



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

Il senso del dolce

Dario Mangano

1. Semiotica del dolce

Per molti, a rendere i dolci siciliani un oggetto di interesse per la semiotica sarebbe il valore simbolico che assumono. D'altronde, si sa, torte e pasticcini si legano a eventi particolari come feste religiose e celebrazioni laiche, che hanno sempre avuto il loro dolce caratteristico. La cassata è pasquale, il canolo carnevalesco, il buccellato è natalizio, il pupo di zucchero invece riguarda il culto (pre cristiano) dei morti (Pomar 1992). Per non parlare della semplice ricorrenza della domenica, cui molti associano una golosità di qualche tipo. Ci sarebbe insomma una relazione di presupposizione fra la festa, pensata come significato, e il dolce, che ne sarebbe il significante, e al semiologo non toccherebbe che esplicitare proprio tali significati, più o meno rilevanti all'interno di una cultura. Egli dovrebbe, data una configurazione materiale, ricostruire cosa evocò, stabilendo gerarchie più o meno stringenti di significati e interrogandosi su quali si siano persi nel tempo e quali, magari, si siano aggiunti. La cassata, per esempio, non essendo più preparata unicamente in periodo pasquale, avrebbe pian piano perso un po' del suo valore sacro finendo per indicare, soprattutto agli occhi dei non siciliani, questa stessa terra, con la sua spregiudicata abbondanza. Si finirebbe così ben presto per compilare lunghi elenchi di corrispondenze a mo' delle simboliche medievali, inevitabilmente parziali e ineludibilmente destinate a mutare nel tempo.

La presupposizione di cui parlavamo, però, non va in una sola direzione. Non ci sono prima i significanti e poi i significati, più o meno espliciti, di cui i primi si fanno portatori, perché i due piani che caratterizzano ogni linguaggio si presuppongono *reciprocamente*, e dunque se una festa presuppone il suo dolce è vero anche il contrario, i dolci presuppungono degli eventi particolari (Marrone 2016). Da qui la possibilità di quel cambio radicale di prospettiva che ha caratterizzato la nascita del pensiero semiotico, che consiste nel focalizzarsi sulla relazione di significazione più ancora che su ciò che la contrae. Ciò che ci interessa è il modo in cui una configurazione espressiva entra in correlazione con una configurazione legata al piano del contenuto sia rispetto a un singolo oggetto-testo, come uno specifico dolce, sia rispetto a un microuniverso di oggetti-testi, come i dolci a base di ricotta. La relazione che si viene a creare fra i piani di una semiotica non riguarda infatti unicamente i singoli elementi, ma anche loro insieme più o meno ampi intesi come parti di un meccanismo unico che Lotman chiama semiosfera (Lotman 1985).

A essere fondamentale qui è la parola configurazione, poiché ciò che evoca è il fatto che dietro la comparsa di un segno, e di quella sua variante mai perfettamente definita che chiamiamo simbolo (Fabbri 2019), ci sono dei dispositivi semiotici che operano affinché l'oggetto di significazione che si produce sia fatto in un modo e non in un altro. Non sono i significati, peraltro mutevoli, della cassata come

preparazione a interessarci, ma il fatto che se ne carichi, che ne privilegi alcuni e non altri, che si differenzi dal cannolo così come da altri dolci che, insomma, abbia uno specifico modo di produrre senso. In una prospettiva del genere la configurazione materiale non assume un ruolo gregario, di semplice supporto, come sembra suggerire la comune idea di simbolo, ma diventa parte attiva nel creare quella relazione con il contenuto che è l'oggetto ultimo degli studi semiotici.

La domanda per il semiologo allora diventa: sulla base di quali relazioni prende forma la semiosfera dei dolci siciliani intesa come una struttura coerente al suo interno ed efficace al suo esterno? In che modo ciascun dolce, in quanto componente di tale sistema, ne prende in carico le virtualità? In che misura lo fa? Quanto coeso è il sistema che si viene a creare? Tutte questioni che si ripercuotono sul valore culturale che questo particolare insieme di prodotti gastronomici che sono i dolci produce, finendo per generare all'interno del vasto alveo della cultura un campo specifico che abbiamo chiamato gastrosfera. Occuparsi della gastrosfera dei dolci siciliani significa allora cercare *come* significano questi particolari elementi dell'identità culinaria di questa cultura e non *cosa* vogliono dire, o abbiano voluto dire in un dato momento e in un dato luogo.

Rispetto alla gastronomia in generale la pasticceria ha un valore culturale sicuramente peculiare, e per un motivo molto semplice: non serve a sfamare la gente (Farina 2009, p. 11). Il dolce non è mai stato una necessità per nessun popolo, almeno da un punto di vista strettamente fisiologico. È vero che il glucosio è fondamentale per la produzione dell'energia di cui abbisogna il corpo umano, ma i carboidrati vengono assunti da molti altri alimenti in varie forme, peraltro a concentrazioni molto più gestibili dal punto di vista metabolico. Di contro, non è possibile nemmeno accettare una prospettiva che metta completamente da parte il corpo, spostando la funzione di ogni genere di leccornia su un piano intrapsichico, intendendola come una compensazione di qualche tipo. Non foss'altro per non arrivare al parossismo ironicamente tratteggiato da Nanni Moretti in *Bianca*, quando fa mangiare al protagonista Michele Apicella pane e Nutella attingendo a un gigantesco barattolo, evidentemente proporzionato alle sue delusioni. Non c'è insomma prima il cibo come soluzione a un problema alimentare/psicologico, e poi il suo significato come arricchimento più o meno arbitrario, ma un unico grande fenomeno che tiene insieme da un lato il corpo e dall'altro la mente, ma anche l'ambiente naturale e quello sociale. Non è un caso che una delle prime industrie a di trasformazione a nascere in Sicilia nel XV secolo sia stata proprio quella dello zucchero (Morreale 2006), a dispetto delle difficoltà tecniche che poneva.

Ecco allora ciò che non faremo in questo capitolo. Non cercheremo di ricostruire la storia della pasticceria siciliana, non andremo a caccia delle ricette originali, né ricostruiremo l'epoca in cui furono messe a punto o chi lo abbia fatto per primo. Non è nostra intenzione cercare verità di ordine eventuale, ben consapevoli peraltro che le fonti storiche relative all'alimentazione sono scarse e poco attendibili. Molto più alla portata dei nostri strumenti è invece cercare, seguendo la strada segnata da un antropologo come Claude Lévi-Strauss, le regole strutturali che governano la pasticceria siciliana, affrontandola come un vero e proprio mito (Lévi-Strauss 1962). Per spiegare il funzionamento dei miti è infatti necessario andare al di là delle singole storie che vengono di volta in volta raccontate, concentrandosi più che sulle differenze che essi mostrano in diverse epoche e culture, sulle somiglianze che mantengono. Il mito "forma una struttura permanente" che si ripete costantemente nel tempo e nello spazio, una struttura che diviene però riconoscibile solo quando si osservano le somiglianze profonde che si realizzano a livello delle unità costitutive che hanno "la natura di relazioni" (Lévi-Strauss 1962, p. 236).

C'è però un'importante differenza fra quello che faceva Lévi-Strauss e quello che faremo noi. Nel suo caso si aveva a che fare con storie, e dunque con il linguaggio verbale, mentre nel nostro il mito che cerchiamo di ricostruire si articola in più sostanze dell'espressione. Ci sono i dolci, con la loro composizione, la loro forma e il loro gusto, ma poi ci sono anche i tempi e gli spazi in cui vengono consumati, quelli in cui vengono preparati, e per ognuno di questi aspetti che non sono di natura linguistica si danno molteplici discorsi che li assumono a oggetto, articolandone il senso. L'idea allora è proprio quella di mettere in dialogo tutte queste fonti eterogenee, nel tentativo di individuare le strutture che hanno in comune. Una ricerca che non mira a stabilire l'origine dell'interesse dei siciliani per i dolci, ma il modo in cui in quest'Isola, crocevia di molti popoli, si sia sviluppato un sistema che ha fatto della

capacità di variare le proprie preparazioni continuamente, senza perdere la propria identità, la sua cifra essenziale. Non meraviglierà allora se di quando in quando, nella nostra trattazione, si avvicenderanno storie di singoli dolci, ricette, commenti in ordine al loro aspetto estetico o alle materie di cui sono composti, e ogni altro genere di riferimento. Ciò che cercheremo di fare è ricostruire l'universo della pasticceria siciliana in quanto prodotto di molteplici discorsi, nella convinzione che il suo mito nasca proprio da questa continua e incessante traduzione intersemiotica. È in questo senso che, crediamo, si possa parlare della cucina come linguaggio. Se cucina e linguaggio hanno qualcosa in comune sono insomma le loro regole strutturali.

2. Cassate e cannoli

È la cassata, torta di ricotta preparata a freddo con Pan di Spagna e canditi, eccessiva in ogni suo aspetto – da quello visivo a quello gustativo – il simbolo della pasticceria siciliana (fig. 1). O almeno, così credono i siciliani, che la ostentano nelle vetrine delle loro pasticcerie, e i non siciliani che, quando sbarcano sull'Isola, la cercano insistentemente. Insieme, peraltro, a quello che per certi versi ne è l'antagonista, ovvero il cannolo (fig. 2). Due dolci le cui differenze ci consentono di esemplificare facilmente cosa intendiamo per regola strutturale.



Fig. 1 – Cassata Siciliana



Fig. 2 – Cannolo

Innanzitutto, come dicevamo, la cassata è tradizionalmente un dolce legato alla dimensione del sacro, alla Pasqua, mentre il cannolo a una festa laica e pagana come il Carnevale (Farina 2009; Uccello 1976). “Tintu cu’ un mancia cassati la matina di Pasqua” (disgraziato chi non mangia la cassata il giorno di Pasqua, t.n.), recita un proverbio siciliano (Coria 1981, p. 507). Un aspetto che potremmo ascrivere all’astrattezza del piano del Contenuto, non foss’altro perché da molti anni vengono preparati entrambi tutto l’anno. Sul piano dell’Espressione, la cassata è una torta morbida, che va mangiata il giorno dopo essere stata preparata, quando gli ingredienti di cui è composta abbiano avuto modo di “riposare” facendo fondere sapori e consistenze (Montanari 2009). Il cannolo invece è un dolce monoporzione, che pur avendo come ingrediente principale la stessa crema della cassata, la custodisce all’interno di una scorza di una pasta fritta a base di farina e vino rosso (o aceto). Esso va mangiato appena riempito, quando ancora gli umori della crema di ricotta non abbiano avuto il tempo di rompere la croccantezza di tale involucro in modo che possa “esplodere” quando viene morso. Quanto al sapore, la cassata è una preparazione dalla dolcezza quasi stucchevole, in cui domina la sensazione zuccherina a un punto tale che risulta difficile mangiarne porzioni abbondanti. Al contrario il cannolo presenta uno spiccato contrasto fra la dolcezza del ripieno e la quasi totale assenza di zucchero della scorza, che rende possibile “comporre” ogni singolo boccone in modo diverso, privilegiando ora un sapore ora l’altro (Mangano 2014). Una differenziazione che sembra essere alla base della leggendaria difficoltà a smettere di mangiarne e quindi dell’uso, diffuso fra i siciliani, di offrirne sempre in numero superiore ai commensali, e sempre pari. In entrambi i casi siamo di fronte a una forma rotondeggiante che nel caso della cassata (larga e corta) viene associata tradizionalmente al Sole, al suo tra-

montare e risorgere che ben si accosterebbe alla Risurrezione di Cristo (Farina 2009), mentre in quello del cannolo (stretto e lungo) a un oggetto ben preciso, un altro “cannolo”, come si chiama in dialetto la canna da cui sgorgava l’acqua nelle antiche fontane e negli abbeveratoi. Una somiglianza verbale e fisica che ha dato vita alla leggenda secondo cui l’idea del dolce sia nata immaginando di sostituire all’acqua la crema di ricotta (Farina 2009). Che la cassata sia considerata femminile (Dammone 2014) e il cannolo maschile (Farina 2009) come indica il genere dei sostantivi è ribadito dalla cultura popolare, che non lesina di esplicitare ulteriori possibili rimandi del secondo Ecco cosa recita una antica poesia carnevalesca raccolta dal Pitre: “ogni cannolu è scettru d’ogni Re; arrivinu li donni a disirtari; lu cannolu è la virga di Mosé” (ogni cannolo è scettru di ogni Re; giungono le donne ad abortire; il cannolo è la verga di Mosé t.n.) (Pitre 1978, p. 74).

