

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

La meringa italiana e la *tarte au citron*. Campi percettivi e trasformazioni nello spazio politico del gusto

Carlo Andrea Tassinari

Università di Bologna

Université de Toulouse2 "Jean Jaurès"

carlo.tassinari2@studio.unibo.it

La nostra comunicazione propone un'analisi della funzione semiotica della meringa all'interno del sistema della pasticceria francese. Rispetto alla meringa all'italiana, solida e spesso ricoperta di cioccolato o zucchero, o alla meringa svizzera, friabile e colorata, la meringa francese ha una funzione e una morfologia particolari. In effetti, mentre la meringa all'italiana viene consumata da sola, come un elemento strutturalmente autonomo del sistema gastronomico, e la meringa svizzera è un elemento decorativo, dipendente principalmente dall'identità visiva del dolce che guarnisce, la meringa francese, all'interno del paradigma delle guarniture, ha sia una funzione decorativa che gustativa.

Insieme al processo gestuale in cui il dolce, in quanto oggetto consumabile, coinvolge il consumatore, l'identità visiva e l'amalgama di ingredienti correlati ai contenuti gustativi sono i piani espressivi (Fontanille, 2008) principali dell'esperienza della degustazione. Ciascuno di questi piani è rilevante per definire l'identità semiotica sia della meringa all'interno del dolce, che di quest'ultimo all'interno del sistema gastronomico. Vivamente, le meringhe hanno un'evidente funzione « architettonica » che inserisce i dolci in un sistema di coordinate spaziali vincolanti per i processi visivi e gestuali, e che le situa all'interno di un'estetica dell'eccesso (Calabrese, 2013) coerente con le presunte origini storiche (de Casteau, 1983, p. 283; Brillat-Savarin, 2014).

Tuttavia, oltre alla caratteristica rilevanza visiva, la meringa francese ci sembra avere un ruolo peculiare nell'organizzare i campi percettivi del gusto e del tatto. Spesso utilizzata per guarnire dolci di frutta fresca o creme acide, la meringa svolge una funzione di contrasto e di mediazione tra le categorie percettive della morbidezza e della durezza (R. S. Jackson, 2013). Questa « conciliazione mitica » (Lévi-Strauss, 1966) tende, attraverso il dolce, a normalizzare e valorizzare euforicamente contenuti percettivi che, come l'asprezza, appartengono alla categoria delle « durezza », e che, nel contesto del dolce, soprattutto se eccessivamente magnificati, risultano disforici.

La meringa opererebbe pertanto delle *trasformazioni percettive*, per noi rivelatore della strutturazione dello spazio del gusto: nella misura in cui mette in gioco, per una determinata categoria di alimenti, un campo di attese assiologizzate (Greimas, 1985, pp. 151-163) interroga il rapporto del consumatore con la familiarità e lo straniamento. Ponendo il problema della relazione del consumatore con l'Altro, l'Estraneo, l'Inatteso, (Landowski, 1998a) e rivelando il gusto come un sistema culturalmente codificato di attrazioni e repulsioni (Barthes, 2002; Landowski, 1998b), la meringa permette di analizzare la degustazione come un vero e proprio *corpo a corpo politico con il preparato*, orchestrato in un sistema di alleanze, rivalità e mediazioni, dove il *gusto si rivela come spazio politico e racconta un'assiologia storicamente determinata*.

Per rendere conto del valore della meringa nel processo gustativo, e dei paradigmi cui dà accesso, ne analizzeremo il ruolo nell'esperienza (cf. Violi, 1997) di degustazione di un dolce particolare, la « *tarte au citron* », abitualmente consumata in Francia sia come portata (dessert) che come mini-porzione. L'ipotesi che la meringa apra ad un campo di trasformazioni gustative, rivelatore di categorizzazioni profondamente ancorate nel sistema della pasticceria francese, notiamo che questa, nel caso scelto, è una variante che spacca

il pubblico dei consumatori del dolce in due « gruppi semiotici » (Greimas, 1991) ben distinti: gli estimatori della « tarte au citron » con o senza. La polarizzazione dei consumatori ci pare allora cogliere, in superficie, delle costellazioni gustative profonde ed opposte su cui intendiamo fare luce.

Bibliografia

- Barthes, Roland, 2002 *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 2014, *Fisiologia del gusto*, Palermo, Sellerio (1a ed. 1825).
- Calabrese, Omar, 2013 *Il Neobarocco. Forme e dinamiche della cultura contemporanea*, Firenze, La Casa Usher.
- de Casteu, Lancelot, 1983, *Ouverture de cuisine*, Parigi, Deschutter (1a ed. 1604).
- Fontanille, Jacques, 2010, *Pratiche semiotiche*, Pisa, ETS.
- Greimas, Algirdas Julien
- 1985, « La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore » in *Del sens 2. Narrativa, modalità, passioni*, Milano, Bompiani, 1985, pp. 151-163.
- 1991 *Semiotica e scienze sociali*, Centro scientifico editore
- Jackson, Ronald S., 2013 *Elementi di degustazione del vino. Manuale professionale*, Reggio Emilia, Eno One.
- Landowski, Éric,
- 1998a *Présences de l'autre. Essais de socio-sémiotique 2*, Parigi, PUF.
- 1998b (a cura di) *Actes sémiotiques n° 55-56. « Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité »*, Limoges, PULIM.
- Lévi-Strauss, Claude, 1966 *Anthropologie structurale*, Parigi, PUF.
- Marrone, Gianfranco, 2016 *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo e della tavola*, Roma: Mimesis.
- Violi, Patrizia, 1997 *Significato ed esperienza*, Milano, Bompiani.

Carlo Andrea Tassinari è in cotutela internazionale di dottorato all'università di Tolosa 2 – Jean Jaurès e all'Università di Bologna – Alma Mater Studiorum, sotto la direzione di Alessandro Zinna e Claudio Paolucci. Dal 2015 insegna Comunicazione, Semiotica del testo e Semiotica generale all'università di Tolosa 2 dove, tra il 2015 e il 2017, è stato anche insegnante di lingua e cultura italiana al dipartimento di italianistica. Segretario dell'associazione CAMS/O, contribuisce, dal 2015, all'organizzazione del convegno internazionale multi-sito Albi-Moissac, e partecipa al seminario regolare dell'équipe diretta da Alessandro Zinna, *Médiations Sémiotiques*. Ha pubblicato per le riviste *Communications*, *Nouveaux Actes Sémiotiques* e *Lexia*, proponendo riflessioni che articolano semiotica, diritto, antropologia e letteratura.