



Cibo



Conoscenza



Filosofia

Collana diretta da

Nicola Perullo

Comitato scientifico

Rosalia Cavalieri, Massimo Donà, Adriano Fabris,
Paolo Gomasca, David Kaplan, Dorota Koczanowicz,
Carolyn Korsmeyer, Flavia Monceri, Francesca Rigotti



Cibo



Conoscenza



Filosofia

Collana diretta da
Nicola Perullo

1. Massimo Donà, *Sapere il sapore. Filosofia del cibo e del vino*, 2021, pp. 160.
2. Elena Mancioppi, *L'olfattivo. Per un'estetica sociale dell'odorato*, 2022, pp. 248.
3. Maddalena Borsato, *Il dolce. Una relazione estetica*, 2023, pp. 248.

Maddalena Borsato

Il dolce

Una relazione estetica

visualizza la scheda del libro sul sito www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2023

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884676466-9

ISSN 2785-1842

Ringraziamenti

Ringrazio Nicola Perullo, mio maestro e guida, per l'aiuto fondamentale nella revisione finale, nonché per la vicinanza e il sostegno costanti. Ringrazio Elena Mancioppi, compagna e collega, per il confronto continuo e fecondo.

Grazie a Caterina, a Pietro e a Jacopo, curatori preziosi di questo lavoro.

A Bruno per aver assecondato qualunque stravagante richiesta bibliografica con sincero impegno e amicizia.

Niente di tutto ciò sarebbe stato pensato senza l'insegnamento dei maestri pasticceri Massimo Albanese e Salvatore Cappello.

Grazie a Francesca, Ilaria, Giovanna, Bianca Lisa, Claudia, Alessia, Elena per il loro ascolto mai indifferente.

All'affetto di Fernanda e Giosuè. E soprattutto ad Anna e Mario, per l'appoggio che mai vacilla, nonostante la via sia spesso impervia.

Questo lavoro è dedicato a Matteo, che mi ha insegnato a cercare il mistico che è in tutte le cose.

INDICE

<i>Introduzione</i>	9
Cos'è dolce	9
Il dolce secondo l'estetica relazionale	12
Struttura del libro	15
1. <i>Sapore/Sapere</i>	17
Il senso del gusto	17
1.1. Sapore	22
Tra godimento e piacere	22
Il piacere dolce	25
Dagli atomi ai recettori	29
Fisiologia del dolce	33
1.2. Dal sapore al sapere	41
Le parole del dolce	41
<i>Dulcis</i> e <i>Suavis</i>	42
Persuasione retorica	45
Conoscenza del divino	47
<i>Rasa</i>	49
<i>Doux</i> o <i>sucré</i> ?	53
1.3. Sapere	55
Sinestesie e metafore	55
Dal sapore al senso dolce	59
i. Bianchezza e candore	59
ii. Dolcezza acustica	63
iii. Morbidezza e impasto	69
iv. Profumi e ambiguità	72
I contrari di dolce	76
i. Salato è il mare (e il senno)	77
ii. L'amarrezza del dolce	81
iii. L'agrodolce e la mela	84
iv. <i>Crispness</i>	87
v. Sull'insipore	88

2. <i>Artefatto</i>	91
L'artificazione del dolce	91
2.1. Simbolo	95
Le funzioni simboliche del dolce	95
La festa popolare	98
La sostituzione del dolce	102
Il ruolo simbolico dello zucchero nel banchetto	105
Passaggi di stato	108
2.2. Oggetto artistico	114
Il dolce è arte? Principali obiezioni	114
Scultura, architettura, performance	122
<i>Cake design</i> e riproducibilità	131
2.3. Processo espressivo	137
La pasticceria conventuale	137
La clausura e i sensi	138
Fare dolci come espressione estetica	143
Solitudine erotica e umorismo barocco	148
Doni dolci	152
3. <i>Pharmakon</i>	157
L'ambiguità del <i>pharmakon</i>	157
3.1. Eccesso e disgusto	160
Dal gusto al disgusto	160
Il disgusto da saturazione nella teorizzazione filosofica	163
La nausea e il vischioso	169
Disgusto morale e intimità	173
3.2. Lo zucchero tra raffinazione e raffinatezza	178
Le funzioni dello zucchero	178
Dolcezza medicinale	181
Raffinatezza sociopolitica	186
Zucchero: un problema morale	192
3.3. Per un'educazione estetica al dolce	198
Dalla religione alla diet-etica	198
La <i>Dulcedo Dei</i> : sul dolce spirituale	199
Dietetica dolce: sul corpo obeso	204
Un'educazione estetica alla dolcezza	210
<i>Bibliografia</i>	215