Schematizzando questa superficiale descrizione emerge allora la relazione strutturale che dicevamo. e che, partendo dalle componenti più immateriali della tradizione, si ritrova negli aspetti più concreti di una preparazione. Ecco un primo elementare schema sul quale cominciare a ragionare:

<i>Cassata</i>	<i>Cannolo</i>
<i>Piano del Contenuto</i>	
Pasqua	Carnevale
Piacere breve e intenso	Piacere variabile e prolungato
Sociale (torta)	Individuale (monoporzione)
Femminile	Maschile
<i>Piano dell’Espressione</i>	
Torta	Monoporzione
Disco (largo e corto)	Cilindro (stretto e lungo)
Dolcezza estrema	Contrasto dolce-salato
“Riposato”	Fresco
Morbido	Croccante

Ma se la cassata è il “vero” simbolo della pasticceria siciliana, allora essa non può che possedere le caratteristiche che il senso comune riconosce a tale superiore valore, ovvero un’origine remota e una concezione spontanea, non dovuta agli interessi di qualcuno in particolare. Cosa assolutamente vera nell’immaginario comune, ma non nei fatti, perché la cassata così come la si vede in fig. 1 è una preparazione che nasce nell’Ottocento, e per volontà di una persona in particolare, che la concepisce come un prodotto con il quale andare alla conquista di altri mercati oltre a quello interno, a cui vendere attraverso questa torta un po’ di sicilianità.

3. Il Cav. Guli e l’invenzione della tradizione

C’è stato un tempo a Palermo in cui la cassata di fig. 1 era chiamata di tutti “la cassata di Guli”, con riferimento a un celebre pasticcere, Salvatore Guli, divenuto addirittura “Cavaliere e Confetturiere della Real Casa” (Basile e Musco Dominici 2004). Per il popolo palermitano era stato lui, intorno al 1870 in occasione di una manifestazione fieristica, a inventare la cassata (Farina 2009). O meglio, a reinventarla partendo da un dolce che tutti conoscevano, una torta ripiena ben più antica che con quella del Cavaliere aveva in comune unicamente l’uso della ricotta dolce. Guli in verità aveva chiamato la sua invenzione “Cassata siciliana” intuendo genialmente le potenzialità comunicative di un dolce che sarebbe diventato un vero e proprio *brand*.

La cassata, che a questo punto dovremmo chiamare tradizionale, era in effetti un dolce diverso. Nel suo vocabolario etimologico siciliano del 1785, Michele Pasqualino dava questa definizione del lessema: “spezie di torta fatta di ricotta raddolcita di zucchero con rinvolto di pasta” (Pasqualino 1785, p. 73). Poche parole che rimandano a un oggetto gastronomico in cui la ricotta è completamente avvolta da una pasta che doveva avere una consistenza tale da risultare contenitiva rispetto alla ricotta, e che

evidentemente veniva cotta in forno. D'altronde, una descrizione simile viene riportata anche in un altro dizionario, ben precedente a quello del Pasqualino, scritto dall'abate del monastero di San Martino delle Scale, Angelo Senisio, nella seconda metà del Trecento. Ecco cosa dice nella definizione del lessema *arthortira*: “cibus ex pasta panis cum caseo recens conmixtus, qui dicitur cassata” (Marinoni 1955). Compare dunque la parola cassata e si precisa che l'impasto di cui parliamo è una generica “pasta panis”, che andava dunque cotta in forno per assumere una consistenza solida. Si badi che nulla fa pensare che questa ricetta fosse dolce. Al contrario diverse fonti suggeriscono che almeno per tutta la prima metà del Cinquecento si trattasse di un piatto salato. Nel Vocabolario siciliano-latino di Scobar il termine *pasticza* viene infatti definito come “*Cassata di ova, pastillus caseatus ...pasticza di pani e formai*”, lasciando intendere che non soltanto varie preparazioni potessero essere considerate cassate, ma che esse non dovessero essere dolci (Blanco 2016). È solo nella seconda metà del Seicento che la cassata diventa un dolce. Ecco come la definisce un intellettuale palermitano di nome Placido Spadafora in un dizionario mai pubblicato di quell'epoca: “Cassata, sorte di torta con zucchero e ricotta dentro d'una cassetta di pasta, quasi dicesse incassata” (cit. in Blanco 2016, p. 176)



Fig. 3 – Cassata al forno



Fig. 4 – Taglio in sezione della cassata “di Guli”



Fig. 5 – La storica latta di metallo con cui veniva trasportata la cassata “di Guli”



Fig. 6 – Una cassata preparata a Catania

Le versioni più antiche della cassata insomma dovevano somigliare a un dolce che ancora oggi viene realizzato e che, a Palermo, prende il nome di cassata al forno (fig. 3). La pasta di cui è fatto non è quella del pane ma la frolla, e la ricotta viene racchiusa nell'impasto a freddo, per essere infornata successivamente in modo che l'involucro esterno e il ripieno cuociano insieme. Una volta sfornata essa dovrebbe essere mangiata ancora tiepida, quando il cioccolato che si trova dentro la crema di ricotta è morbido, ma soprattutto quando la pasta frolla è ben croccante. Più la cassata al forno riposa, infatti, più la crema di ricotta inumidisce l'involucro che la contiene, facendo cambiare le sensazioni al palato che offre. Non stiamo parlando solamente del sapore, che pure si modifica nel tempo, ma di tutta quella serie di percezioni tattili del cavo orale che ci fanno valutare la consistenza, la croccantezza, la granulosità, la pastosità ecc. A tal proposito Marrone (2016) spiega come il senso gastronomico sia legato

a due differenti livelli. Il primo, che chiama *saporito*, ha a che vedere con la percezione di qualità sensibili della materia, mentre il secondo, il *gustoso*, una dimensione maggiormente cognitiva del percorso percettivo, che presuppone il riconoscimento di determinati sapori. La cassata al forno non soltanto non ha il sapore della Cassata di Gulì (gustoso), essendo decisamente più dolce di quella e includendo altri ingredienti come i canditi, ma non produce nemmeno lo stesso tipo di esperienza sensoriale (*saporito*), presentando subito delle superfici croccanti invece di quella generale morbidezza che avevamo già menzionato. In termini puramente esperienziali, a ben guardare, la cassata al forno somiglia molto più al cannolo che alla cassata di Gulì. Ma come è fatta la cassata di Gulì? In cosa consiste la sua invenzione e perché ha avuto un tale successo?

Come dicevamo, l'unica cosa che le due cassate hanno in comune, e che peraltro caratterizza anche il cannolo, è la crema di ricotta dolce. Un formaggio che ha origini antichissime in Sicilia, legate alla diffusione della pastorizia e alla produzione dei formaggi, di cui la ricotta è un sottoprodotto, provenendo dall'ulteriore cagliata del latte (Farina 2009). Lo zucchero di canna però, come dicevamo, ha cominciato a circolare solo nel XV secolo, con costi piuttosto elevati e quantità scarse, dunque è lecito immaginare che all'inizio la ricotta fosse dolcificata con il miele, la cui produzione, molto precedente a quella dello zucchero e decisamente più a buon mercato, era diffusa nell'Isola dal X secolo (Farina 2009). L'alternativa è che non fosse dolcificata affatto, ipotesi sulla quale torneremo. A questa base di partenza tradizionale Gulì aggiunge degli ingredienti del tutto innovativi e una tecnica che lo è altrettanto: la preparazione a freddo. O meglio, una sorta di fase di assemblaggio della torta a partire da alcuni semilavorati di cui la crema di ricotta è il fondamentale. Vediamoli in dettaglio.

Il primo fra questi è il Pan di Spagna. Come si vede dal taglio in sezione (fig. 4), la cassata presenta un nucleo di crema di ricotta e cioccolato racchiuso ai bordi e nella parte sommitale (ma non alla base, almeno secondo alcuni ricettari) da uno strato di sottili fette di questo dolce da forno privato della crosta. Sembra che il Pan di Spagna risalga alla metà del 700 e sia stato realizzato per primo da Giovanni Battista Cabona, pasticcere genovese al servizio del marchese Domenico Pallavicini ambasciatore a Madrid dal 1747 al 1749 che, manipolando gli ingredienti del *biscotto Savoia*, aveva realizzato la pasta di grande leggerezza che ben conosciamo, e che in onore del paese che lo ospitava aveva battezzato Pan di Spagna (Farina 2009). In particolare, nella cassata di Gulì, il perimetro viene preparato alternando una fetta di Pan di Spagna (bianco) a una di pasta di mandorle colorata di un verde brillante (fig. 1). Il tutto viene in seguito ricoperto da una ghiaccia a base zucchero e acqua frammisti a chiare d'uovo e limone, che in siciliano viene chiamata *cileppo*. Una sostanza che, asciugandosi, forma una patina quasi solida capace di creparsi durante il taglio, sorta di memoria della croccantezza dell'involucro della cassata al forno. La sensazione al palato che offre è quella di una dolcezza talmente esasperata che questo termine è diventato per antonomasia indicativo proprio di quella sensazione di fastidio che l'eccesso di dolcezza – reale o metaforica – comporta.

L'altro fondamentale semilavorato è rappresentato frutta candita, un prodotto che, prima ancora dell'invenzione della cassata, sembra fosse alla base dell'attività commerciale del Gulì (Farina 2009). La sua pasticceria era infatti fra quelle che avevano capito l'opportunità commerciale di realizzare industrialmente questo ingrediente così complicato e lungo da preparare, ma anche così comune ai dolci siciliani. Per fare arance, ciliege, pere e mandarini canditi, infatti, bisogna lasciare che la frutta si impregni lentamente dello zucchero disciolto in un bagno d'acqua, aumentando gradualmente la concentrazione fino a oltre il 70%. Una tecnica antichissima, portata in Sicilia probabilmente dagli Arabi intorno al IX secolo, dalla cui lingua verrebbe anche il termine "candire" come calco di *quandat* (Farina 2009). Il processo è molto delicato e lento poiché la frutta tende a perdere il suo aroma, e per questo per lungo tempo era stato realizzato solo all'interno dei conventi cui, peraltro, era deputata interamente la produzione pasticceria. Gulì non solo lo ottimizza e lo serializza, ma inventa anche la zuccata, realizzata candendo una zucchina dal sapore molto delicato, la *Lagenaria Vulgaris*, da cui si ricavano lunghe strisce semitrasparenti (La Duca 2003). Una diceria riportata da più parti ma di cui è impossibile verificare la fonte primaria insinua sia stata proprio la necessità di smaltire una notevole scorta di magazzino a suggerire al Cavaliere di decorare la sua cassata in modo così eccessivo, realizzando un accostamento di forme e colori che non può non ricordare da un lato il carretto siciliano, con la sua alternanza fra forme regolari come il quadrato e arabeschi vari, e dall'altro alle maioliche (fig. 7).

Va detto a margine che è proprio agli inizi dell'Ottocento che erano cominciate a nascere le pasticcerie – quella di Guli è del 1812 – che entrano in competizione con le monache proprio ottimizzando la produzione di semilavorati come i canditi, finendo per venderli alle religiose stesse. Erano anni di grande fermento politico e sociale che avrebbero portato all'Unità d'Italia, un evento che a sua volta avrebbe avuto enormi conseguenze sulla gastronomia per due importanti ragioni. La prima è la rinuncia delle famiglie aristocratiche ai celebri *monsù*, i cuochi della tradizione borbonica del regno delle due Sicilie che, perso il lavoro, cominciarono a esercitare questa stessa professione per la nascente borghesia. La seconda è la soppressione degli ordini religiosi e l'acquisizione da parte del demanio dei beni ecclesiastici nel 1866, fatto questo che quasi annientò la produzione dolciaria dei monasteri (Oliveri 2017).



