

Aesthetica Preprint

*Per un'estetica del cibo*

di Nicola Perullo



Centro Internazionale Studi di Estetica

## **Aesthetica Preprint**<sup>®</sup>

è il periodico del *Centro Internazionale Studi di Estetica*. Affianca la collana **Aesthetica**<sup>®</sup> (edita da *Aesthetica Edizioni*, commercializzata in libreria) e presenta pre-pubblicazioni, inediti in lingua italiana, saggi, bibliografie e, più in generale, documenti di lavoro. Viene inviato agli studiosi impegnati nelle problematiche estetiche, ai repertori bibliografici, alle maggiori biblioteche e istituzioni di cultura umanistica italiane e straniere.



## **Il Centro Internazionale Studi di Estetica**

è un Istituto di Alta Cultura costituito nel 1980 da un gruppo di studiosi di Estetica. Con D.P.R. del 7-1-1990 è stato riconosciuto Ente Morale. Attivo nei campi della ricerca scientifica e della promozione culturale, organizza Convegni, Seminari, Giornate di Studio, Incontri, Tavole rotonde, Conferenze; cura la collana editoriale **Aesthetica**<sup>®</sup> e pubblica il periodico **Aesthetica Preprint**<sup>®</sup> con i suoi **Supplementa**. Ha sede presso l'Università degli Studi di Palermo ed è presieduto fin dalla sua fondazione da Luigi Russo.

# Aesthetica Preprint

78

Dicembre 2006

Centro Internazionale Studi di Estetica

Il presente volume viene pubblicato col contributo del MIUR (PRIN 2005, responsabile scientifico prof. Luigi Russo) – Università degli Studi di Palermo, Dipartimento di Filosofia, Storia e Critica dei Saperi (FIERI), Sezione di Estetica.

Nicola Perullo

*Per un'estetica del cibo*

*Agli amici di Pollenzo*

## *Indice*

Introduzione	7
1750-1801: Aesthetical Gastronomie	13
Estetica del cibo	23
Una sensorialità sostenibile	51
Estetica del vino	59

## *Introduzione*

Nel mangiare, il piacere si mescola alla necessità; non ci è dato sapere che cosa richiede la necessità e che cosa reclaims per sé il piacere.  
Gregorio Magno

Qual può essere la cena materiale e corporale, tale conseguentemente succede la verbale e spirituale.

Giordano Bruno

Si conoscono gli effetti morali degli alimenti?  
Esiste una filosofia della nutrizione?  
Friedrich Nietzsche

Buono da mangiare, buono da pensare.  
Claude Lévi-Strauss

Negli attuali orizzonti culturali il cibo gioca un ruolo importante. Ma il cibo si dice in molti modi. Se, data la sua natura di elemento quotidiano “a portata di mano”, in alcuni di questi subisce una trivializzazione e una banalizzazione costanti, in altri contesti esso si rapporta decisamente alla serietà e all’approfondimento: molte delle più serrate riflessioni sulla crisi ecologica, sulla globalizzazione, sui modelli di sviluppo tecnologico e capitalistico delle economie di mercato, si sviluppano, oggi, anche attraverso l’approfondimento della questione alimentare <sup>1</sup>. È un fatto nuovo e molto significativo: da un po’ di tempo a questa parte, il cibo ha guadagnato una posizione quale esempio privilegiato o addirittura punto nodale di una serie di tematiche molto serie, ecologiche ed economiche, sociali e politiche. Queste tematiche vanno al di là del “classico” problema di quella che – con espressione ormai tristemente divenuta formulare – si chiama “fame nel mondo”, l’unico contesto nel quale fino a poco tempo fa era possibile parlare di cibo con legittima autorità. Addirittura, oggi avviene come se alcune fondamentali analisi di filosofi e critici della cultura del Novecento sulla scienza e sulla tecnologia, sull’etica e sulla autenticità, sulle radici e sulle tradizioni, sulle differenze e sulle identità, costituissero la rete, il setaccio attraverso cui percola la questione del cibo. È come se