Introduzione

*La douceur è la patina sparsa sulla vita che la
rende vivibile, la polvere sulle ali della farfalla.
Per produrla occorre una lunga cura alchemica:
un cuocere lento, un delicato ardore.
Ma è sempre un fuoco, che alla fine vuole uccidere¹.*

Cos'è dolce?

Le parole “dolce” e “dolcezza” hanno significati sfaccettati e sfuggenti, attraversati da valori diversi e talvolta anche opposti. Sono però parole molto presenti e spesso importanti, in tutte le lingue e culture, così da aprirsi a un campo di indagine vastissimo, potenzialmente inesauribile e che eccede i confini determinati di qualsiasi disciplina. Se, nel suo significato immediato, la dolcezza è la proprietà dell'essere dolce, non appena ci si discosta da questo primo livello di senso emergono altre accezioni, ambigue e scivolose. Da una parte, il dolce è considerato il sapore umano più basilare, biologicamente necessario in quanto indice di commestibilità e di apporto energetico²; per estensione, il cibo dolce è espressione di complicità, di cura e persino di intimità. D'altra parte, il dolce è considerato – specialmente nella sua declinazione zuccherina – nocivo per la salute del corpo, quasi un veleno, causa di malattie, infelicità e assoggettamento psicologico. Un sedativo che induce schiavitù e acquiescenza, come mettono in luce non solo la storia dello zucchero ma anche gli studi sugli effetti del suo consumo³.

Un'analisi critica ed estetica sui molti sensi della dolcezza si muove tanto sul piano della sua materialità quanto su quello della sua metafori-

¹ R. Calasso, *La rovina di Kasch*, Adelphi, Milano 1983, p. 82.

² Su questo si vedano: A. Drewnowski, J. A. Mennella, S. L. Johnson, F. Bellisle, “Sweetness and Food Preference”, da *The Journal of Nutrition* n. 142, 2012, pp. 1142S-1148S; G. K. Beauchamp, “Why do we like sweet taste: A bitter tale?” da *Physiological Behaviour*, n. 164 (Pt B), (Ottobre 2016), 2016, pp. 164432-437.

³ Cfr.: A. Drewnowski, “Is Sweetness Addictive?”, da *Nutrition Bulletin*, Vol. 32 (Marzo 2007), 2007, pp. 52-60; World Health Organization (WHO), *Guideline: Sugars Intake for Adults and Children*; WHO, Geneva, 2015 (who.int/publications/i/item/9789241549028, ultimo accesso sett. 2021).

cità e simbolicità; tuttavia, questi due livelli si intersecano continuamente, finendo spesso per confondersi. Le ambiguità del dolce si trasformano da percezioni gusto-olfattive in determinazioni concettuali: la dolcezza può ad esempio esprimere ingenuità, persuasione, mistificazione o intimità amorosa. Le consuete immagini associate al dolce, in effetti, hanno poco o nulla a che fare con il sapore e, in ogni caso, la materia sensibile evade subito i suoi confini, reclamando una comprensione che implica altri livelli di senso. Ciò vale anche per gli alimenti comunemente dolci: veleno o rimedio, essi giocano con la nostra eredità biologica, influenzando e talvolta anche ingannando le nostre emozioni. La dolcezza sembra così essere una qualità estremamente malleabile e plastica, un insieme eterogeneo di possibilità espressive irriducibile a ogni semplificazione.