Fig. 7 – Un carretto siciliano con i suoi classici motivi grafici

Da tutto questo deriva un dolce il cui progetto non può che apparire geniale. Usiamo la parola progetto e non semplice ricetta o creazione culinaria perché qui, con tutta evidenza, viene creato un oggetto gastronomico che esprime una strategia molto precisa, che si sviluppa peraltro su aspetti diversi. Dimensioni parallele che è impossibile pensare in maniera gerarchica. Cosa viene prima? La grande quantità di canditi da smaltire? L'utilità di avere una torta che si assembla a freddo, velocemente, a partire da ingredienti che si conservano a lungo? L'aspetto estetico, colorato e accattivante, che rimanda in maniera così evidente ai colori della tradizione siciliana? Le sensazioni gustative così diverse dalla progenitrice cassata al forno, e così eccessive da risultare indimenticabili? Se non si parlasse di un'epoca in cui il concetto di disegno industriale non esisteva, e men che mai quella rielaborazione in chiave gastronomica che è il *food design*, bisognerebbe proprio pensare a Guli come a un designer (Mangano 2014)¹. D'altronde, che dietro questa operazione vi fosse un intento commerciale è accertato. Il Cavaliere non solo voleva competere con la cassata al forno e con gli altri dolci alla ricotta sul mercato cittadino, e dunque differenziarsi da essi, ma soprattutto andare oltre i confini della città e della regione. D'altronde, con quella quantità di zucchero la cassata era in grado di conservarsi per alcuni giorni, soprattutto se riposta in una latta di metallo a chiusura ermetica come quella che Guli aveva fatto realizzare e che altri pasticceri dell'Isola avrebbero presto imitato (fig. 5). Una sorta di Amazon ante litteram della pasticceria.

Malgrado i palermitani riconoscano il titolo di inventore della *Cassata Siciliana*TM a Guli, esistono riferimenti precedenti a una torta che doveva somigliare molto all'invenzione del Cavaliere. In un documento di lavoro del *monsù Philippe* della casa Moncada di Palermo relativo a una cena del 23 ottobre

¹ Oggi sono i designer come Dolce e Gabbana a utilizzare il repertorio visuale della tradizione siciliana per tipicizzare prodotti come il panettone prodotto sull'Isola dall'azienda Fiasconaro, di fatto dissimulando il fatto di esserlo. Inutile dire che la tradizione del panettone non è per nulla siciliana, a conferma del fatto che l'abitudine a far propri i dolci altrui non si è mai persa. Anche in questo caso si assiste a una personalizzazione delle ricette e delle lavorazioni, per esempio con l'uso di frutta candita locale, pistacchi e dolcificanti naturali come la manna.

1788, si legge una lista di ingredienti per la *Cassate di pan di Spagna* così composta: pan di Spagna, ricotta, latte, zucchero, pistacchi, cannella, zuccata e *peri granati*, ovvero candite (Blanco 2016, p. 177). Nei 1832, poi, un pasticcere romano, Vincenzo Agnoletti, formalizzava così la ricetta di una *Cassade alla palermitana in più maniere*:

“coprite una cazzarola di strisce di carta, e poi guarnitela da per tutto con fette di Pan di Spagna sovrapposte con simmetria, riempite la cazzarola con ricotta condita con zucchero fino e odore, e andate tramezzandola con fette di Pan di Spagna, e quando sarà ben piena calcate leggermente il pan di spana che avrete posto sopra, e lasciate così per venti minuti, voltate la cazzarola sopra il piatto ricoperto di una salvietta piegata, e levate le strisce di carta con diligenza, e servitelo naturale, o coperto con una sottile velata di ricotta, o di crema, o di glassa cotta, e si guarnisce a piacere. Invece di fare le *cassade* con la ricotta si fanno ancora con qualunque crema delicata, o con zabaglione, o con rosso d'uovo, o con marmellate; invece del Pan di Spagna alcuni si servono delle fettine di mollica di pane, o con biscotti delle monache freschi senza biscottate” (Agnoletti cit. in Blanco 2016, p. 179)

Quella di Gulì potrebbe allora non essere una creazione del tutto originale. Quello che ci colpisce di quest'ultima possibile protoricetta tuttavia non è la somiglianza con la cassata di cui abbiamo parlato, ma il riferimento al pane e al biscotto delle monache, una sorta di savoiardo da cui derivava appunto il Pan di Spagna. Affascinante, inoltre, l'uso tutto medievale di non dare la ricetta in maniera rigidamente normativa, ma prevedere sempre delle varianti, come quella con la crema delicata o lo zabaione. L'idea che per fare una pietanza occorran degli ingredienti precisi e debbano essere eseguite precise operazioni, sarebbe insomma recente, come dimostra bene Jakobson nella sua analisi della ricetta del *Luccio alla polacca* (Jakobson 1965).

Un'ultima nota non può che riguardare il cioccolato mischiato alla crema di ricotta sia nella cassata di Gulì sia in quella al forno. La sua presenza nell'Isola è infatti molto importante per spiegare il modo in cui la pasticceria si è sviluppata. Proprio la Sicilia è infatti uno dei primi posti al mondo in cui, dopo la conquista dell'America, viene importata la fava di cacao e le tecniche per lavorarla. Nel 1481, Anna Cabrera contessa di Modica sposa infatti Federico Enriquez, primo cugino del re di Spagna, creando una via di commercio privilegiata con il paese iberico che, dopo il fatidico 1492, comincia a ricevere dal Nuovo Mondo i primi esotici frutti della pianta del cacao. In quegli anni, sempre in questa piccola e ricca cittadina, viene fondato uno dei primi collegi dei Gesuiti, in cui il viceré Juan De Vega invita Ignacio de Loyola. È la Compagnia di Gesù a gestire le prime piantagioni di cacao in America del Sud e a commerciarne i frutti, che cominciano dunque ad arrivare presto in Sicilia. Non a caso le tecniche di produzione “a freddo” del cioccolato modicano, direttamente legate alle tradizioni dei nativi americani, sono alla base ancora oggi di una produzione unica al mondo.

Anche il cioccolato peraltro è un ottimo conservante naturale, e infatti proprio nel modicano viene usato per fare le *mpanattigghi*. Si tratta paste dolci a forma di mezzaluna ripiene non di ricotta questa volta ma di carne di selvaggina (oggi di manzo), cioccolato, mandorle, noci, cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Leonardo Sciascia li definì “dolci da viaggio” poiché si conservavano per settimane (tre, si dice) a temperatura ambiente e avevano un grande contenuto calorico.

Sempre il cioccolato, questa volta insieme a un formaggio dal sapore delicato quale è la tuma, è alla base di un altro dolce strettamente imparentato con la cassata al forno, lo *sfoglio*, la cui paternità è da sempre contesa tra i paesi di Petralia e Polizzi. Si tratta anche in questo caso di un involucri di pasta frolla che viene questa volta riempito con la tuma ridotta in piccoli pezzetti e mischiata ad abbondanti cioccolato e cannella. Ne risulta un sapore caratteristico, ben diverso da quello dell'antica cassata ma, probabilmente, non meno antico di quella.

4. Il cannolo

Le origini del cannolo sono ben più misteriose di quelle dell'opera del Cavalier Gulì, e tuttavia l'efficacia semiotica di tale oggetto culinario ci lascia pensare che anche in questo caso che si possa pensare a una sorta di progetto, sebbene questa volta del tutto inconsapevole e irriflesso (Mangano 2014). Per quanto riguarda il territorio siciliano, si tratta di uno dei dolci più uniformi nella realizzazione, al contrario di quello che accade con la cassata. Quest'ultima, per esempio, a Catania ha il bordo interamente di Pan di Spagna, una glassa più sottile e una minor quantità di frutta candita sulla sommità, inoltre spesso manca la zuccata (le lunghe strisce bianche che disegnano una sorta di fiore in fig. 1), vero vanto della versione palermitana. Nel caso del cannolo invece, la forma è sempre molto simile così come la farcitura, e anche l'uso di guarnirlo con la ciliegia candita al posto dell'arancia sembra più legato all'uso dei singoli pasticceri che a un'indicazione geografica. L'unica differenza sta nell'aggiunta, spesso su uno solo dei due lati del cilindro, di una granella di mandorle abbrustolite o di pistacchi. Una cosa che nella parte occidentale dell'Isola non si usa fare. D'altronde, la pasticceria della Sicilia orientale è particolarmente ricca di frutta a guscio dal momento che lì ricadono alcune delle zone di produzione più note (Avola per le mandorle e Bronte per i pistacchi) da cui discende anche un'ampia tradizione di dolci secchi.

La più rilevante delle variazioni si ha nelle dimensioni e in alcuni particolari della forma. Il cannolo di Piana degli Albanesi, per esempio, è famoso, oltre che per la sua qualità, anche per la lunghezza notevolmente superiore alla media. Se un comune esemplare si attesta sui 10 cm quello "di Piana" sta sui 25. Qualcosa di simile accade per un altro cannolo celebre, quello di Dattilo, piccolo centro in provincia di Trapani che ne produce un tipo anch'esso enorme in cui le estremità sono molto ampie e la congiunzione fra esse molto sottile.

Per inciso, a Piana degli Albanesi proprio questo dolce ha assunto un valore culturale particolare, al punto che per molti, soprattutto nella Sicilia occidentale, quello di Piana è diventato il "vero cannolo". Un primato interessante se si considera che a detenerlo è una comunità fieramente arbëreshë che mantiene un forte legame con le tradizioni albanesi, inclusa la lingua, e che quindi rispetto alla cultura siciliana si pone in una posizione quantomeno duplice. Il cannolo, che non ha nessun equivalente in Albania, finisce così per giocare un ruolo chiave tanto rispetto all'interno della comunità quanto al suo esterno, diventando il luogo in cui si riescono a far coesistere armoniosamente spinte identitarie contrastanti. Una funzione che il cibo spesso assume.

Ma quello che rende il cannolo un artefatto culinario davvero speciale è la capacità che ha avuto di diffondersi in tutto il mondo. A cominciare ovviamente dagli Stati Uniti, dove i cannoli sono strettamente legati all'immigrazione, non soltanto siciliana. Il regista Francis Ford Coppola, per esempio, in un'intervista rilasciata in occasione del restauro del film *Il Padrino*, ricorda l'uso del padre di andare a comprare una scatola di cannoli la domenica come se si trattasse di un modo di rievocare le sue origini. Peccato che l'uomo fosse nato in Basilicata (la madre invece era campana), e lì, almeno ai tempi del padre di Coppola, il cannolo non arrivava di sicuro. Il regista era così colpito da questo dolce e dal rituale "familiare" che richiamava, da inserirlo per ben due volte nella celebre trilogia sulla mafia. La prima volta ne *Il Padrino*, in occasione di un omicidio, in cui il killer, dopo aver svolto il suo compito, si preoccupava di non lasciare la scatola di cannoli nella macchina in cui si trovava la vittima; la seconda ne *Il Padrino parte III*, in cui viene usato per avvelenare il principale nemico del protagonista, sottintendendo il fatto che fosse un dolce irresistibile, che non si poteva smettere di mangiare.

Ma il cannolo non si trova solo negli Stati Uniti, dolci analoghi conosciuti con lo stesso nome si presentano infatti alle più insospettabili latitudini, al punto che basta inserire questa come parola chiave su Google per trovare migliaia di occorrenze che vanno dai cannoli al bacon di fantomatica tradizione italo-svedese (fig. 8) a quelli al mascarpone. Un fenomeno molto diverso da quello che si verifica nel caso della cassata, in cui lo stesso esercizio di ricerca sul web fa comparire immagini di torte che non hanno nulla a che vedere con quella siciliana. Dolci multistrato con panna e fragole, altri con le mandorle ma senza crema di ricotta e ancora rotoli di Pan di Spagna che non hanno nemmeno la forma rotonda. Il cannolo è invece sempre un "cannolo", ovvero ha la forma cilindrica che gli dà il nome, quello della canna su cui veniva avvolta tradizionalmente la sfoglia prima di friggerla. Quest'ultima,

inoltre, è sempre fatta con un qualche tipo di pasta croccante e ha le estremità tagliate a svasare. Quello che può cambiare – e molto, come abbiamo visto – è il ripieno, che tuttavia non pregiudica la riconoscibilità visiva di questo oggetto culinario, né l'esperienza gustativa che provoca, con l'involucro croccante che si sgretola quando viene morso per incontrare poi il ripieno morbido (Mangano 2014). Se poi questa morbidezza la si ottiene con della semplice panna, con una crema al burro o con un impasto spumoso di formaggio, per alcuni sembra non fare grande differenza.

