DOPPIOZERO

Il senso della cassata

Dario Mangano

31 Dicembre 2020

Uno dei panorami che colpisce maggiormente il viaggiatore che arriva in Sicilia è senz'altro quello che si trova davanti quando entra in una pasticceria. A far presa non è tanto l'ampiezza del bancone, la sgargiante decorazione dei dolci o la golosità che essi comunicano, ma un pensiero che di solito arriva un po' dopo: la coscienza della varietà. Credo sia questa, in fondo, la caratteristica più stupefacente della pasticceria siciliana, quella che davvero la differenzia dalle altre in Italia e all'estero. Perché, diciamocelo, c'è di tutto in quella (lunga) vetrina: ogni tipo di ingrediente, ogni forma, tutte le consistenze. Bignè, babà, paste al cioccolato, panna, dolci con la crema e con la frutta, torte, biscottini morbidi di frutta secca a base di mandorle e pistacchi, bocconcini con il miele, dolci fritti e dolci al forno, morbide brioche e oggi anche l'immancabile teoria di mousse di tutti i colori. Su tutto spicca poi un intero settore che da solo basterebbe a saziare Ciacco in persona, quello dei dolci alla ricotta, in cui la sicilianità si esprime e si celebra facendosi identità.

L'altra cosa che stupisce del mondo della pasticceria è la quantità di storie che la riguardano. Ce n'è, è il caso di dirlo, per tutti i gusti, e a proposito di ogni possibile aspetto: sul nome dei dolci, sulla loro origine, sulle varianti che li caratterizzano, sull'occasione del loro consumo, sul modo di acquistarli, su dove lo si faceva in passato e su dove lo si dovrebbe fare adesso, ovviamente per gustare il "vero" sapore delle specialità. Racconti che finiscono per intrecciare tradizione e innovazione, intimità e socialità, sacro e profano, non foss'altro perché in Sicilia la tradizione pasticciera è stata per secoli in mano alla Chiesa, e in particolare alle suore di clausura. E storie sono, in fondo, anche le ricette, che differiscono sempre un po' le une dalle altre a dispetto dell'enfasi con cui l'autore di turno ne decanta l'autenticità. D'altronde, mai come in cucina la tradizione è un'invenzione ben riuscita e l'autenticità un mito che ciascuno costruisce a suo modo.

A rendere i dolci un oggetto di interesse per la semiotica sarebbe allora, intuitivamente, il valore simbolico che sarebbero capaci di assumere. La cassata è pasquale mentre il cannolo è carnevalesco, il buccellato è natalizio e invece il pupo di zucchero riguarda il culto dei morti. Per non parlare della semplice 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. Al semiologo toccherebbe allora esplicitare proprio tali significati, più o meno rilevanti all'interno di una cultura, magari interrogandosi su quali si siano persi nel tempo e quali, eventualmente, siano comparsi e quando. 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, proprio l'abbondanza di questa terra. Un approccio che finirebbe per portarci ben presto a compilare lunghi elenchi di corrispondenze a mo' delle simboliche medievali, inevitabilmente parziali e ineludibilmente destinati 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 sempre *reciprocamente*, e dunque se una festa presuppone il suo dolce è vero anche il contrario, i dolci presuppongono eventi particolari. Non sono i significati, peraltro mutevoli, della cassata come preparazione a interessarci, ma il fatto che se ne carichi, che di volta in volta ne emergano alcuni e non altri, che essa 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 ha più un ruolo gregario, di semplice supporto, ma diventa parte attiva nel creare quella relazione con il significato che è l'obiettivo di un'analisi semiotica. La domanda diventa allora: 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?

Prendiamo la cassata e il cannolo. La prima è una torta di crema di ricotta preparata a freddo con Pan di Spagna e canditi, eccessiva in ogni suo aspetto, da quello visivo a quello gustativo. Il secondo un cilindro di pasta croccante che contiene la medesima crema. Due oggetti gastronomici che, malgrado la base comune, non potrebbero essere più diversi e che sembrano contendersi il ruolo di simbolo della sicilianità più in ragione delle loro differenze che delle loro similitudini.