le analisi della *Lettera sull'Umanismo*, del *Tramonto dell'Occidente*, di *Terra e mare*, ma anche quelle di altri autori sul pensiero unico, sull'ospitalità, sul confine e la frontiera, sull'animale, avessero iniziato a circolare anche sotto le nuove vesti – o attraverso le nuove lenti – della problematica alimentare <sup>2</sup>. È un fatto decisamente nuovo, guardato con interesse anche da parte delle istituzioni, della politica e dei media <sup>3</sup>. Peraltro, questo accade senza che da una parte molti filosofi, dall'altra la maggior parte tra gli esperti e gli studiosi di problematiche alimentari (soprattutto economisti, antropologi, sociologi, storici) siano ancora consapevoli, gli uni del fatto nuovo, gli altri dei contributi teorici acquisibili in questo campo. La presa in conto di alcuni dati essenziali come quello che ancora oggi più della metà della popolazione mondiale vive di agricoltura, oppure il recente rapporto ONU sullo stato di salute degli ecosistemi – il *Millennium Ecosystem Assessment* – che ha decretato nella produzione di cibo una delle cause principali dello stravolgimento ambientale, tutto ciò contribuisce a fare del cibo non un mero indice tra gli altri. Esso è, forse, l'aspetto cardinale attorno al quale ruotano molti ingranaggi del sistema che si intende criticare o comunque esaminare. Un atteggiamento superficiale potrebbe ancora far ritenere il cibo un mero oggetto di sussistenza, un carburante legato alla fisiologia, senza alcun aspetto degno di considerazione e di studio; basta uno sguardo appena più attento per rendersi conto che attorno al cibo – in modo particolare da quando si è entrati nelle società industriali – si sono sviluppati e ruotano interessi e obiettivi enormi, per quantità e qualità di riferimenti: le *commodities* alimentari (caffè, zucchero, cacao, mais, frumento) e le nuove tecniche di assoggettamento degli animali al fine della produzione alimentare da un lato, le realtà di “commercio equo e solidale” dall'altro lo testimoniano ampiamente. Ha scritto Derrida: «Con la sperimentazione genetica, con l'industrializzazione di ciò che si può chiamare la produzione alimentare della carne animale, con la diffusione massiccia dell'inseminazione artificiale, con manipolazioni sempre più audaci del genoma, con la riduzione dell'animale alla produzione e alla riproduzione sovradimensionata di carne alimentare (ormoni, incroci genetici, clonazione, ecc.)» gli ultimi due secoli, quelli grossomodo delle rivoluzioni industriali, hanno visto uno sconvolgimento anche nelle forme di addomesticamento e asservimento dell'animale <sup>4</sup>.

Prendere sul serio il cibo, tuttavia, non significa esclusivamente affrontarlo dal lato della nutrizione, della fame o dell'obesità, del problema della condizione degli animali o delle economie che esso muove; in effetti, una delle più grandi obiezioni alla “serietà” del cibo – più in particolare, della cucina e della gastronomia – quale oggetto di riflessione teorica e filosofica, uno dei motivi principali della sua esclusione da ambito di studio e di sapere, è sempre stata quella della sua costitutiva frivolezza ed evanescenza, nonché del suo rapporto con l'edonismo

e con il piacere materiale. Di qui, l'occasione di trivialità cui esso si presta nelle attuali discussioni, governate dai *media*, sul "gusto", sulla "qualità", sulla "tipicità". Tutti possono parlare di cibo, in fondo, come tutti possono parlare di sport e di sentimenti; a differenza dello sport, tuttavia, il cibo possiede quantomeno il presupposto di essere un indispensabile intramondano, anzi il fattore vitale primario. E al di là della circostanza – pure decisiva – che il secolo appena concluso ha messo a tema in maniera sistematica (come forse mai era successo in precedenza) e non triviale esperienze cosiddette "non serie", l'edonismo, il piacere del corpo e la materialità, occorre rilevare che la gran parte della nostra vita è ritmata, circondata, promossa dal cibo, dal mangiare e dal bere. Il passaggio dalla società industriale a quella cosiddetta "post-industriale" ha permesso di rilevare, sottraendo almeno in parte il cibo dalla sua funzione esclusivamente nutritiva per collocarlo in una zona più esplicitamente simbolica, che l'esperienza quotidiana del cibo è connessa a una moltitudine di significati e valori, i quali molto spesso interagiscono con altri campi ed esperienze. Nella gran parte dei casi (almeno nelle società occidentali attuali), il cibo vive in una zona di mezzo, vale a dire che i suoi significati non sono riconducibili né alla pura fame né al puro edonismo. In effetti, specialmente negli ultimi dieci anni, alcune ricerche, nel campo della filosofia, hanno investigato da questo punto di vista il cibo nei suoi vari aspetti, sia propri che metaforici. Il cibo è anzitutto uno strumento quotidiano, un mezzo invasivo e pervasivo con alcune precise funzioni energetiche e nutritive ma che, come tale, possiede significati che esorbitano le funzioni stesse. Pur essendo di grande interesse lo studio del cibo tanto in relazione alla "pura" necessità e alla fame quanto al "puro" piacere, pur sollevando tutto ciò ancora grandi problemi – c'è necessità nel piacere, c'è fame nel desiderio, c'è piacere nel bisogno e nella fame, ecc... – non dovremmo dimenticare che l'esperienza quotidiana del cibo è, innanzi tutto e per lo più, costituita da zone di mediocrità nelle quali non si tratta né di pura fame né di puro edonismo. Esiste un *innanzi tutto e perlopiù* dell'alimentazione, un *man ist* che talvolta è oscurato dalle forme estreme di esperienza del cibo, la fame o quella che si dice comunemente "gastronomia".