La forma cilindrica, peraltro, si ripete spesso non solo nella pasticceria siciliana (*rollò, africani, cartocci, dita d'apostolo* ecc.) ma anche nel cibo salato, siciliano e non: negli involtini di carne, nelle sarde a beccafico, negli involtini di melanzane ecc. Una rima formale che alcuni ricettari pensati per il pubblico americano come *Sicily: the cookbook*, di Melissa Muller arrivano al punto di autenticare, sostenendo che il termine cannolo si associ anche ai piatti salati: "Today, the term cannolo is used in the Sicilian culinary realm for many little tube-shaped shell stuffed with sweet and savory fillings. Traditional dishes include a fried tuma cheese stuffed with ragù" (Muller 2017). Inutile dire che questo tradizionale piatto a base di tuma e ragù non solo non è noto ai siciliani, ma, al di fuori di qualche menu turistico, nessuno si sognerebbe di chiamarlo cannolo. Al più si potrebbe trattare dei cannelloni che, come qualunque italiano sa bene, non hanno nulla a che fare con la gastronomia siciliana.

Come dicevamo, Il cannolo è un dolce associato a una festa molto particolare come quella del Carnevale, che sta a metà fra i culti precristiani dei Saturnali e la necessità laica di offrire al popolo un breve periodo di capovolgimento delle regole e sfenatezza, che serva a riaffermare per differenza l'ordine costituito. Una libertà prima di tutto sessuale ovviamente, dimensione che, come abbiamo visto, il cannolo puntualmente evoca, ma soprattutto individuale. Si tratta infatti di un dolce autoconclusivo, impossibile da dividere equamente perché troppo croccante, che tende con il suo deflagrare a sporcare le dita di ricotta in modo che, in perfetto spirito carnascialesco, si sia costretti a leccarle in barba alle regole del galateo. E così, se Pitrè scrive "Sensa il cannòlu che cosa è il banchetto carnevalesco se non un mangiare senza bere, un murare a secco, lo stare al buio in una conversazione?" (Pitrè 1978, p.123), non è semplicemente perché è tradizione che lo si mangi ma perché in qualche modo è il cannolo a generare quel clima di informale e goliardica condivisione che è alla base di questa festa dionisiaca.



Fig. 8 – Il cannolo al bacon di fantomatica tradizione italo-svedese di Ole's Cannoli

5. Un triangolo dolce

A questo punto al semiologo tocca cominciare a tirare le fila di quello che sempre più si presenta come un sistema che va oltre l'arbitrio di una tipicità che si vuole autoconclusiva e bastante a sé stessa. La domanda è: perché il panorama dei dolci siciliani, in particolare quelli alla ricotta, prende questa forma e non un'altra? È il banale frutto del caso o esiste un qualche tipo di ricorrenza? È possibile individuare qualità costanti nelle molteplici relazioni che gli elementi di questo sistema intrattengono?

Un modello che ci viene in aiuto per far luce su simili questioni è il celebre *triangolo culinario* che Lévi-Strauss indica come fondamentale per lo sviluppo del pensiero gastronomico (Lévi-Strauss 1968, p. 428 e segg.) (fig. 9). Egli perviene a questo modello individuando tre fondamentali stati nella materia gastronomica: il crudo, che costituisce il polo non-marcato; il cotto, che costituisce il polo marcato attraverso una trasformazione culturale dallo stato naturale; infine il putrido, che è sempre marcato ma attraverso una trasformazione naturale. Si parla di marcato e non-marcato perché con crudo non si deve intendere ciò che comunemente consideriamo tale, come della carne cruda o della frutta, ma ciò che si situa al contempo sul polo della natura rispetto alla categoria natura/cultura ma che risulta anche *non elaborato*. Le culture articolano infatti ciascuna di queste fondamentali posizioni logiche proprio rispetto al concetto di *elaborato/non elaborato* in modo tale che, se pure il *sashimi* giapponese è pesce crudo, esso non può dirsi naturale a causa della complessa azione di trasformazione ottenuta grazie al coltello (Mangano 2019). In termini semiotici diremo che la categoria natura/cultura viene sovraindicalizzata da quella elaborato/non elaborato. Scrive Marrone: “L’opposizione natura/cultura, in altre parole, è l’effetto di senso della differente percezione del grado di elaborazione dei cibi: più essi sono elaborati più si percepiscono come culturali (si pensi al bollito), meno sono elaborati più si percepiscono come culturali (l’arrostito)” (Marrone 2016, p. 20). Anche il putrido viene ovviamente articolato in questo senso. Val la pena citare lo stesso Lévi-Strauss che ricorda come dopo lo sbarco in Normandia del ’44 le truppe alleate abbiano fatto esplodere alcuni caseifici perché, a loro dire, esalavano un malsano odore di cadavere. Un gesto che viene giustificato dal fatto che il loro concetto di putrido non comprendeva i raffinati formaggi francesi.

È per questo che nel triangolo l’arrostito viene fatto coincidere con il crudo. Non perché arrostito non sia una modalità di cottura, ma perché si tratta ancora una volta di un termine non-marcato. La bollitura sta allora dalla parte del putrido poiché produce una scomposizione “naturale” degli alimenti che, lasciati a sobbollire, cambiano profondamente le loro proprietà (pensiamo alla manioca che perde le sue componenti tossiche diventando commestibile) e il loro gusto. Infine la modalità di elaborazione corrispondente allo stato “cotto” secondo Lévi-Strauss è l’affumicatura. Qui la trasformazione è diversa dalla bollitura perché i cibi non cedono le proprie sostanze nutrienti all’acqua ma accade il contrario: l’aria calda a cui il cibo è sottoposto tende a seccarlo, facendolo diventare croccante e facendogli perdere liquidi. È l’assenza di umidità che consente per esempio al pesce affumicato di conservarsi a lungo, non sviluppando batteri. In questo modo il sapore tende a intensificarsi e non a fondersi con altri come accadeva nella bollitura, secondo una estetica che Montanari chiama della “cucina analitica” in cui ogni sapore mantiene la sua identificabilità (Montanari 2004).

È intuitivo a questo punto individuare la posizione che assumono le due cassate in questo schema. La cassata al forno sta infatti dal lato del cotto, e non solo perché è elaborata culturalmente, ma anche perché la sua trasformazione avviene con quella sorta di affumicatura che si verifica nel forno con la mediazione dell’aria. La cassata di Gulì invece sta dalla parte del crudo, non perché sia del tutto cruda – il Pan di Spagna e la ricotta non lo sono – ma perché una volta che questi semilavorati vengono assemblati la torta che si viene a creare non viene più sottoposta all’azione del calore. La cassata tradizionale, dunque, *rispetto alla cassata al forno*, finisce per assumere il ruolo di termine non-marcato. Si tratta insomma di un crudo estremamente elaborato. La domanda è a questo punto cosa stia dalla parte del putrido. Esiste nella pasticceria siciliana un dolce, magari proprio a base di ricotta, che copra questa posizione logico-semantica? La risposta è positiva, e per trovarlo dobbiamo parlare di un’altra serie di dolci tipici che presuppongono una diversa modalità di cottura che con la bollitura condivide una doppia mediazione, anche se non è operata dall’acqua ma dall’olio². Stiamo parlando dei dolci fritti.

² D’Onofrio (1992), con specifico riferimento alla cucina siciliana, proprio per tenere conto delle trasformazioni caratteristiche della frittura propone di rivedere il triangolo introducendo l’olio e facendolo dunque diventare un tetraedro. Per quanto ci riguarda preferiamo pensare la frittura come una bollitura ad alta temperatura (quella che, appunto, l’olio consente di raggiungere) rimanendo dunque all’interno del modello di Lévi-Strauss. Vale tuttavia la pena chiarire che mentre nella bollitura la temperatura più bassa e la natura del liquido favorisce la dispersione dei nutrienti, nel caso della frittura si assiste a una sorta di sigillatura del cibo, simile peraltro a quella che si ottiene con la maillardizzazione che si pratica preventivamente sugli arrostiti.

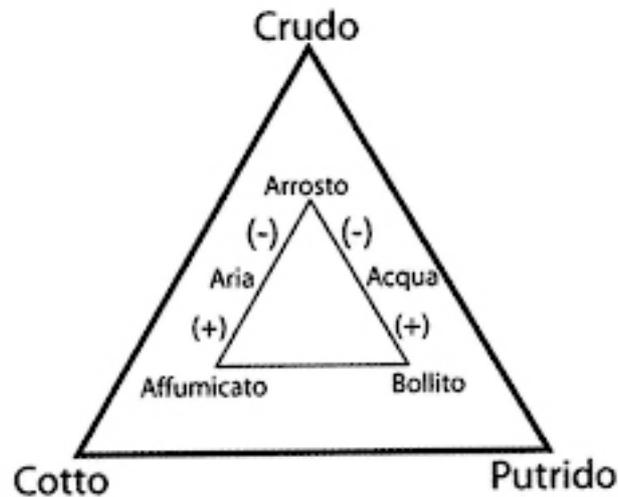


Fig. 9 – Il triangolo di Lévi-Strauss (1968).

6. La sfincia e le altre

Se credessimo alle etimologie, dovremmo concludere che la sfincia sia un dolce di derivazione araba. La parola somiglia infatti davvero molto a *isfang*, che in quella lingua significa “spugna”. Ed in effetti questo dolce, in origine tipico del carnevale insieme a molte altre paste fritte (incluso il cannolo), e oggi consacrato alla ricorrenza di San Giuseppe il 19 marzo, si basa su un impasto elastico che una volta cotto mostra ampi alveoli che lo fanno somigliare a una grossa spugna marina dalla forma irregolare (fig. 10). Fa sorridere allora l’uso di italianizzarne il nome in *sfinge*, che nulla ha a che vedere con il portato semantico della parola originale che, peraltro, ricorre anche nello *sfincione*, una pizza molto alta e spugnosa che a Palermo viene condita con cipolla e formaggio caciocavallo.

Una volta scolata dall’olio, la sfincia viene aperta a libro e riempita di crema di ricotta e cioccolato, la stessa che si spalma generosamente anche sulla sommità del dolce che viene guarnito con una scorza d’arancia, una ciliegia candita e una leggera spolverata di pistacchio. Al contrario di quanto accade con il cannolo, questa decorazione – anche se ci sembra riduttivo chiamarla così per il ruolo che ha nella costruzione del gusto di questa preparazione – si mantiene costante in tutte le parti della Sicilia.

Sullo stesso tema scrive anche Marrone riprendendo Brillat-Savarin (Marrone 2016, p. 157), ricordando come la frittura non sia un incontro fra liquido e solido come quello della bollitura poiché l’immersione avviene quando l’olio è molto caldo in modo da trasformare bruscamente la superficie del cibo. Ciò accade naturalmente per la differente temperatura di ebollizione dei due liquidi. Anche nel caso dell’acqua esistono due tecniche di cottura diverse che sono quelle del bollito (in cui il cibo viene messo nella pentola quando l’acqua bolle) e del lessò (in cui l’immersione avviene a freddo) e hanno effetti molto diversi tanto sulle carni quanto sulle verdure. Ovviamente differenze proporzionate alle trasformazioni che la temperatura di 100C° consente di produrre. Per i nostri scopi abbiamo ritenuto tale livello di dettaglio non fosse necessario.


 Fig. 10 – La *sfincia* di San Giuseppe

 Fig. 11 – La *cassatedda*

Mangiare la sfincia è impegnativo. Si tratta di un dolce monoporzione che si suppone debba essere consumato con le mani, tuttavia a causa delle notevoli dimensioni e della cedevolezza del supporto su cui è adagiata la crema di ricotta – tra i dolci siciliani è forse quello che ne contiene la maggior quantità – risulta quasi impossibile farlo. A ogni morso il ripieno tende a fuoriuscire da tutto il perimetro, con ovvie conseguenze per le dita che finiscono spesso per sporcarsi come con il cannolo. D'altronde, sono entrambi dolci carnevaleschi e non possono che invitare a mettere le regole da parte del galateo. Proprio a causa di simili effetti collaterali, il modo di degustarla, almeno all'inizio, non prevede che si usino i denti ma la lingua, leccando via la crema come se si trattasse di un gelato da passeggio fino a quando l'insieme non risulti più gestibile. Inutile dire che l'alternativa, peraltro piuttosto frequente, è quella di mangiarla con forchetta e coltello, proprio come accadeva con la cassata di Guli (ma meno con quella al forno, che risulta più solida). Da un punto di vista semiotico va sottolineato quanto questi due modi di consumare il dolce siano semioticamente diversi. Il senso infatti è sempre una questione di sensi, origina nelle sensazioni che si esperiscono attraverso i molteplici recettori del corpo umano, e dunque non può non cambiare al variare del modo in cui vengono sollecitati.

