

# IL TEMPO della FESTA **Salvatore CAPPELLO**

LA PASTICCERIA SEGNA  
UNA SOSPENSIONE  
DEL TEMPO ORDINARIO:  
ESSA È ASSOCIATA  
AL MOMENTO  
DELLA CELEBRAZIONE  
DEL GIORNO FESTIVO.  
QUESTO PALERMITANO  
CHE HA IMPARATO  
IL MESTIERE  
A TORINO  
L'HA RIVOLUZIONATA.  
NON SOLO  
CON LA SETTE VELI



### *Puntata 3*

Alcune teorie antropologiche spiegano perché si adottano alcune strategie alimentari riportando la scelta dei cibi, la loro preparazione o il loro divieto ad alcune logiche coerenti ispirate da un rigido materialismo utilitaristico. L'uso alimentare delle risorse di un territorio segue un criterio di scelta razionale teso a creare un vantaggio ecologico. I cibi preferiti sarebbero i cibi più pratici: quelli che

danno più benefici che costi. Ora, queste teorie ricevono molte critiche perché eludono l'aspetto simbolico e ludico del cibo, della sua preparazione e del suo consumo. E proprio la pasticceria costituisce uno dei punti ciechi di queste teorie, perché proprio il mondo della pasticceria sovverte la logica dell'approccio utilitaristico all'alimentazione, intrattenendo un rapporto privilegiato con la dimensione del tempo. La pasticceria segna una sospensione del tempo ordinario: essa è associata al momento della celebra-

Oggi c'è stata un'evoluzione  
del gusto e c'è una consapevolezza  
crescente nel consumatore"

zione del giorno festivo. In molte culture la festa è legata all'idea di dispendio: nella festività emerge, a livello collettivo, la sottrazione alle leggi della produttività razionale. A latitudini diverse, le società hanno elaborato pratiche di festa come opulenta economia del dispendio e dello spreco da fruirsi collettivamente: maggiore era il dispendio, maggiore era il prestigio rappresentato. Tipici sono i casi di macellazione di massa di maiali durante feste tradizionali in Melanesia o la scannatura di bufali in occasione di funerali in cer-

te etnie ai confini tra Vietnam e Laos, o lo sperpero di soldi, cibo e vino durante gli infiniti festeggiamenti dei matrimoni in Sicilia. Così molti aspetti della cultura alimentare appaiono "contro produttivi".

\*\*\*

La pasticceria si produce in un tempo nel quale si lascia libero corso all'immaginazione senza il calcolo razionale dei benefici e dei costi: ecco allora che colori, forme e consistenze seguono questa logica dell'eccedente tipica della festa. Nel nostro territorio si evidenzia bene questo legame con la dimensione collettiva dell'immaginario e del tempo della celebrazione rituale. Se pensiamo, infatti, che una radice fondamentale della nostra pasticceria è il mondo del Convento, ecco ritornare la famosa distinzione storica tra il tempo della chiesa e il tempo del mercante. Il tempo del mercante è quello della produzione utilitaristica, infatti il mercante ha bisogno di realizzare una ricchezza nell'arco della sua vita. Quello della chiesa invece è il tempo dell'eternità: la salvezza non ha termine, mai. Così nella pasticceria conventuale si glorifica il creato nella simulazione della natura. Pensate alla storia dei frutti di marzapane, golosi simulacri dei frutti destinati ad adornare alberi: la frutta marstorana porta il nome di uno dei conventi più importanti dell'isola, Santa Maria dell'Ammiraglio detta la Marstorana a Palermo, dove le suore preparavano a novembre dei dolci di marzapane per la commemorazione dei defunti. A questi dolci davano la forma di frutta e verdure, talmente realistiche da sembrare vere. I frutti di Marstorana sono un impasto di farina di mandorle e zucchero, legato con albume d'uovo e aromatizzato con fiori d'arancio e cannella, una ricetta che necessita di una preparazione lunga, laboriosa e ricercata che solo un posto dedito alla contemplazione e allo studio può assicurare. La marstorana poi si conserva a lungo e restituisce la dolcezza della nostalgia per la vita che si delegua, per i congiunti che non ci sono più.

\*\*\*

Il contadino conosce il tempo della festa, ben conoscendo la fatica del tempo dell'economia quotidiana, ed ecco quindi ben celebrata la domenica vestendosi a festa: ciò segna la sospensione dall'ordine economico ed apre ad un ordine rituale. Il mondo contadino è una delle più alte radici della nostra pasticceria, miniera inesauribile di prodotti, di preparazioni e di tipicità da legare ad una particolare ricorrenza dell'anno. Basti pensare soltanto che la regina incontrastata della nostra pasticceria, la ricotta, nasce nel mondo contadino.