È a partire da una riflessione su tale ambivalenza nonché dalla personale esperienza come pasticciera che è nata e si è sviluppata questa mia ricerca. Seppure principalmente estetico-filosofica, l'esplorazione si è avventurata anche, per necessità che emergeranno man mano, in ambiti diversi: dalla filologia alla storia dell'arte, dalla psicologia all'antropologia. Il dolce e la dolcezza non si lasciano incasellare, richiamando discorsi relativi a contesti, epoche e significati eterogenei e irrelati. Moltissimi sono gli studi sulla *douceur* metaforica, quel sentimento che scaturisce dalla dolcezza sensibile, benché talvolta rimuovendola o oscurandola⁴. In filosofia, sono soprattutto le considerazioni di Michel Serres sulla cosiddetta "età dolce", i contributi di François Jullien sull'insipore e l'intimità, e le riflessioni di Jean-Paul Sartre sul vischioso che hanno orientato la proposta complessiva che qui presento⁵. Tuttavia, le trattazioni filosofiche sistematiche sul dolce come sapore sono piuttosto ridotte; al di fuori di

⁴ Si vedano, per esempio, i molti contributi in lingua francese dedicati al concetto di *douceur*, alcuni dei quali, nel corso dell'analisi, verranno ripresi nello specifico, tra cui: P. de Nolhac, *Portraits du xviii^e siècle: la douceur de vivre*, Éditions d'histoire et d'art, Plon, Paris 1933; J. De Romilly, *La douceur dans la pensée grecque*, Les Belles Lettres, Paris 1979; C. Jamain, *La douceur de vivre: d'une esthétique de la grâce au xviii^e siècle*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes 2011; L. Boulegue, M. Jones-Davies, F. Malhomme (a cura di), *La Douceur dans la pensée moderne. Esthétique et philosophie d'une notion*, Classiques Garnier, Paris 2016.

⁵ Mi riferisco in particolare a: J.-P. Sartre, *La nausea* [1938], trad. it. di B. Fonzi, Einaudi, Torino 2014, Id., *L'essere e il nulla* [1943], a cura di F. Fergnani, M. Lazzari, G. Del Bo, Il Saggiatore, Milano 2008; M. Serres, *Les cinq sens*, Grasset, Paris 1985, Id., *Il mancino zoppo: dal metodo non nasce niente* [2015], trad. it. di C. Tartarini, Bollati Boringhieri, Torino 2016; F. Jullien, *Elogio dell'insipore. A partire dal pensiero e dall'estetica cinese* [1991], trad. it. di F. Marsciani, Raffaello Cortina, Milano 1999, Id., *Sull'intimità. Lontano dal frastuono dell'amore* [2014], trad. it. di R. Prezzo, Raffaello Cortina, Milano 2014.

quest'ambito, invece, esso è stato oggetto di maggiore attenzione, tanto nel campo scientifico che in quello filologico e storico.

Il lavoro ha preso avvio da un'occasione precisa: lo studio su un'opera di Gianfranco Baruchello. L'artista livornese, ispirato da un precedente progetto sul cibo⁶, realizzò nel 1978 *Doux comme saveur*, libro in copia unica e videoinstallazione composta di interviste della durata di circa ventidue ore dedicati proprio al dolce. Gli intervistati erano artigiani, commercianti e operai, ma anche importanti personalità filosofiche del periodo, come Lyotard, Deleuze, Guattari, Cooper e Klossowski. L'ipotesi di Baruchello era che il dolce fosse il sapore al tempo stesso più basilare e più interessante sul piano creativo⁷. Quest'opera è il ponte tra i contributi interdisciplinari sul dolce come sapore e gli studi artistico-estetici sul sentimento della dolcezza.

L'analisi del dolce come percezione gustativa viene qui condotta secondo gli strumenti offerti da quel recente campo di studi che va sotto il nome di *estetica del gusto*⁸. Negli ultimi trent'anni, infatti, diversi autori hanno cercato di rivendicare una vera e propria attenzione estetologica nei confronti del cibo, in alcuni casi richiamandosi anche alla dimensione quotidiana e pratica dell'esperienza. A partire da qui, cercheremo

⁶ *Agricola Cornelia S.p.A.* è un progetto durato circa 8 anni, dal 1973 al 1981, in cui Baruchello tenta di conciliare l'arte con la zootecnica e l'agricoltura, acquistando dei terreni nella campagna romana e portando avanti contemporaneamente diverse coltivazioni, un allevamento e una produzione artistica.