Oggi siamo così abituati a mangiare con le posate da non far più caso alle conseguenze che provoca usare del metallo per portare il cibo alla bocca, ma non è sempre stato così. Fino a tutto il Medioevo era normale mangiare con le mani. Nel Seicento, quando cominciarono a diffondersi le forchette, Vincenzo Nolfi, scriveva nel suo trattato sulle buone maniere a tavola che la forchetta era un'invenzione che avrebbe avuto vita breve, tanto era spiacevole e dannoso per il cibo il contatto con il ferro (Mangano 2019). Sappiamo bene quanto errate si siano rivelate quelle previsioni, quello che è interessante è che pur essendoci abituati completamente alla mediazione delle posate per grandissima parte dei cibi, alcuni rimangono legati al gesto delle dita, come pane, formaggio, salumi, olive, frutta e naturalmente i dolci monoporzione. Ovvero, per grandi linee, ciò che viene prima del pasto e ciò che lo conclude (fatti salvi, per esempio, i crostacei o i mitili). Il fatto di mantenere la doppia opzione come nel caso della sfincia (ma non in quello della cassata di Guli!) significa allora che il suo consumo può avvenire secondo due registri diversi, ognuno dei quali, nel caso della sfincia, sembra essere parimenti possibile. Mangiarla con le mani significa non temere la sua ingestibilità, e dunque prefigurare (o creare!) una situazione informale, amichevole, perfino intima. Al contrario, far uso di forchetta e coltello significa in qualche modo ricondurla alla possibile formalità della cassata di Guli, rispetto alla quale però presenta una differenza non da poco. La cassata è infatti un oggetto gastronomico visivamente molto curato, piena com'è di contrasti cromatici e formali che la rendono d'impatto, mentre la sfincia è irregolare, sgraziata, sempre diversa, insomma, secondo il canone classico, piuttosto brutta. Ecco cosa scrive a proposito della cassata Mary Taylor Simeti, autrice americana naturalizzata italiana specializzata in cucina siciliana, nel suo ricettario *Sicilian Food*: "I am of the opinion that *cassata siciliana* offers less than meets the eye for on the inside it is unrelieved sweetness. It is also difficult to make beautifully, and since I can see no point in a sloppy cassata, I would suggest that all but the most dexterous leave it to the professionals and settle instead for its country cousin, known as *cassata al forno*" (Taylor Simeti 1999, p. 82). Dopo aver dato una dettagliata ricetta della cassata, l'esperta consiglia insomma di non

cucinarla e di lasciare che siano i professionisti a occuparsene, ma non per il gusto bensì per l'aspetto visivo.

Anche la sfincia è un dolce eccessivo, seppur per ragioni diverse rispetto alla cassata. In quest'ultima si supera il limite per ciò che concerne la dolcezza, che finisce presto per infastidire, mentre nella prima sono le dimensioni ad andare oltre quelle accettabili per un complemento al pasto. La sfincia non è mai piccola, anzi, spesso è talmente grande da sostituire un pasto intero. A meno ovviamente di non venire ridotta "in scala", come negli ultimi trent'anni è accaduto a molti dolci siciliani, dando vita ai cosiddetti *mignon* che cercano (invano) di riprodurre l'esperienza gustativa dell'originale in due morsi. Qualcosa che non accade solo con la pasticceria. Sfincia e cassata sono insomma al contempo uguali e opposte, entrambe eccessive ma anche così diverse esteticamente. Eppure questa diversità così manifesta ha vita breve. La cassata così come la vediamo in fig. 1 ben difficilmente si riesce a tagliare come in fig. 4. Frequente è allora l'uso di "spogiarla" prima di affettarla, privandola della frutta candita che viene messa da parte su un piatto per essere in seguito servita ai commensali a seconda delle preferenze: a qualcuno la zuccata, ad altri la pera e infine, all'ospite più importante, il mandarino centrale. Così svestita la cassata perde inevitabilmente il suo charme, mostrando quanto in fondo sia simile alla sorella meno fortunata.

Ma i dolci fritti della pasticceria siciliana non si fermano di certo alla sfincia. Un impasto molto simile diventa la base per una serie di frittelline rotondeggianti, le *sfincitedde*, che vengono mangiate intinte nello zucchero. Una necessità nei mesi caldi in cui, non essendo disponibili pascoli verdi, non si produce sufficiente latte di pecora. O almeno non si produceva, perché la contemporaneità, che non ammette rinunce e stagionalità, è riuscita a ovviare al problema con la surgelazione ma anche sostituendo al latte ovino quello vaccino. Un trucco che, beninteso, funziona solo con coloro che non prestano troppa attenzione al gusto. A tutti gli altri non resta che attendere le piogge.

Un altro dolce fritto di lunghissima tradizione è la *cassatedda* (fig. 11), anch'essa pasquale, che con la cassata ha davvero poco a che fare. Si tratta infatti di una sorta di panzerotto ripieno di crema di ricotta e cioccolato fatto di una pasta elastica che tuttavia non gonfia come quella della sfincia, rimanendo adesa al ripieno. Dopo la frittura, la cassatedda viene servita cosparsa di zucchero a velo. Al contrario della cassata di Gulì, e similmente a quella tradizionale, si tratta di un dolce che va mangiato caldo, possibilmente appena fritto, in modo da poter sentire al palato il cioccolato ancora non del tutto solidificato. Niente eccessi questa volta: non soltanto la dimensione è piuttosto contenuta, ma anche la dolcezza della ricotta è stemperata dall'involucro il cui impasto in molte ricette è del tutto privo di zucchero. Avevamo visto qualcosa di simile nel caso del cannolo, la cui scorza però, al contrario di quello che avviene nella cassatedda, risulta croccante. In alcune zone della Sicilia le cassatedde vengono cosparse di miele.

Come si vede tra cassatedda e cassata, soprattutto quella di Gulì, ci sono davvero poche somiglianze, fatto questo che costringe anche noi a riflettere sulle mitologie legate alla parola *cassata*. La caccia alle etimologie è infatti un'attività alla quale la gran parte dei ricettari si dedica con passione e fiducia. Una affascinante storia vuole che la parola cassata derivi dall'arabo *qas'at*, ovvero una scodella tonda dove, a quanto si dice, veniva lavorata la ricotta. "qas'ah means a large deep bowl, the vessel in which the dessert is prepared", scrive Melissa Muller (2017, p. 311). Tuttavia bisogna ricordare che la dominazione araba in Sicilia comincia nell'827 A.C. e si conclude nel 1060, ovvero diversi secoli prima che fossero inventati il cioccolato, il Pan di Spagna e perfino la pasta di mandorla, che sembra si sia cominciata a preparare nel XIV secolo. La cassata araba dunque, ammesso che esistesse, non somigliava né a quella di Gulì né a quella al forno. Più interessante, oltre che più verosimile, sarebbe allora l'idea che la parola cassata venga dal latino *caseatus*, e quindi da *caseus*, ovvero formaggio (Farina 2009). Il *caseatus* sarebbe insomma un dolce "incaciato" ovvero ripieno di formaggio. Un'idea, quella del contenitore, che ritorna in un'altra possibile etimologia riportata da Blanco (2016, 174) che vorrebbe la parola derivare da *capsata*, dove la *capsa* era il contenitore cilindrico usato per conservare le pergamene. Un'ipotesi che spiegherebbe perfettamente perché due dolci così diversi come cassata e cassatella abbiano un nome così simile.


 Fig. 12 – La *cassatina*

 Fig. 13 – La *minna di virgine*

Esiste anche la *cassatina* a ben guardare, che vorrebbe essere una sorta di cassata alla maniera di Gulì rimpicciolata, in cui però, proprio per le dimensioni, non si riesce a realizzare il consueto bordo a scacchiera bianca e verde, propendendo per una striscia uniforme di pasta di mandorle colorata di verde (fig. 12). L'effetto visivo è notevole, anche grazie all'uso di decorare questo mignon ante litteram con un'unica ciliegia candita di un rosso acceso. Dal punto di vista gustativo, la sensazione di dolcezza diventa ancor più estrema, facendo di questo boccone non un diminutivo della torta originale, ma un suo accrescitivo. Una pillola di cassata. A far da contraltare a questa piccola bomba verde è un'altra storica declinazione dei dolci alla ricotta siciliani, la cosiddetta *Minna di Virgine* ovvero seno di vergine, che il Coria sostiene essere stata inventata a Palermo, nel monastero di Montevergine (Coria 1981, p. 534), riprendendo Pitre che nel suo *Medicina popolare siciliana* scrive: "Minni di virgini sono in Palermo certi pasticcini imitanti le mammelle piccole e conteggianti delle ragazze. È noto che v'è un monastero, quello di Montevergini, dove quei pasticcini si fabbricano tuttavia" (cit in Oliveri 2017, p. 109). Questo dolce sembra tuttavia essere più diffuso nella parte orientale della Sicilia, e in particolare a Catania, dove la sua forma si adatta perfettamente al culto di Sant'Agata che fu martirizzata attraverso la rescissione dei seni. Spesso infatti viene chiamato *Minna di Sant'Agata*. In questo caso la ciliegina rossa, sempre presente, sovrasta un dolce di un bianco candido che le tante ricette ottengono in modi diversi, quasi la dimensione visiva dovesse prevalere su quella gustativa. Coria, per esempio, riporta una ricetta in cui il seno può essere modellato sia con la pasta frolla sia con la pasta di mandorla (questa volta non colorata), in modo da poter comporre il dolce a freddo come la cassata. Prevalde tuttavia la versione con la pasta frolla o con un non meglio identificato "composto omogeneo e consistente" (Allotta 2014) i cui ingredienti coincidono però con la frolla. Il ripieno è a base di crema di ricotta, zuccata e cioccolata, anche se il Coria suggerisce si possa utilizzare in alternativa una crema di latte, anch'essa, ovviamente, bianca.

7. La *cuccia*

Fin qui abbiamo visto quanto vario e articolato sia il panorama dei dolci accomunati dall'idea di racchiudere la crema di ricotta in una pasta che, di volta in volta, può essere croccante o morbida, sottile o spessa, elastica o friabile, dolce o salata, fatta con il vino o con il miele ecc. Sembra che l'*incaciatura* sia insomma alla base di questo insieme di dolci così fortemente identitario, con l'eccezione del cannolo e della *sfincia*, entrambi carnascialeschi, in cui la crema di ricotta si mostra anche all'esterno, sebbene in modo diverso. In una prospettiva strutturalista risulta allora spontaneo chiedersi, vista la predominanza di queste forme chiuse e la presenza di forme intermedie come appunto cannolo e *sfincia*, se sia possibile rintracciare anche dei dolci che si oppongono a questa configurazione. Preparazioni che non siano dunque /chiuse/ ma /aperte/ secondo quella che si presenta ai nostri occhi come una categoria semantica semplice che sembra poter articolare ulteriormente, insieme al triangolo culinario, il panorama di dolci siciliani. A pensar bene un dolce del genere esiste, l'unico peraltro che è rimasto ancor oggi fortemente legato a una festa religiosa: la *cuccia* (fig. 14).



Fig. 14 – La cucchià

Si tratta di una preparazione che definire un dolce è forse inesatto. Per realizzarla si lascia infatti il grano in infusione per una notte nell'acqua e, quando la mattina è ben gonfio, lo si lessa. Una volta freddato si mescola alla crema di ricotta a cui si aggiungono dei frammenti di cioccolato e, spesso, anche frutta candita e cannella, fino a formare un dolce al cucchiaio in cui spiccano i chicchi di grano. C'è solo un giorno dell'anno in cui si può mangiare questo dolce: la ricorrenza di Santa Lucia il 13 dicembre. A pensar bene, da un punto di vista gastronomico siamo di fronte a una configurazione del tutto opposta a quella del *caseatus/capsatus*. Se lì la crema di ricotta stava *dentro* un contenitore a base di farina, qui troviamo il frumento non ancora macinato immerso nella crema, e dunque contenuto in essa. Il contenitore, nella sua forma originaria precedente alla sua culturalizzazione attraverso la macinazione, diventa contenuto, creando una configurazione che si oppone alla chiusura che abbiamo visto per cassata/cassatella/cassatina.



