

L'usage de tout système électronique ou informatique est interdit dans cette épreuve

Traduire en français le texte ci-dessous.

**Il prodotto fu importato in Europa dagli arabi nel Medioevo : un trionfo.
La parobala dell'alimento — toccasana messo in crisi dall'abbondanza.**

Gli uomini hanno sempre pensato che il dolce sia il migliore dei sapori. Medici e scienziati non avevano dubbi nel ritenerlo il più perfetto, il più “giusto” : nel Medioevo, un testo della Scuola salernitana lo definisce “adatto a ogni temperamento, età, stagione, luogo”. A riprova si faceva notare che il dolce piace a tutti : il gusto era infatti ritenuto una guida infallibile, un sensore capace di manifestare la “natura” del cibo (noi oggi diremmo : le sue qualità nutrizionali) e la disponibilità del corpo ad accettarla. Dunque, l'istintiva attrazione per il dolce — che l'uomo mostra fin dalla prima infanzia, succhiando il latte materno — era di per sé la dimostrazione che il dolce fa bene.

Dal materiale all'immateriale, il passo è breve : una quantità inesauribile di immagini e metafore, distribuite in tutti i campi della nostra vita, usano il dolce (come aggettivo o sostantivo) per esprimere nozioni di bontà, piacevolezza, serenità... Nessun'altra realtà gastronomica ha avuto questa fortuna. Nessun altro sapore è stato assunto a simbolo del buon vivere. Ma ogni metafora si costruisce sulla realtà concreta : ogni simbolo nasce da un'esperienza primaria. Se nel linguaggio quotidiano ogni esperienza gratificante si è potuta definire “dolce”, ciò vuol dire che è il sapore dolce a gratificarci. Solo la dolcezza del dolce rende plausibile la dolcezza del resto.

Ma, per molto tempo, il dolce non è stato così facile da ottenere. Solo la società contemporanea, letteralmente invasa dallo zucchero, è riuscita nella non semplice impresa di costruire attorno al dolce inedite immagini di timore, di diffidenza, che i nostri avi non avrebbero compreso. Per un lunghissimo arco della nostra storia, la voglia di dolce è stata soddisfatta solo dal lavoro delle api.

Poi è arrivato lo zucchero, introdotto in Europa dagli arabi durante il Medioevo, esportato dagli europei in America dopo i viaggi di Colombo. È stato un trionfo : la cucina del tardo Medioevo, del Rinascimento, dell'età barocca è letteralmente un profluvio di zucchero, utilizzato in ogni piatto, in ogni preparazione, in ogni portata. “Non c'è vivanda che rifiuti lo zucchero”, scrive nel Quattrocento l'umanista Platina. In quei secoli il dolce non era confinato in un'area precisa del menù, come spesso accade nell'uso moderno. L'intero menù ne era attraversato. Si poteva cominciare con zuccherini e vino dolce, continuare con carni e pesci in preparazioni dolci-salate, accompagnate da salse agro-dolci, e terminare con confetti dolci-piccanti. Anche la pasta si condiva normalmente con zucchero e “spezie dolci”. Nel XVI secolo, il botanico marchigiano Costanzo Felici riferisce la convinzione, ormai proverbiale, che “il zuccaro non guasta mai minestra”. L'idea, gastronomica e dietetica a un tempo, è che il dolce “aggiusta” ogni altro sapore.

Se lo zucchero diventò protagonista assoluto delle mense aristocratiche, fra i ceti subalterni si continuò a lungo a usare il miele : non per questo la cucina povera era priva di dolce. Infinite specialità costellano il calendario alimentare delle società agricole, fra ricorrenze private e festività pubbliche, religiose e civili : ogni momento significativo dell'anno vuole il “suo” dolce, e quelli tradizionali — secondo un modello condiviso con la cucina di élite — vedono il dolce affiancato al salato, al piccante, anche all'amaro e all'acido. Il piacere del cibo completa il bisogno di nutrirsi : la pappa di miglio della fiaba, che vince la fame dei poveri grazie ai buoni uffici di un pentolino magico, non è solo abbondante ma — guarda a caso — dolce. Desiderio forte, desiderio antico.

Massimo Montanari, *LA REPUBBLICA*,
13.11.2005