

piatti esclusivi | di MARCO LAI



**L'IRRINUNCIABILE
PIACERE** *Dolce*





tare" i primi dolci, erano piatti esclusivi per i momenti di grande solennità e le creazioni dolciarie avevano spesso forma di animale, per diventare offerte votive per gli dei. Miele, uova, farina di grano o avena, latte e vino furono i primi ingredienti dei dolci, arricchiti a seconda delle aree geografiche con frutta secca, datteri, fichi, mele cotogne o formaggio. È Catone a ricordarci gli ingredienti di un particolare tipo di focaccia, detta placenta, composta da una pasta a base di farina, cacio e miele. Apicio invece, scrive di ricette per realizzare dolci a base di miele.

Nell'alto Medioevo non si manifestarono sostanziali differenze con le golosità del periodo classico, poi gli Arabi introdussero l'uso delle essenze e dei profumi distillati, dei quali troviamo traccia nelle zuppe dolci moderne.

Nel basso medioevo si diffusero alcuni tipi di preparazioni abbastanza elaborate come cialde e marzapane, "sperimentate" soprattutto nei monasteri, grazie alla panificazione, alla pratica dell'apicoltura e all'utilizzo delle spezie. Fino al '400, i ricettari accennano solo ad offelle, piccoli dolcetti, e frittelle, mentre da altre fonti si ha notizia di confetti, mostaccioli e qualche dolce monumentale.

Il salto dalla produzione domestica dei dolci a quella relativamente più diffusa, non risale a prima del '500. Lo zucchero, ingrediente fondamentale della moderna pasticceria, impiegò del tempo ad affermarsi sul miele, poiché il suo costo era proibitivo.

Un perfezionamento si cominciò ad avere nel Seicento, dapprima con la confezione di conserve e gelatine di frutta e successivamente con l'integrazione di paste trattate in varie maniere - frolle, sfoglie all'uovo, al lievito - con la presenza del cacao e delle creme. Le regine della pasticceria farcita comparvero solamente alla fine del '600, esposte nei primi negozi laboratorio. Furono i popoli del nord Europa a perfezionare queste ricette. Risale ai primi del '700 la Linz o Viennese, la più antica delle torte con l'impasto di burro, mentre venne creata solo ai primi dell'800 la Sacher, la più famosa delle torte a base di uova.

Nel corso dello stesso secolo, speziali e farmacisti persero il dominio sulla pasticceria, cedendo per "legge" agli artigiani della stessa la possibilità di organizzarsi come attività autonoma.

Dolce è uno dei cinque gusti ed è universalmente riconosciuto come una esperienza piacevole. Sono i cibi ricchi di carboidrati semplici come lo zucchero ad essere comunemente associati al concetto di dolcezza, anche se esistono altri composti naturali e artificiali che risultano più dolci al palato e che vengono spesso usati come dolcificanti. Il dolce è oggi uno dei momenti più piacevoli di una cena, senza dubbio un eccitante del nostro palato, una scarica di endorfine che se non fosse per le calorie che ha, ne faremmo un abuso continuo. Ed è sempre stato così. Nel passato il "dolce" era soprattutto la frutta matura, che gli antichi impararono anche a conservare. Greci e poi latini, sempre loro, cominciarono ad "inven-