Fig. 15 – Il cannolo scomposto



Fig. 16 – La rivisitazione della cassata proposta dallo chef stellato Tony Lo Coco



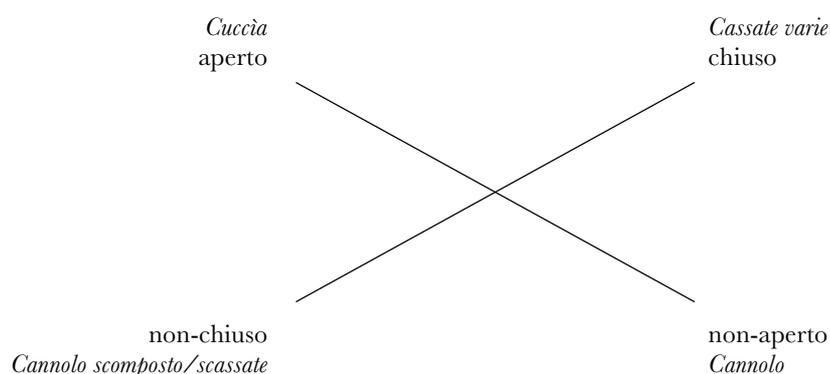
Fig. 17 – Grano cotto e miele



Fig. 18 – Grano cotto e biancomangiare

A questo punto, se proviamo ad articolare la categoria di base aperto/chiuso in un quadrato semiotico otteniamo altre due posizioni logiche che non si limitano ad essere teoricamente possibili ma vengono effettivamente occupate da precisi dolci. Innanzitutto proprio il cannolo e la sfincia il cui stato semi-chiuso viene ben rappresentato dalla negazione dell'apertura. In entrambi i casi infatti siamo davanti a una sorta di chiusura incompleta che, nel caso del cannolo, è rappresentata dalle estremità aperte, e in quello dalla sfincia nella ricotta che viene spalmata sulla parte superiore del dolce che, per quantità e irregolarità, non possiamo ascrivere a una semplice decorazione.

Questo modello semiotico ci consente anche di articolare il senso di alcune preparazioni introdotte relativamente di recente proprio a partire da cannolo e cassata tradizionale. Stiamo parlando del cosiddetto “cannolo scomposto” e delle rivisitazioni della cassata (che qualcuno chiama “scassate”) di gran moda nei ristoranti dell'Isola. Nel primo caso troviamo tutti gli ingredienti di un cannolo, con l'unica variante che la scorza non si presenta in forma cilindrica ma in frammenti più o meno grandi immersi nella crema. Una trasformazione che è solo apparentemente marginale e per due motivi: trasforma un dolce monoporzione da mangiare con le mani in un dolce al cucchiaio, ma soprattutto fa sì che sia possibile comporre ogni boccone unendo una parte di ricotta e una parte di cialda, cosa che invece risulta difficile fare con il cannolo intero. Le rivisitazioni della cassata si basano su un principio simile, separando le parti per ricomporle ora in un bicchiere ora in un piatto ora, come fa lo stellato Tony Lo Coco (fig. 16), in una sfera di isomalto che, a suo dire, ricorda una pallina dell'albero di Natale. Così, se l'esperienza di degustazione cambia poco dal momento che rimane un dolce al cucchiaio, si trasforma la festa cui fa riferimento e dunque, in un certo senso, la sua tradizione³. In entrambi i casi siamo davanti a due forme /non-chiuse/. Riassumendo schematicamente:



³ Farina (2009) sostiene che simili “spostamenti di tipicità” da una festa a un'altra siano piuttosto comuni. Molti degli attuali dolci carnevaleschi sarebbero infatti stati a lungo legati al Natale e sarebbero stati trasferiti per far posto a panettone e pandoro che avrebbero unificato l'Italia. Al punto che oggi, come si è detto, vengono prodotti con successo anche in Sicilia.

Ma l'interesse per la cuccia non finisce qui. Non si tratta infatti solamente di una delle poche tradizioni rimasta effettivamente tale, ma di un vero dinosauro rispetto alla produzione dolciaria dell'Isola. A dircelo non è unicamente la semplicità realizzativa di questa preparazione, che lascia intuire che sia nata prima delle tante altre molto più sofisticate, ma l'uso, diffuso ancor oggi sebbene solo in particolari occasioni, di mangiare il grano lessato sia come una pietanza salata, condito con l'olio d'oliva, sia come elementare dolce, sostituendo all'olio il miele (fig. 17). Come dicevamo, ben prima che si cominciasse a produrre lo zucchero sull'Isola già si estraeva il miele che, infatti, è un ingrediente ricorrente nelle ricette tradizionali, per esempio tutte quelle che fanno uso dell'agrodolce. Se la cassata di Gulì è il dolce eccessivo per eccellenza, quello che porta alle estreme conseguenze la propensione dei siciliani per il dessert, il grano cotto con il miele è quello più essenziale, immediato, semplice e dunque rurale. Figlio dei monsù il primo, del contado il secondo. Ma il grano con il miele non è l'unica ricetta per così dire ancestrale di cui sopravvivono testimonianze ancor'oggi. Un'altra sfrutta infatti sempre il grano cotto a cui viene invece associato il biancomangiare, una crema il latte molto semplice da realizzare. Basta riscaldare il latte con l'amido (e quindi anche con del grano che lo cede progressivamente) e dopo un po' esso si addensa creando una crema che diventa man mano sempre più ferma. La preparazione è così elementare da non destare meraviglia che sia presente in moltissimi luoghi, certamente in Francia (*blanc-manger*) ma anche in molte, se non tutte, le regioni d'Italia (Coria 1981, p. 500) sebbene con alcune differenze⁴. Mettere a sobbollire il grano nel latte è infatti un'operazione molto semplice che deve essere stata tentata ovunque fossero presenti questi ingredienti base. Peculiarità del *biancumangiar* siciliano è piuttosto la sostituzione del latte ovino o bovino con quello di mandorla, il cui uso sembra affiancarsi al primo e non sostituirlo, non foss'altro che per ragioni legate al costo delle materie prime.

Se il grano con il miele è l'antenato di tutti i dolci, il grano con il biancomangiare addolcito sempre con il miele (fig. 18) è senz'altro un passo nella direzione di quella cuccia che abbiamo individuato come protodolce alla ricotta. Non ci sono attestazioni storiche attendibili visti i tempi davvero remoti di cui parliamo tuttavia i passaggi logici fra queste preparazioni sono così ovvi e immediati da convincerci che non ci sia motivo di cercare linee di filiazione che sarebbero di sicuro meno probabili. Dal biancomangiare alla ricotta lavorata con il miele o con lo zucchero il passo è davvero breve, tanto che potrebbe essere stato compiuto per caso, magari a seguito della preparazione di una ricotta che non si era solidificata bene. A questo si aggiunga che l'acquisizione della tecnica di addensamento dei liquidi attraverso l'amido dà vita ad altra pasticceria. Si passa dal biancomangiare alla crema pasticceria infatti semplicemente con l'aggiunta di uova. Mentre dal biancomangiare ottenuto con il latte di mandorla è facile si sia passati ad addensare per esempio il succo dell'anguria, che in Sicilia dà vita a un'altra importante linea genetica dell'arte dolciaria rappresentata dal cosiddetto *gelo di melone*. Anche in questo caso, come in quello della crema di ricotta, le declinazioni vanno dal dolce a cucchiaio aromatizzato con fiori di gelsomino e cannella, alla crostata aperta fino a una torta di pasta frolla chiusa, la *torta al gelo*, che assomiglia moltissimo alla cassata al forno.

8. Modi di esistenza e prassi enunciativa

I ragionamenti fatti fin qui a proposito della cuccia e dei suoi successori ci hanno mostrato come sia possibile ipotizzare le azioni che hanno portato alla creazione di determinate preparazioni anche in assenza di fonti storiche classicamente intese, ovvero testi verbali che testimonino quanto è successo in un dato momento. È qualcosa che gli archeologi della preistoria fanno da sempre, analizzando i resti delle civiltà che non conoscevano la scrittura e ricostruendo per mezzo di essi aspetti complessi della cultura che avevano prodotto. Un semplice oggetto è infatti in grado di raccontare molto se si è in grado di ricostruire il ruolo che ha avuto in processi più ampi, e per farlo è necessario tenere distinti i diversi livelli di pertinenza in cui tale attività si svolge. Dobbiamo sempre distinguere, in altre parole, la

⁴ Proprio a partire dal *blanc-manger* Flandrin (1984) porta avanti una riflessione sulle differenze fra piatti con lo stesso nome prendendo in considerazione ricette inglesi, francesi, catalane e italiane.

superficie del testo, ovvero il racconto comunemente inteso – come i tanti che abbiamo presentato in questo saggio, dalle avventure del Cav. Gulì a quelle del cioccolato di Modica –, da un livello più profondo e meno visibile che pensa il racconto come una struttura fondamentale della significazione. Una macchina che funziona sulla base di alcuni principi logici che racchiudiamo sotto il nome di narratività (Marrone 2018). C'è evidentemente narratività all'interno di ogni narrazione – una storia può essere compresa solo se rispetta una certa logica –, ma esistono anche molti testi che pur non essendo narrazioni possiedono un'articolazione dello stesso tipo. Alla domanda “come nasce un certo dolce?” possiamo allora rispondere in due modi. Il primo consiste nel raccontare gli eventi che hanno portato a quella creazione avvenuta in un certo momento e in un certo luogo a opera di una persona ben precisa. Per farlo bisogna naturalmente poter risalire a concrete attestazioni di quegli eventi che, come abbiamo visto, non sempre esistono, ma soprattutto dare per scontato che le invenzioni abbiano un'origine precisa, cosa che molto spesso non succede. Come abbiamo visto il biancomangiare non è originario di nessun posto in particolare e non può certamente ascrivere a una persona precisa, esso è semmai il prodotto dell'associazione di alcune materie e di alcuni metodi di trasformazione che è avvenuta in luoghi e tempi diversi (Flandrin 1984). Da qui il secondo modo di rispondere alla domanda, che consiste nel valutare le dinamiche trasformative profonde che sono legate alla produzione di una determinata configurazione di senso culinario che è al contempo materiale – è il frutto di una serie di azioni su delle materie prime – e immateriale, avendo a che fare con l'enorme portato simbolico che da sempre caratterizza il cibo. In quest'ottica il fatto che entrambi i dolci tipici del carnevale tendano a sporcare le mani mentre quelli delle feste religiose non lo facciano smette di apparire casuale, come peraltro confermerebbero altri casi come quello della *pignoccata*/*pignolata*⁵.

Quello che stiamo dicendo è che è possibile pensare i dolci siciliani alla ricotta come un sistema semiotico che si è determinato a partire da una serie di stati e trasformazioni che è possibile ricostruire grazie agli stessi modelli con cui si analizzano i linguaggi e le narrazioni. In particolare, ci sembra particolarmente utile a questo scopo introdurre i cosiddetti *modi di esistenza semiotica* che ci consentono di articolare le modalità con cui in un dato sistema si producono delle variazioni in funzione dell'apparizione e della scomparsa delle variabili che esso stesso presuppone.