⁷ Sul progetto di Baruchello si vedano: G. Baruchello, *Archivio dei 5 curi n. 68: Dolce, desiderante, libidinale, spicciolo, esistenziale n.1*, a cura di A. Rebottini e C. Subrizi, Roma 1979 e *Archives of Moving Images 1960-2016*, in A. Rabottini e C. Subrizi (a cura di), Mousse Publishing, Roma 2018. Approfondirò alcune parti di questo progetto nella seconda parte del primo capitolo. Ringrazio di cuore Gianfranco Baruchello e anche le sue collaboratrici per la disponibilità, per avermi permesso di consultare il materiale a lungo e di fare l'intervista.

⁸ Sullo sviluppo di una filosofia e di un'estetica relative al cibo e al gusto, si vedano, tra i moltissimi contributi prodotti negli ultimi anni, alcuni testi imprescindibili che hanno avviato in ambiti diversi alla tematizzazione del cibo come problema filosofico, tra cui: C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia* [1999], a cura di N. Perullo, Aesthetica, Palermo 2015; E. Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, London 1996; D. Curtin e L. M. Heldke (a cura di), *Cooking, Eating, Thinking. Transformative philosophies of food*, Indiana University Press, Bloomington and Indianapolis 1992; J. McCracken, *Taste and the household. The domestic Aesthetic and moral reasoning*, Suny Press, New York 2001; F. Rigotti, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, il Mulino, Bologna 1999; N. Perullo, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia ed estetica del cibo*, Slow Food Editore, Bra (CN) 2012 e Id., *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*, Edizioni ETS, ediz. rivista e aggiornata, Pisa 2021.

di evidenziare il significato estetico del dolce, valorizzandone una certa marginalità. Perché il dolce sarebbe marginale? In generale, il cibo come gusto e piacere è stato subordinato nella discussione filosofica a motivo della sua inferiorità epistemica ed etica: nutrirsi è anzitutto una necessità biologica comune a tutti i viventi. Dentro questo contesto, il dolce appare doppiamente marginale, giacché è considerato non necessario e, secondo diverse prospettive, addirittura nocivo. Come si dovrebbe porre, dunque, la filosofia nei suoi confronti?

Il dolce secondo l'estetica relazionale

Proveremo a rispondere alla domanda utilizzando una prospettiva estetica di tipo *relazionale*. Secondo questa impostazione, il gusto agisce come una modalità percettiva specifica della relazione tra vivente e ambiente⁹. Esso, infatti, concerne anche l'introiezione e il metabolismo, dunque l'interiorizzazione di un esterno. Nella sua materialità, il cibo spezza continuamente i confini tra esterno e interno secondo una relazione *confondente* che li rimodella. L'idea di relazione che applicheremo al caso specifico è dunque questa: ogni identità gustativa consiste in un continuo scambio tra interno ed esterno, non solo perché il cibo proviene da un ambiente, da uno spazio e da un tempo altri rispetto al gustante, ma anche perché, per via della necessità dell'azione alimentare, l'identità stessa del gustante è originariamente relazionale. Il dolce si rivelerà qui una sorta di relazione primaria: si pensi, per esempio, al latte materno, ricco di lattosio (uno zucchero), o all'importanza della frutta (e quindi della dolcezza dei suoi zuccheri) nell'evoluzione della dieta umana.

La concezione relazionale non pone l'attenzione né su un "oggetto" né su un "soggetto", perché la relazione li precede: lungi dal sostituire l'oggetto nel ruolo di unità-base reificata, si configura come una polarità sempre dinamica, tra il sentire passivo e il fare attivo¹⁰. Applicare tale nozione

⁹ Sull'esperienza gustativa relazionale, si rimanda in particolare ad alcuni autori, i quali hanno cercato anche di ricomprendere la relazionalità delle pratiche alimentari da un punto di vista etico e politico. In particolare: N. Perullo, "Haptic taste as a task", da *The Monist*, n. 101, 2018, pp. 261-276; Id., *Estetica Ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente*, Mimesis, Milano-Udine 2020; L. Heldke, "It's Chomping All the Way Down: Toward an Ontology of the human Individual", da *The Monist*, n. 101, 2018, pp. 247-260; A. Fabris, *Etica del mangiare. Cibo e Relazione*, Edizioni ETS, Pisa 2019.

