

POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici
Palermo, Museo internazionale delle marionette
30 novembre – 2 dicembre 2018

Passione della pastiera

Giuseppe Landolfi Petrone

Università della Val d'Aosta
glandolfipetrone@gmail.com

Il tema

Il tema proposto è legato alla tradizione della pastiera napoletana, che presenta diversi aspetti interessanti:

1. La pastiera rientra nel variegato mondo delle ricette tradizionali che si tramandano nelle generazioni e che, nella varietà quasi infinita in cui può essere preparata, si presenta fortemente identitaria.
2. La varietà degli "stili" delle ricette si riflette nella trasversalità della diffusione della pastiera in molte regioni del sud (e, naturalmente, ormai anche del nord).
3. La pastiera, infine, ha un fortissimo legame simbolico con la festività pasquale. Dopo aver tracciato una breve distinzione tra panettone-Natale e pastiera-Pasqua, passo a indicare la peculiarità della pastiera, che amalgama di ingredienti "oppositivi" (grano-zucchero; ricotta-bagna dolce ecc.)

2. Metodo e sviluppo del tema

Nel corso dell'intervento prenderò in esame i tre punti indicati seguendo la traccia dei testi, tipologicamente diversi, "sulla" pastiera e il suo "uso": *ricette, racconti, poesie, recensioni, forum*.

1. Ricettedellapastiera
Raccolta di varianti, modalità di trasmissione e conservazione delle ricette familiari.
2. Storiadipastiere
Perché e come si racconta la pastiera e i suoi inconfondibili sapori: esplorazione nel mondo del web e della tradizione.
3. Perché la pastiera viene (quasi) sempre bene
Il segreto della ricetta sta nella disparità dei suoi ingredienti, talvolta di difficile collocazione nel mondo della pasticceria: in certe zone del sud, il grano è sostituito dai "maccheroni" (o altro tipo di pasta).
4. Ricetta regionale
La pastiera, come molte altre pietanze, ha il privilegio di appartenere a una cultura e a una tradizione regionale, che abbraccia diverse regioni del Sud Italia. Questo carattere inter-regionale merita una considerazione circa la specificità della ricetta tradizionale e al tempo stesso globalizzata.

3. Passione della pastiera

Viene preparata il venerdì santo e messa a tavola la domenica. Questo tratto simbolico non va letto come giustapposizione alla narrazione della resurrezione di Cristo della vicenda della pastiera che animano i forni delle case napoletane in quegli stessi giorni. Tuttavia, l'evoluzione della pastiera da alimento del popolo, fatto con gli ingredienti quotidiani e arricchito di qualche aroma e di zucchero, a prelibatezza ricercata e da pasticceria, è anche un'evoluzione semantica, che vede quella pietanza vagamente "Frankenstein" ad assu-

mere un valore decisamente più alto, se non altro perché da tempo la pastiera ha una sua identità precisa e inconfondibile, sebbene sempre varia.

Bibliografia

- Enzo Avitabile, *Pasticceria napoletana*, Luigi Regina, 1975;
Roland Barthes, *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Einaudi, 1998;
Roland Barthes, *Miti d'oggi*, Einaudi, 2006;
Gianni de Bury (da un'idea di), *Frijenno magnanno*, Di Fraia Editore, 2002;
Rosalia Cavalieri, *Gusto: l'intelligenza del palato*, Laterza, 2014;
Dario De Costanzo, *La pastiera filosofale*, in Knot Edizioni, 2018 (eBook Kindle);
Algirdas Julien Greimas e Jacques Fontanille, *Semiotica della passione*, Bompiani, 2013;
Eric Landowski e José Luiz Florin, *Gusti e disgusti*, Testo & Immagine, 2000;
Anna e Piero Serra, *La cucina della Campania*, Di Fraia Editore, 1998;
Gianfranco Marrone, *Semiotica del gusto*, Mimesis, 2016;
Gianfranco Marrone, *Buono da pensare*, Carocci, 2015;
Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani (a cura di), *Mangiare. Istruzioni per l'uso*, EJC, VIII (2013), n. 14.

Mi chiamo **Giuseppe Landolfi Petrone** e sono nato nel 1957 a Napoli. Dopo la laurea in Filosofia (1982), la specializzazione in Ricerca filosofica (1988) e il dottorato in Filosofia e politica (1996), sono stato ricercatore di Filosofia morale presso l'Orientale di Napoli. Dal 2007 sono ricercatore in Filosofia e teorie del linguaggio e insegno semiotica del turismo all'Università della Valle d'Aosta.

Sono studioso del pensiero e delle traduzioni delle opere di Immanuel Kant (per Bompiani ho curato diverse traduzioni con testo a fronte): quello per Kant è una passione da cui non potrò strapparmi alcuna disciplina scientifica.

Ho dedicato attenzione allo studio del Settecento filosofico tedesco e alla cultura filosofica italiana dell'Ottocento, terreno quest'ultimo che mi ha portato a qualche edizione di scritti di Bertrando Spaventa.

Da qualche anno mi occupo di semiotica, che si è concretizzato nel 2016 con un convegno su Scritture e linguaggi del turismo tenutosi ad Aosta (e i cui atti sono stati pubblicati da Nuova Cultura), sebbene non abbia potuto prendervi parte per motivi di salute.