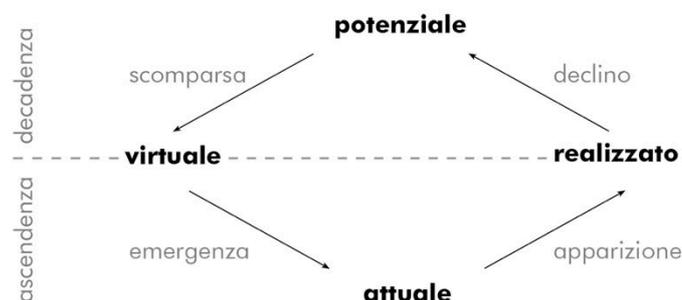
Il punto di partenza è la riflessione sulle lingue, rispetto alla quale appare evidente che le regole della grammatica che Hjelmslev chiama *sistema*, si danno come astrazione compiuta a partire da un *uso* attestato che consiste nell'insieme di atti linguistici prodotti da una determinata comunità. È a partire dalla constatazione dell'uso linguistico, dice il linguista, che è possibile ricostruire per astrazione il sistema grammaticale che è presupposto da esso e non il contrario. Se il sistema consente possibilità infinite, la storia “ne opera la chiusura” (Greimas 1970) dando vita a quei blocchi di senso già precostituiti con i quali si produce il discorso sociale (Bertrand 2000) in un dato momento storico. Da un lato abbiamo dunque un insieme *virtuale* di possibilità dall'altro la sua *realizzazione* coerente rispetto a un sistema sociale. Un prodotto dell'uso sono le ritualizzazioni, i generi, perfino quella fraseologia che delinea nostro malgrado il modo di esprimerci interagendo con gli altri (Bertrand 2000). Possiamo dunque pensare tutto questo meccanismo in termini di grandezze semiotiche che continuamente passano dall'universo del possibile (virtuale) a quello del manifesto (realizzato).

Ora, a partire da questi due stati è possibile pensare due tipi di movimento, un primo che va dal virtuale al realizzato e un secondo che va dal realizzato al virtuale. Questo perché ogni lingua, e più in generale ogni sistema semiotico, è sempre in trasformazione, in modo tale che compaiono continuamente nuovi usi e altri invece scompaiono. Possiamo allora pensare a ulteriori due posizioni logiche che rendano conto di tali movimenti che chiameremo rispettivamente *attuale* e *potenziale*. Così se con *virtuale* intendiamo tutto l'insieme di variabili possibili di un sistema semiotico genericamente inteso, con *attuale* ci riferiamo a quella selezione che è resa pertinente dal contesto socioculturale in cui esso viene a essere concretamente impiegato ma che non necessariamente si *realizza* in un atto linguistico.

⁵ Con questi nomi si indicano due preparazioni simili, tipiche del periodo di Carnevale, realizzate con delle polpettine di farina fritte cosparse, nel caso della *pignoccata*, con il miele aromatizzato all'arancia, mentre in quello della *pignolata* tipica del messinese, con due diverse meringhe, una a base di zucchero e limone e l'altra di cioccolato. Il risultato è un composto grumoso informe talmente appiccicoso da non poter essere tenuto se non con la mano nuda le cui dita è impossibile poi non leccare.

Di contro, accade continuamente che variabili che risultano manifeste in un dato momento storico cadano in disuso, rimanendo magari per un certo periodo in sospenso. Una condizione che nella teoria semiotica viene indicata con il termine *potenziale*⁶.

Se passiamo da un discorso generico sulla lingua a uno in cui il linguaggio in questione è quello gastronomico si vede come le distinzioni fatte consentono di descrivere i processi trasformativi che hanno luogo. Anche nel caso della gastronomia, e in particolare di quel sottoinsieme che è la pasticceria, possiamo infatti pensare a un insieme di regole, una grammatica che costituisce per noi lo stato *virtuale* che offre una serie di variabili fra le quali, in un dato momento storico, alcune si *realizzano* e altre no. Prendiamo la separazione all'interno del pasto fra preparazioni dolci e salate. È noto come nella cucina medievale non fosse affatto così (Montanari 2013), e avesse perfettamente senso non solo alternare pietanze dolci ad altre salate, ma perfino cospargere di miele un arrosto. L'agrodolce, così caratteristico della cucina siciliana, ne è un residuo. La separazione fra dolce e salato sarebbe insomma una delle possibilità virtuali del sistema che poi si realizzano in ciascun momento storico in modo differente. Ancora, la relazione fra formaggio, zucchero e cioccolato che dà vita alla crema di ricotta nella gastrosfera siciliana, pur essendo virtualmente prevedibile, non in tutte le culture si realizza concretamente. Le tante *cheese cake* americane oggi di gran moda nella gastrosfera italiana, in fondo, si basano su una combinazione analoga e hanno incontrato molte resistenze prima di affermarsi. Quanto all'*attualizzazione*, intesa come emergenza di una variabile in un dato sistema, essa va intesa come un processo, come d'altronde la *potenzializzazione*. Per esempio, l'uso di abbinare al formaggio il miele o le confetture è tutto sommato abbastanza recente, e per quanto la comunità di gusto ritenga queste associazioni "sensate" sdoganando questo tipo di dolci rispetto a cibi considerati salati, continuano a esistere molti alimenti salati che non riteniamo "si sposino" con una tale intensa dolcezza. Ancora, il motivo per cui è facile storcere il naso quando si apprende dell'esistenza delle *impanatigghie* modicane è che l'abbinamento fra carne e cioccolato, perfettamente sensato intorno al 1500, ha subito un forte *declino* che potrebbe tramutarsi in una vera e propria *scomparsa* allorché si perdesse memoria di queste preparazioni. È quanto sta succedendo con il cosiddetto *riso in tegame* tipico delle Petralie, un dolce preparato con del riso cotto nel brodo ricavato dalla lessatura delle testine d'agnello condito con zafferano, miele e formaggio scaldato (Pomar 1992), proprio a causa della scomparsa della relazione fra un brodo di carne dal gusto così intenso e il miele. È sempre possibile comunque che variabili ritenute scomparse appaiano nuovamente in una gastronomia. È il caso del cioccolato, che in tempi recenti è ricomparso fra gli ingredienti della caponata di melanzane dopo decenni in cui nessun siciliano avrebbe pensato questa aggiunta come dotata di senso. Da qui un semplice schema che ci aiuta a tener traccia dei diversi movimenti possibili:



⁶ Per un approfondimento di tali questioni si vedano: Greimas e Courtés 1979, voce: modi di esistenza; Greimas e Fontanille 1991; Fontanille 1996; Marrone 1998; Fontanille e Zilberberg 1998; Bertrand 2000; Marrone 2007.

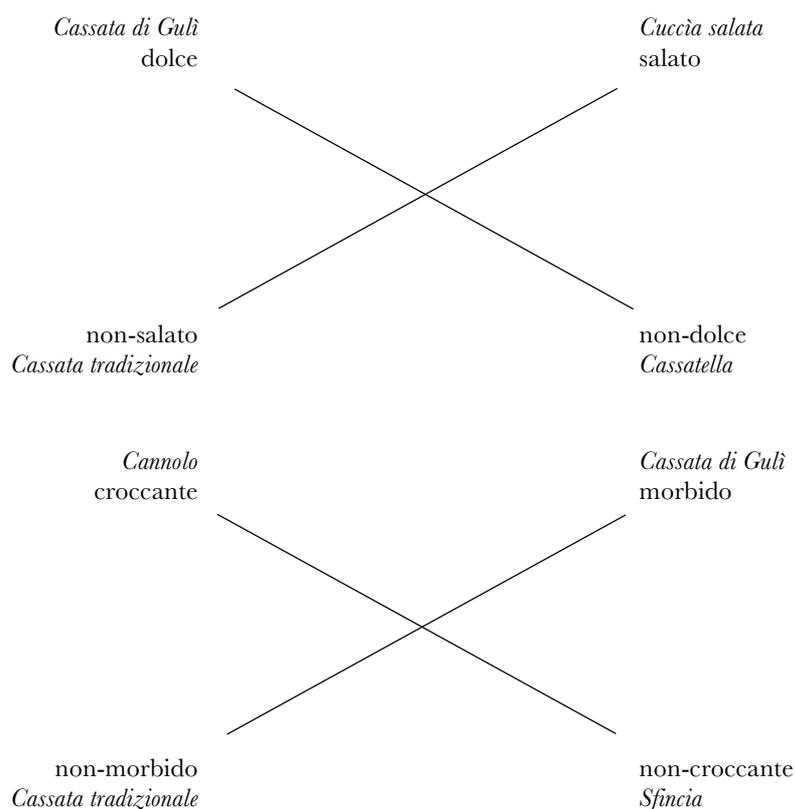
Un modello del genere consente allora di ricostruire i principi di pertinenza che hanno portato la pasticceria a base di ricotta siciliana a prendere una forma e non un'altra. Prendiamo la cuccia. Dapprima, come si è detto, è logico pensare che si sia lessato il grano nell'acqua, dando vita a una ricetta salata condita con olio. A quel punto si è avuto un oggetto gastronomico realizzato che presupponeva però alcune virtualità che rendevano possibili diverse emergenze, due di queste sono giunte all'apparizione: la sostituzione dell'acqua con il latte e quella dell'olio con il miele. A questo punto abbiamo avuto quella sorta di cuccia rudimentale fatta con il biancomangiare e probabilmente il biancomangiare stesso, che è più facile sia nato con la bollitura del frumento che con l'uso della farina. È qui che entra in scena la ricotta, che con il biancomangiare condivideva l'ingrediente principale ovvero il latte, e anche un certo tipo di trasformazione come la strutturazione per condensazione. Tuttavia, come ci dimostra l'esistenza dello *sfoglio*, la sequenza logica più probabile non è quella che vede derivare la ricotta dal biancomangiare per ulteriore trasformazione. È molto più facile che le cose abbiano funzionato al contrario, ovvero che la ricotta, che era un sottoprodotto di un formaggio semplice come la tuma, sia stata in seguito destrutturata per somigliare al biancomangiare. Tuma che, come abbiamo visto, solo in una zona piuttosto limitata ha subito la stessa sorte dando vita allo *sfoglio* appunto. Abbiamo così, a partire da una operazione elementare sulla materia come strutturazione/destrutturazione (Bastide 2001), la possibilità di ricostruire un processo semiotico di pertinentizzazione di variabili in una gastrosfera. Se il grano cotto con il biancomangiare e la ricotta sono stati a un certo momento due piatti realizzati, essi hanno reso disponibile a livello potenziale un insieme di trasformazioni che, in un ulteriore stato semiotico, sono state sfruttate o, al contrario, si sono avviate verso la scomparsa. Il grano cotto con il biancomangiare è diventato molto raro mentre la ricotta destrutturata è diventata il nuovo biancomangiare.

Nel frattempo però il grano veniva trasformato in farina, mutando un termine non-marcato in uno marcato dal tratto della polverizzazione che rendeva possibili molteplici relazioni con altre materie e tecniche di cottura. Si poteva combinare la farina con l'acqua e arrostarla sul fuoco creando il pane azimo che troviamo in Nord Africa così come in Sardegna (il famoso *pane carasau*), oppure si poteva lasciare inacidire un po' l'impasto, aggiungere ancora della farina e aspettare che lievitate, cuocendolo poi per affumicatura dentro un forno. La relazione fra ricotta e grano era già attualizzata, ma secondo un preciso rapporto contenente/contenuto che discendeva dalla categoria aperto/chiuso. Per differenziarsi si dovevano rendere pertinenti, e dunque dapprima attualizzare e poi realizzare, proprio quelle dimensioni semiotiche presupposte. Il pane diventa così il contenitore per la ricotta e nasce il *caseatus*, e così via. Sulla base di un numero limitato di operazioni pensate a partire da un numero altrettanto limitato di categorie elementari possiamo facilmente ricostruire i dolci alla ricotta come un vero e proprio sistema. Un sistema di cui fa parte anche ciò che è scomparso, come ad esempio i canditi a dadini dalla crema di ricotta. Nel libro di Coria, che è del 1981 e ha pretesa di ricostruire la tradizione, si aggiungono "100g di canditi a dadolini" alla crema di ricotta, mentre nei ricettari più moderni, per esempio in quello della Dammeone che è del 2014, non ve n'è traccia. D'altronde non è possibile più trovarli nelle cassate che si acquistano nelle pasticcerie dell'Isola. Molto semplicemente questa ulteriore aggiunta di canditi è dapprima declinata e poi scomparsa del tutto.