\*\*\*

È della festa la dimensione di fruizione collettiva: il dolce comporta una pluralità di persone pronta dapprima ad osservarlo per poi mangiarlo assieme. Infatti il dolce ha più di ogni altro cibo il privilegio di essere inizialmente "mangiato con gli occhi". Una torta, per esempio, viene mostrata ai commensali così come il pasticciere l'ha realizzata nella sua interezza, perché da sempre nella pasticceria prevale l'estetica: i dolci oltre che gustosi al palato devono sedurre la vista, tanto che uno dei motivi che spinge all'acqui-

"L'anno scorso ho fatto il riesame alla scuola di pasticceria con un dolce da me inventato: pan di spagna al cacao, composta di limone, crema inglese al cioccolato fondente e muosse al cioccolato bianco con infuso di caffè al cardamomo. I miei colleghi più anziani mi chiedevano: 'Ma i tuoi clienti lo comprano?'. Sì che lo comprano"

sto è proprio la bellezza del dolce in sé che permette un'intuizione di sapore che fa aumentare la voglia di mangiarlo. La vivacità del cromatismo, la precisione dei disegni ottenuta dalla diversità degli ingredienti, le linee sinuose della sua colorata architettura finale: in pasticceria si mangiano, oltre che ingredienti, colori e disegni.

\*\*\*

La forma di un dolce cambia in modo netto il gusto del dolce stesso. Il cannolo non sarebbe tale se il primo impatto delle papille gustative non fosse con la cialda, elemento croccante da spezzare col morso dei denti, quand'ecco che inatteso il cannolo svela una sorprendente morbidezza offrendo la sua anima interna di ricotta, creando così al palato una entusiasmante sintesi di opposti, il morbido/croccante, nell'unico tempo d'un solo boccone. Il cannolo quindi non può prescindere dalla forma di stretto cilindro mozzato agli estremi, il suo nome riprende proprio la canna da cui esce l'acqua. La forma nomina e determina la propria sostanza. La stessa cassata è impensabile quadrata, non la si potrebbe guarnire, gli zuccheri della glassa non avrebbero modo di adagiarsi con la necessaria sensualità e si creerebbero sacche di concentrazione zuccherina agli angoli che snaturerebbero il sapore finale. Inoltre la cassata, araba d'origine, ha già l'obbligo di una forma

precisa nel nome che porta da sempre con sé: *quas'ar* (cassata) significa ciotola rotonda. Il dolce quindi possiede una sua propria forma che è imprescindibile dal gusto stesso, proprio perché nella pasticceria il lavoro sul sapore e sull'estetica ha raggiunto la sintesi suprema. I dolci si mangiano al termine del pasto perché rasserenano il palato, sono portatori di sapori seducenti ma facilmente riconoscibili e permettono di abbandonare il convivio con la dolcezza in bocca. Inoltre il sapore dolce si basta da sé, non ha bisogno di null'altro, è completo ed è rotondo al palato.

\*\*\*

Salvatore Cappello ci raggiunge mentre noi stiamo con gli occhi immersi nella splendida vetrina dei dolci del suo locale. C'è poco da fare, è matematico: in principio la gola viene colpita nello sguardo. Alla fine degli anni '70, dopo il servizio militare, Cappello ci racconta che lavorava presso una azienda di imbottigliamento d'acqua come rappresentante. Il locale di famiglia, che è sempre stato in via Colonna Rotta, era allora una sorta di bar latteria e si era arrivati al punto di venderlo... "Pensate, c'era pure un acquirente, ma io non so perché, non me la sono sentita e ho detto a mio fratello: non vendiamo. E dopo ben due mesi di acqua minerale



"Il cioccolato che adoperiamo noi viene dal centro America e dal Madagascar e io cerco di seguirne tutto il percorso che lo porta fino a Palermo, andando proprio lì, in Africa o in America Latina. Perché sono convinto che il mio, nei confronti del cioccolato, sia davvero amore"

sono entrato nel mondo della pasticceria". E il Cappello ha iniziato a studiare.

#### **Dove è avvenuta la sua formazione?**

"Mi trasferii dall'83 all'87 a Torino. A quel tempo ero ancora fermo ai cannoli, alle cassate e alle sfoglie. Lì conobbi maestri pasticceri e idee per me nuove sul modo di intendere e realizzare la pasticceria".

**Oggi si parla comunemente di torta ai sette veli, di mousse, quando prima i nostri dolci tradizionali erano quelli legati alla ricotta o alle variazioni della frutta di stagione...**

"Esatto! Prima nel nostro territorio quando si parlava di pasticceria si intendeva soltanto la ricotta, la crema pasticcera, la panna montata oltre che l'immancabile tortà di frutta. La fantasia del pasticciere giocava attorno a questi prodotti, e basta. Oggi invece c'è stata un'evoluzione del gusto e c'è una consapevolezza crescente nel consumatore, in più esiste una rete di aziende specializzate che fornisce in tempi pressoché immediati nuove materie prime, come i frutti esotici".