¹⁰ Questa concezione ha i suoi prodromi estetici nella determinazione di "doing and undergoing" sviluppata da John Dewey. Si veda: J. Dewey, *Arte come esperienza* [1934], a cura di G. Matteucci, Aesthetica, Palermo 2020, p. 72.

di relazione alla dolcezza implica pertanto una riconsiderazione non tanto ontologica, quanto *operativa* delle unità di base della percezione gustativa¹¹. Nel modello che proporrò, dunque, il dolce, più che *essere*, fa tante cose: comporta piacere e stordimento, genera nausea o estremo desiderio. Un'estetica relazionale produce ulteriori conseguenze, giacché l'interazione tra corpo, mente e ambiente risulta modificata da tale prospettiva che, in quanto relazionale, è anche *ecologica*. Se l'espressione "estetica ecologica" si riferisce spesso a un ambito nato allo scopo di occuparsi della relazione con l'ambiente naturale, in cui si possono includere apprezzamento e conservazione della natura¹², questo termine ha assunto di recente un'altra accezione, connessa più radicalmente all'interdipendenza tra uomo e ambiente e agli sviluppi di un percepire olistico, sistemico e processuale¹³. Tra i corpi e il mondo, tra soggetti e oggetti vige una sovrapposizione continua che reclama una concezione *processuale* dell'estetico come modalità di percepire. In questa prospettiva, da una parte il corpo è un corpo-ambiente, plasticamente relato con tutto ciò che lo contorna; dall'altra parte e conseguentemente, l'ambiente stesso non è più concepito come semplice ricettacolo spaziale per i corpi. Questa duplice posizione colloca i corpi in "ecologie", in cui le percezioni corporee sono già azioni *con* l'ambiente.

Il dolce, indagato secondo un'estetica relazionale, non può essere considerato un concetto dal valore immutabile e universale. È solo nel loro particolare rapporto che gli alimenti, così come i sapori, significano e acquistano senso: il dolce è concepibile come l'incontro, ogni volta specifico, tra chi mangia e chi è mangiato, quindi sempre spazialmente si-

¹¹ Cfr. sull'operatività della percezione: A. Noë, *Action in Perception*, MIT Press, Cambridge (MA), London 2004; G. Matteucci, *Estetica e natura umana*, Aesthetica, Palermo 2020, pp. 62-67.

¹² Quella che poi è stata in certi casi definita anche "environmental aesthetics", o estetica ambientale. Si veda: A. Berleant, "Aesthetic Perception in Environmental Design", in J. L. Nasar (ed.), *Environmental Aesthetics: Theory, Research, and Applications*, Cambridge University Press, Cambridge 1988, pp. 84-97.

¹³ Per questa definizione si veda: N. Perullo, *Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente*, cit., pp. 19-22. Mi riferisco qui in particolare agli approcci alla percezione in chiave ecologica, che hanno il loro iniziatore in J. J. Gibson e nella teoria della percezione ecologica. Si vedano in particolare: J. J. Gibson, *The Senses Considered as Perceptual Systems* [1966], George Allen & Unwin Ltd, London 1969, e Id., *The Ecological Approach to Visual Perception* [1986], Taylor and Francis, New York-London 2015. Si veda tra i contributi più significativi per tale impostazione anche: G. Bateson, *Verso un'ecologia della mente* [1972], trad. it. di G. Longo, Adelphi, Milano 1977.

tuato e situazionale¹⁴. Nelle pagine seguenti mostreremo come, in questo incontro, al *sapere* si corredi un *sapere* dolce, in un apparentamento non solo etimologico: tentativo e assaggio, ragionamento insieme cognitivo e sensuale sull'esperienza. Il sapere, inteso come una facoltà conoscitiva basata sull'esperienza, si fa artefice del passaggio da semplice sensazione a percezione, facendo della percezione stessa un'attività e un'attribuzione di senso. In questo modello, dunque, chiedersi *cos'è* il dolce risulta una domanda inadeguata. Alla luce della processualità che caratterizza l'esperienza estetica, l'analisi si sposta da una presunta ontologia del dolce alle sue effettive caratterizzazioni modali: *come* si manifesta e opera, di volta in volta, la dolcezza?¹⁵ Allontanandosi da ogni spiegazione univoca – tanto in chiave *naturalista* quanto *culturalista* – le tre parti di questo libro suggeriranno di interpretare la dolcezza nella sua molteplicità semantica ed espressiva e il dolce come aspetto centrale di un'estetica intesa come *esperienza relazionale*¹⁶.