Prendiamo per un attimo in considerazione il cannolo scomposto. È chiaro che si tratta della rielaborazione di un dolce ben codificato, che quindi si dà come un'entità che possiamo considerare realizzata. Il dolce è già lì, quello che cambia è il modo di presentarlo ma anche, come abbiamo fatto notare, di mangiarlo, con tutto quello che ciò comporta in termini di esperienza gustativa che si ottiene. Il cannolo sarebbe perfino potuto nascere proprio così, come una crema di ricotta con dei pezzetti di cialda-biscotto che contrastassero con la morbidezza della crema secondo la categoria morbido/crocante. Possiamo allora pensare la trovata di scomporlo nei termini di una relazione potenziale che esiste tra contenitore e contenuto che è stata per così dire narcotizzata quando il cannolo ha preso quella forma ma che può ritornare a essere resa pertinente, e dunque realizzata. Come d'altronde è successo alla cassata. Ovviamente non tutte le combinazioni hanno la medesima possibilità di essere realizzate. Sarebbe molto difficile, per esempio, pensare un cannolo la cui crosta fosse ridotta in polvere o non fosse croccante. Non impossibile, ma le differenze esperienziali in quel caso sarebbero così

rilevanti da farci pensare un dolce del genere come una nuova creazione e non come una reinvenzione più o meno spiritosa di una configurazione ben stabilizzata.

Alla luce di questa logica operativa possiamo individuare alcune dimensioni che ci consentono di articolare i dolci alla ricotta siciliani come una sorta di microuniverso semiotico che si sviluppa su alcuni assi portanti categoriali. Abbiamo parlato di aperto/chiuso, che riguarda il piano dell'espressione, come anche cotto/crudo, ma ne abbiamo più o meno esplicitamente introdotte altre come croccante/morbido, dolce/salato, espanso/contratto, regolare/irregolare a cui se ne possono sicuramente aggiungere ancora. Categorie che, come la semiotica ha chiarito, delineano anche stati intermedi che possono essere visualizzati attraverso il quadrato semiotico e che in diversi casi sono occupati da preparazioni attestate. Qualche esempio dovrebbe essere sufficiente a comprendere questa sistematicità.



Da questo breve esercizio emerge con forza la consapevolezza che i dolci alla ricotta siciliani non sono il prodotto del caso né devono la loro configurazione solo a fattori esogeni come la produzione di un certo formaggio, un certo clima o una lavorazione tipica. Essi possiedono al contrario delle linee di coerenza interne che ci fanno pensare che siamo di fronte a un insieme coeso di oggetti di senso gastronomico che deve proprio a questa connessione interna la sua capacità di durare nel tempo ma anche di colpire l'immaginario dei visitatori. Un vero e proprio patrimonio culturale come abbiamo avuto modo di dire spesso.

10. Oltre la pasticceria

Basta dolci. D'altronde, la cucina siciliana, come tutte quelle della Penisola, ha una fortissima tradizione di piatti salati che con la pasticceria hanno poco a che fare. Almeno all'apparenza. Il pasticciere e lo chef, si sa, sono due mestieri diversi, richiedono competenze non sovrapponibili ma soprattutto sensibilità parecchio lontane.

Non ci sarebbe altro da dire se non fosse che in Sicilia più che in altri posti d'Italia queste due professioni sono entrate in contatto, creando interessanti commistioni che hanno dato vita a un vero e proprio sottoinsieme della gastrosfera siciliana che risulta fortemente diverso da quello di altre gastrosfere e dunque profondamente identitario: la rosticceria.

Tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento la rosticceria moderna è stata sviluppata e preparata nelle pasticcerie, fra le quali, una delle più famose, era quella di un pasticciere di nome Alessandro Caviezel trasferitosi dalla Svizzera a Catania e divenuto famoso grazie alla sua rinomata *pizzetta*. Ecco cosa dice Luca, il figlio, di questa leggendaria delizia:

“Vede, se lei chiede ad un panettiere di fare un dolce lo farà con la sua mentalità di panettiere. Se ad un pasticciere chiede di fare il pane prima o poi ci lascia curre un uovo...è vero? Noi avevamo dei pasticceri che prestati alla piccanteria...applicarono la loro mentalità da pasticceri. Innanzitutto, l'impasto...la doppia lievitazione...tre diversi tipi di formaggio di primissima qualità, anche svizzero.”⁷

Un'affermazione interessante che merita, prima di essere approfondita, una breve nota sulla pasticceria svizzera siciliana. Trentaquattro anni prima dell'apertura nel 1836 della pasticceria Caviezel a Catania, aveva infatti aperto i battenti a Palermo un altro pasticciere elvetico, Cristiano Caflisch, dando l'avvio a una tradizione di immigrazione che al giorno d'oggi pare difficile da immaginare. Furono gli svizzeri a portare in Sicilia i bigné e la panna, alcune lavorazioni del cioccolato, la crema al burro e i cornetti. Ricette e materie che arricchirono enormemente il patrimonio di trasformazioni possibili creando ora prodotti completamente nuovi come la torta Savoia, ora inedite commistioni, come i bigné alla crema di ricotta.

Ma l'ambito in cui questa ibridazione ha dato i frutti più insperati è appunto quello della rosticceria. Ciò che fanno i Caviezel, dal nostro punto di vista, è cambiare il linguaggio del cibo salato da asporto, ibridandolo appunto con la pasticceria. A cominciare dagli impasti, che non solo vengono fatti lievitare secondo le regole della pasticceria, ma vengono anche addolciti con lo zucchero. La base per *ravazzate* e calzoni diventa così una sorta di pan Brioche, morbidissimo e lucido come quello di un dolce. Si tratta ancora una volta di una prassi enunciativa, un modo di prendere in carico un sistema di relazioni preesistente (quello della cucina salata) e di ripensarlo alla luce di un'estetica diversa (quella dolciaria), che presuppone un'altra sensibilità. Un *declino* insieme a un'*apparizione*, secondo l'idea di Fontanille e Zilberberg (1998), secondo i quali la prassi enunciativa consiste sempre in due movimenti contrastanti, uno di ascendenza e l'altro di decadenza. In questo modo convivono elementi della tradizione e altri del tutto nuovi facendo *fluttuare* l'intero sistema, un movimento che, una volta stabilizzatosi, diventa lingua. Quella della gastrosfera siciliana appunto.

⁷ <https://blog.siciliansecrets.it/2014/08/29/il-lavoro-mi-apparteneva-parola-di-luca-caviezel/>

Bibliografia

- Badii, M., 2010, *Cibo in festa fra tradizione e trasformazioni*, Milano, Angeli.
- Basile, G., Musco Dominici, A. M., 2004, *Mangiare di festa*, Palermo, Kalòs.
- Bastide, F., 2001, *Una notte con Saturno*, Roma, Meltemi.
- Bertrand, D., 2000, *Précis de sémiotique littéraire*, Paris, Nathan; trad. it. a cura di G. Marrone, A. Perri, *Basi di semiotica letteraria*, Roma, Meltemi 2002.
- Blanco, M., 2016, *I quaderni di Archestrato Calcentero*, Enna, Bonfirriato.
- De Certeau, M., Giard, L., Mayol, P., 1998, *L'invention du quotidien. Tome 2*, Paris, Gallimard.
- D'Onofrio, S., 1992, *A banchetto con i morti*, in *Nuove Effemeridi*, vol. V, n. 17, ora in id. *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia*, Galatina (Le), Congedo 1997.
- Fabbri, P., 2019, *Dal segno al simbolo: andata e ritorno*, in U. Eco, *Simbolo*, Milano, Sossella.
- Farina, S., 2009, *Dolcezze di Sicilia*, Caltanissetta, Lussografica.
- Flandrin, J-L., 1984, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in D. Menjot, *Manger et boire au Moyen Âge*, Paris, Le Belle Lettres, pp. 75-6.
- Fontanille, J., 1996, *Per una semiotica tensiva: tropi e passioni*, Documenti di lavoro del Centro internazionale di Semiotica e di Linguistica, nn. 254-255.
- Fontanille, J., Zilberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Liège, Mardaga.
- Greimas, A. J., 1970, *Du sens*, Seuil, Paris; trad. it. *Del senso*, Milano, Bompiani 1974.
- Greimas, A. J., Courtes, J., 1979, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette; trad. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, a cura di Fabbri P., Milano, Bruno Mondadori 2007.
- Greimas, A. J., Fontanille, J., 1991, *Sémiotique des passions*, Paris, Seuil; trad. it. A cura di F. Marsciani e I. Pezzini, *Semiotica delle passioni*, Milano, Bompiani 1997.
- Hobsbawm, E., Ranger, T., 1983, *The invention of tradition*, Cambridge, Cambridge University Press; trad. it. *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi 2002.
- Jakobson, R., 1965, *Szczupak po polsku*, in *Prace Polonistyczne*, XX, in Marrone, G. Giannitrapani, a cura di, 2012, pp. 189-196.
- Korsmeyer, C., 1999, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, New York, Cornell University Press; trad. it., a cura di N. Perullo, *Il senso del gusto*, Palermo, Aesthetica Preprint 2015.
- La Duca, R., 2003, *La città passeggiata*, Palermo, l'Epos.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Plon; trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore 1964.
- Lévi-Strauss, C., 1968, *L'origine des manières de table*, Paris, PUF; trad. it. *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore 1971.
- Lotman, J. M., 1985, *La semiosfera*, Venezia, Marsilio.
- Mangano, D., 2013, *Come cucinare il commensale. "La neve al sole" di Massimo Bottura*, in G. Marrone A. Giannitrapani, a cura di, *Mangiare: istruzioni per l'uso*, Roma, Nuova Cultura, "E/C" Serie Speciale, n. 14.
- Mangano, D., 2014, *Che cos'è il food design*, Roma, Carocci.
- Mangano, D., 2019, *Ikea e altre semiosfere*, Milano, Mimesis.
- Marinoni, A., 1955, *Dal Declarus di A. Senisio. I vocaboli siciliani*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
- Marrone, G., 1998, *Estetica del telegiornale*, Roma, Meltemi.
- Marrone, G., 2007, *Il discorso di marca*, Roma, Laterza.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2018, *Prima lezione di semiotica*, Roma, Laterza.
- Marrone, G., a cura di, 2014, *Buono da pensare*, Roma, Carocci.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura di, 2012, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis.
- Möhren, F., 2016, *Il libro de la cocina. Un ricettario fra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Press.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma, Laterza.
- Montanari, M., 2009, *Il riposo della polpetta*, Roma, Laterza.
- Montanari, M., 2013, *Gusti del Medioevo*, Roma, Laterza.
- Morreale, A., 2006, *Insula dulcis*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane.
- Oliveri, M., 2017, *I segreti del chiostro*, Palermo, il Genio.
- Pasqualino, M., 1785, *Vocabolario siciliano etimologico, italiano e latino*, Palermo, Reale Stamperia.
- Perullo, N., 2006, *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Aesthetica Preprint.



- Perullo, N., 2013, *Filosofia della passione culinaria*, Roma, Carocci.
Perullo, N., 2016, *Il gusto come esperienza*, Bra (CN), Slow Food.
Pitrè, G., 1978, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. 1, Palermo, Il Vespro.
Platone, *Fedone*, trad. it. Bari, Laterza 1925.
Ruffino, G., Bernardi, N., 2000, *Per una ricerca sulla cultura alimentare e sul lessico gastronomico in Sicilia*, Palermo, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
Taylor-Simeti, M., 2008, *Mandorle amare*, Palermo, Flaccovio.
Uccello, A., 1976, *Pani e dolci di Sicilia*, Palermo, Sellerio.

Ricettari

- Allotta, A., 2014, *La cucina siciliana in 1000 ricette*, Milano, Newton Compton.
Bay, A., a cura di, 2010, *Cucina*, Milano, Garzanti.
Coria, G., 1981, *Profumi di Sicilia*, Catania, Cavallotto.
Damone, A., 2014, *Sweet Sicily*, Conegliano (TV), Sime Books.
Lanza, F., Winslow, K., 2012, *Coming home to Sicily*, New York, Sterling Epicure.
Muller, M., 2017, *Sicily: the cookbook*, Milano, Rizzoli.
Palazzolo, S., 2017, *Dolce Sicilia*, Milano, Italian Gourmet.
Pomar, A., 1992, *L'isola dei sapori*, Palermo, Good Books.
Ragusa, M., Roversi, P., Blady, S., 2005, *Golosi per caso*, Bologna, Calderini.
Taylor-Simeti, M., 1999, *Sicilian Food*, London, Grub Street.