin.fr/restaurants-etoiles-france>.

<https://lesgourmandsdesaintsernin.fr/>.

<https://www.atabula.com/2019/06/13/classement-atabula-des-villes-francaises-ou-lon-mange-le-mieux-au-restaurant-en-2019/>.

<https://www.bapz.fr/>.

<http://www.lesalondeugenie.fr/fr/>.