**Quindi c'è un nuova scrittura del dolce anche per la presenza di nuove materie prime. E le materie tradizionali?**

"Oggi il problema reale rispetto alle tradizionali materie prime è che stiamo rischiando di perdere l'eccellente qualità di molte produzioni. Pensa alla ricotta: oggi la si trova tutto l'anno quando solo quindici-vent'anni fa la ricotta c'era unicamente nei mesi che andavano da fine ottobre ad aprile. Oggi per la continua richiesta del mercato c'è una superproduzione di ricotta, e questo abbassa drasticamente la qualità. Ti ricordi il sapore penetrante ma morbido che aveva un tempo la ricotta? Ecco, oggi non è più lo stesso".

**Anche per le nuove norme igienico sanitarie...**

"Certo, dal punto di vista igienico sanitario abbiamo acquisito valori nuovi e maggiore sicurezza, prima la ricotta arrivava direttamente dalle campagne avvolta nelle erbe, ma oggi, ahimè, alcune ricotte, soprattutto quelle fuori stagione, sembrano sterili, il loro sapore non dà nessuna emozione".

**Le persone vanno verso un gusto semplificato o hanno voglia di sperimentare cose nuove?**

"Proprio nel campo della pasticceria noto molta propensione per gli azzardi, sia nel cliente che nel pasticciere. Inoltre i dolci "nuovi" sono da sempre oggetto di curiosità e anche per le dimensioni ridotte è facile che almeno una volta vengano provati. Il pasticciere invece ha l'impagabile possibilità di mettersi sempre in gioco, e - perché no? - divertirsi, azzardare, sperimentare. L'anno scorso ho fatto il resame alla scuola di pasticceria con un dolce da me inventato: pan di spagna al cacao, composta di limone, crema in-



## Salvatore Cappello

*Nasce a Palermo il 22 settembre 1956.  
Studia da elettromeccanico.  
Di tanto in tanto rifà l'esame alla scuola  
di cucina con qualche sua nuova creazione  
per rimettersi in giuoco. La sua cassata  
ha il marzapane di pistacchio.  
Ha portato la sette veli a Palermo.  
Adora il cioccolato.*



glese al cioccolato fondente e mousse al cioccolato bianco con infuso di caffè al cardamomo. I miei colleghi più anziani mi chiedevano: "Ma i tuoi clienti lo comprano?". Sì che lo comprano: oggi la clientela non è più legata al tradizionalismo esasperato delle classiche torte, si sperimentano gli accostamenti più evoluti. Anche perché un dolce deve essere bello da vedere. Poi, ovvio, deve essere buono, senno' la delusione è troppa".

### Come nasce una sua ricetta?

"Penso all'accostamento del gusto. In testa immagino i singoli sapori e mi chiedo come possa essere il risultato finale del loro unirsi assieme. È qualcosa che avviene nella mia mente. Così, da un racconto di mio figlio può nascere il dolce al limone con sorbetto di frutto della passione e arancia, o dalla forma di alcuni cubi comprati in Francia l'idea di metter proprio là dentro del cioccolato fondente con un sorbetto di mango e del pan speziato alla base".

### Dove sta andando la pasticceria siciliana?

"Il turista vuole mangiare i dolci tradizionali realizzati ad arte: cannoli, cassate, "sfince". Adesso però la tendenza è quella di un utilizzo dei prodotti del territorio contaminati con materie prime di altri luoghi del mondo che oggi è facile reperire. Qui in Sicilia mandorle e pistacchi di Bronte sono un ottimo punto di partenza, ma l'interessante è capirne e proporne poi le possibilità combinatorie".

### Il suo ingrediente preferito?

"Il cioccolato. È un prodotto che, se ti piace, te ne innamori: non fai altro che studiarlo per usarlo e offrirlo in tutte le sue forme, in ogni sua possibile variante. Il cioccolato che adoperiamo noi viene dal centro America e dal Madagascar e io cerco di seguirne tutto il percorso che lo porta fino a Palermo, andando proprio lì, in Africa o in Latino-America. Perché sono convinto che il mio, nei confronti del cioccolato, sia davvero amore".

\*\*\*

C'è una piccola confezione a cubo. Sembra un giocattolo, ma è pistacchio di Bronte appena tostato, camicciato di zucchero e glassato col cioccolato bianco e, a colorare ancora di più e ad aprire a nuove sensazioni, ecco che tutto è ricoperto dal the verde macha, l'unico the verde al mondo che si fonde al palato. Oppure, sempre nella pasticceria di Cappello, c'è una mousse al cioccolato bianco e vaniglia di Tahiti. O, posta in un bicchierino trasparente, la crema di vaniglia con gelatina di fragoline di bosco ed aceto balsamico. Già l'occhio gode mentre la bocca attende impaziente il suo turno.

\*\*\*

Quello del dolce è il momento più colorato del pasto.  
(3. continua) ■