¹⁴ Evidentemente questo inquadramento non può prescindere dalle riflessioni fenomenologiche sulle sensazioni corporee e sulle qualità sensibili, in particolare da ciò che, sulla base dei precedenti husserliani, ne hanno scritto M. Merleau-Ponty e J.-P. Sartre. Si vedano le riflessioni di Sartre sulla relazione tra oggetti e soggetti in J.-P. Sartre, *L'essere e il nulla*, cit., pp. 668-697, e M. Merleau-Ponty nella *Fenomenologia della percezione* [1945], trad. it. di A. Bonomi, Bompiani, Milano 2003, ma anche, in chiave più propriamente estetica, ne *L'occhio e lo spirito* [1961], trad. it. di A. Sordini, SE, Milano 1996, e nelle *Conversazioni* [1948], a cura di S. Ménasé, trad. it. di F. Ferrari, SE, Milano 2002 (dove, a pp. 34-35, il filosofo francese utilizza proprio l'esempio della mellifluidità per mostrare come la relazione tra le qualità degli oggetti, la loro manifestazione e il soggetto che li contempla non sia mai di *neutralità*).

¹⁵ Questa concezione si rifà a una prospettiva dell'estetica intesa come *modalità*. Per evitare di cadere in un'analisi di giudizio (del soggetto sull'oggetto), Matteucci, in tal senso, ritiene che procedere in maniera *narrativo-descrittiva* sia il metodo più adatto all'estetico. Si veda: G. Matteucci, *Estetica e natura umana*, cit., p. 112.

¹⁶ Le filosofie della relazione si sviluppano a partire da istanze diverse, in cui è necessario includere molte prospettive eterogenee. Sono da menzionare nello specifico, nell'ambito delle filosofie della mente, gli studi sulla mente estesa e sull'"enactivism" (si vedano in particolare: A. Clark, D. Chalmers, "The Extended Mind", da *Analysis*, n. 1-58, 1998, pp. 7-19; A. Noë, *Action in Perception*, cit.; Id., *Perché non siamo il nostro cervello. Una teoria radicale della coscienza*, [2009], trad. it. di S. Zipoli Caiani, Raffaello Cortina, Milano 2010). Per una ricostruzione esaustiva si fa riferimento a: L. Candiottio, G. Pezzano, *Filosofia delle Relazioni. Il mondo sub specie transformationis*, Il Melangolo, Genova 2019. Un contributo che è risultato molto ricco di spunti per la presente ricerca è: È. Glissant, *Poetica della relazione. Poetica III* [1990], trad. it. di E. Restori, Quodlibet, Macerata 2007. Per il concetto di esperienza come "relazione originaria" si rimanda a: M. Merleau-Ponty, *Il visibile e l'invisibile* [1964], a cura di M. Carbone, Bompiani, Milano 2003.

Struttura del libro

Nella prima parte proporrò le basi per un'estetica del *sapore/sapere dolce*, attraverso una grammatica e una genealogia delle sue forme espressive, oscillanti e confuse tra materialità sensibile, metaforicità e simbolo. Molte ricerche di fisiologia e chimica del gusto concordano nel ritenere la propensione per il dolce una caratteristica innata nelle preferenze alimentari di moltissimi mammiferi. Tuttavia, cosa significa e cosa implica riconoscere nel dolce il più "naturale" tra tutti i sapori? Per rispondere, prenderemo in considerazione le sue principali caratteristiche sul piano scientifico, dalle interpretazioni antiche fino alle teorie contemporanee. In seguito ci rivolgeremo alle parole nelle quali si concentrano differenti significati del dolce. Faremo qui particolare riferimento a contributi teologici e di storia della religione, utili per tracciare una succinta semantica storica, proseguendo poi con l'analisi di alcune metafore e sinestesie. L'uso metaforico della dolcezza evoca immagini potenti che non si limitano alla sfera della sensibilità gustativa. Dalla vista, dove il dolce viene associato a candore e bianchezza, alla dolcezza nella musica e nella poesia, fino ai suoi significati olfattivi, emerge una polisemia irriducibile, in bilico tra dimensione emozionale, aspetti morali e implicazioni culturali. Concluderemo questa parte con un'analisi *in negativo* che svelerà la densità del dolce attraverso i suoi contrari.