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. Un aspetto che potremmo considerare uno dei significati di questo testo gastronomico. Sul piano significante, 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. Il cannolo invece è un dolce monoporzione e, pur avendo come ingrediente principale la stessa crema della cassata, ha una consistenza completamente diversa. Esso va mangiato appena riempito, quando ancora gli umori della crema di ricotta non abbiano avuto il tempo di alterare la rigidità dell’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. Sensazioni diverse che sembrano essere alla base della leggendaria difficoltà a smettere di mangiarne, e quindi dell'uso dei siciliani di regalare sempre cannoli in abbondanza, ben oltre il numero dei commensali e mai dispari. In entrambi i casi siamo di fronte a una forma rotondeggiante che nel caso della cassata (larga e bassa) qualcuno associa al sole, al suo tramontare e risorgere che ben si accosterebbe alla Risurrezione di Cristo, mentre in quello del cannolo (stretto e lungo) a un altro "cannolo", come si chiama in dialetto il tubo da cui sgorga 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 come uno scherzo in cui si sostituiva all'acqua la crema di ricotta. Che la cassata sia considerata femminile e il cannolo maschile poi, come peraltro indica il genere dei sostantivi, non necessita di

ulteriori spiegazioni. Basta allora schematizzare anche una descrizione così superficiale per riconoscere un sistema di relazioni per nulla casuale, un principio strutturale che rende due semplici dolci una parte di un sistema culturale.

Cassata	*Cannolo*
Piano del significato	
Pasqua	Carnevale
Piacere breve e intenso	Piacere variabile e prolungato
Sociale (torta)	Individuale (monoporzione)
Femminile	Maschile
Piano del significante	
Torta	Monoporzione
Disco (largo e corto)	Cilindro (stretto e lungo)
Dolcezza estrema	Contrasto dolce-salato
“Riposato”	Fresco
Morbido	Croccante

Gastronomia e cultura, cibo e linguaggio. Ecco due binomi affascinanti, di sicura presa sull’immaginario che li pensa fondati su un passato lontano, pieno di spontaneità e saggezza e privo di ogni interesse. I simboli, come la tradizione, sono sempre naturali. La verità è però che la cassata tradizionale, come oggi viene chiamata, non è tradizionale per niente. È semmai il prodotto di una storia recente, tardo ottocentesca, ma soprattutto non ha nulla di spontaneo. È invece il frutto di un preciso calcolo, un vero e proprio progetto concepito per una precisa finalità commerciale. Quella di un pasticcere palermitano divenuto Cavaliere, Salvatore Gulì, che ripensa un’altra “cassata” (da *caseatus*, ovvero “ripieno di formaggio”), un dolce simile all’odierna “cassata al forno”, sempre farcito di

crema di ricotta ma fatto con la pasta frolla e privo di qualunque decorazione. A questa base, che rivede profondamente, aggiunge una delle sue specialità, la frutta candita, che produceva in grandi quantità, creando una perfetta macchina gastronomica. Un dolce da preparare a freddo, con un processo di assemblaggio semplice che parte da semilavorati, ma anche ricco di zucchero in modo da conservarsi a lungo, e per di più con uno straordinario impatto visivo.

Quello delle complesse decorazioni colorate che rimandano da un lato all'abbondanza dei frutti della terra siciliana e dall'altro al barocco, che ne caratterizza in maniera così preponderante l'architettura. C'è tutto nella "cassata di Gulì", come qualche anziano palermitano ancora ricorda veniva chiamata: la tecnica e l'estetica, la tradizione e il marketing, l'industria e l'artigianato. Ma soprattutto c'è la volontà, e con essa un'idea di Sicilia un po' diversa da quella che solitamente circola. Davanti a tanta complessità al semiologo non resta che provare a mettere il senso in condizione di significare, senza compilare liste di significati ma tratteggiando i meccanismi di significazione che li pongono in essere e che, non meno importante, li fanno mutare. Finendo per scoprire magari che il food design non è affatto l'ultima trovata di qualche cuoco spiritoso ma una pratica molto più antica e complessa, connaturata all'arte di far da mangiare.

Questo articolo è un antipasto del volume *Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiotica del gusto* a cura di Alice Giantrapani e Davide Puca edito da Meltemi.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO


MELTEMI
FORME
DELLA CUCINA
SICILIANA
ESERCIZI DI SEMIOTICA
DEL GUSTO
A CURA DI ALICE GIANNITRAPANI
E DAVIDE PUCA
BIBLIOTECA / SEMIOTICA