La seconda parte sarà centrata sulle *forme* del dolce. Muovendo dai processi di "artificazione", analizzeremo l'artefatto dolce come simbolo, opera d'arte e processo espressivo. Consumare un dolce significa incorporare un'alterità che può identificarsi anche con il sacro, il divino, il nemico, ma pure il defunto o la sposa: descriveremo l'alimento dolce come medium cerimoniale, strumento di comunicazione intra-sociale, dono, epifania del sacro e surrogato del sacrificio. Attraverso la nozione di artefatto, inoltre, verrà introdotta la problematica del rapporto tra estetica del quotidiano e opera d'arte. Più di altri alimenti, infatti, il dolce si colloca sulla soglia tra un consumo immediato e quel tipo di contemplazione spesso ascritta alla percezione dell'opera d'arte: dall'unicità dei trionfi di zucchero nei banchetti seicenteschi alle architetture dei *confiseurs* dell'Ottocento, dall'industria alimentare al *cake design*, la pasticceria si è evoluta storicamente anche attraverso l'imitazione delle arti figurative, situandosi sempre sullo iato – forse solo apparente – che separa edibile da non edibile. Con uno specifico caso studio dedicato alla pasticceria conventuale, mostreremo infine come la produzione di dolci possa veicolare messaggi:

seppure destinate a una vita di silenzio entro le mura del monastero, le monache, tramite il lavoro di laboratorio e forme, sapori e nomi che danno ai loro dolci, riescono a instaurare relazioni *intra-* ed *extra-moenia*, attraverso un'espressività non verbale che è in tutto e per tutto estetica.

La terza parte è dedicata al dolce come *pharmakon* e si concentra sull'ordine *diet-etico* della dolcezza, con uno specifico sguardo rivolto alle dinamiche contemporanee: la cosiddetta "dolcezza facile", dovuta all'uso massivo dello zucchero da parte dell'industria alimentare, contribuisce a un generale appiattimento dei sapori che accentua l'invasività del dolce¹⁷. A partire dai confini labili tra dolcezza e gradazione zuccherina affronteremo il tema del disgusto da saturazione, della nausea e del vischioso, concentrandoci poi sul rapporto tra *raffinatezza* e *raffinazione* dello zucchero. Emblema di sfarzo e piacere, lo zucchero è contemporaneamente connotato da una storia – tanto nella produzione che nel consumo – che lo qualifica fonte coercitiva e dispositivo di potere. Per queste ragioni, e attraverso un percorso che va dalla dolcezza spirituale ai disturbi fisici, concluderemo avanzando la proposta di un'educazione estetica al dolce, facendo emergere una possibilità decisiva: non solo un'estetica *sul* dolce ma *con* il dolce.

¹⁷ Sulla particolare relazione con gli zuccheri e l'appiattimento dei sapori per motivi bio-culturali esistono diversi contributi di divulgazione gastronomica. Si vedano in particolare le opere di Michael Pollan: *La botanica del desiderio. Il mondo visto dalle piante* [2001], trad. it. di G. Ghio, Il Saggiatore, Milano 2013; *Il dilemma dell'onnivoro* [2006], trad. it. di L. Civalleri, Adelphi, Milano 2013; *Cotto* [2013], trad. it. di I. C. Blum, Adelphi, Milano 2014. Per un'antropologia sensoriale in cui il tema è molto presente si rimanda anche a: N. Seretmakis, *The Senses Still: Perception And Memory As Material Culture In Modernity*, Routledge, London 2019.

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com - www.edizioniets.com

Finito di stampare nel mese di febbraio 2023