La storia della filosofia è disseminata ovunque di considerazioni sparse sul cibo, sul mangiare e sul bere, sugli oggetti alimentari e sulla cucina. Con un'ambiguità di fondo, molte volte sottolineata: la questione, tra prescrizioni e divieti religiosi e epistemologia, riguarda soprattutto il valore conoscitivo di questa porzione di sensibilità. Olfatto e gusto, i sensi che più caratterizzano il rapporto col cibo, sono stati considerati dalla grande maggioranza dei filosofi quelli meno significativi dal punto di vista della conoscenza e dell'umano in quanto tale, l'umano in quanto distinto dall'animale. Non commetteremo l'ingenuità di ritenere semplicemente contingente o, peggio, frutto di distrazione, questa esclusione del cibo dal campo strutturato del sapere; riteniamo

sintomo di leggerezza, al contrario, il motivo oggi ricorrente per cui si sarebbe finalmente “scoperto” che il cibo è cultura e, come tale, degno di essere sottoposto a riflessione. Perché mai nessun filosofo, critico o pensatore se ne sarebbe mai accorto, verrebbe da chiedere a questi presunti scopritori? In realtà, cercheremo di offrire, nel corso del lavoro, una chiave di lettura possibile di questo fatto che, lo anticipiamo subito, non è un mero fatto, contingente e del tutto storicizzabile. Che il cibo non sia mai stato troppo “oggettivato” come ambito di studio teorico e filosofico è in parte dovuto alle sue caratteristiche intrinseche, strutturali. Tuttavia, è innegabile che da un po’ di tempo a questa parte una sorta di “spirito del tempo” pare esprimere l’esigenza di riflessioni più sistematiche: i problemi ecologici e le questioni inerenti alla natura, l’industrialismo, la tecnologia, la serialità, il *design* e il “fare esperienza” hanno irresistibilmente ampliato l’importanza della problematica alimentare anche agli occhi dei filosofi <sup>5</sup>.

Ci pare che in questo contesto l’estetica possa offrire un grande contributo. Essa, in quanto scienza della sensibilità – che, come tale, costituisce il pungolo al dominio delle quantità e della *ratio* – è coinvolta direttamente nella critica; in questo senso, l’estetica entra nel campo del cibo attraverso il suo ormai solido e definito legame con l’etica <sup>6</sup>. Allo stesso modo, l’estetica, in quanto scienza che si interroga sul piacere, sul corpo e sul godimento, non sarà neppure eccentrica rispetto a quella che si chiama, con una certa dose di ambiguità (come vedremo), “gastronomia”. Da qualsiasi lato si voglia guardare, dunque, sia quello della fame che dell’eccesso, dell’appetito o dell’appetenza, del rapporto uomo-animale o del piacere, la riflessione estetologica pare possedere i requisiti per entrare direttamente nella questione del cibo. Direttamente non significherà *centralmente*, o almeno dovremo spiegare che tipo di centralità è qui in questione: vorremmo mostrare che un discorso puramente teorico sul cibo non può funzionare, per motivi essenziali, e per questo esso dovrà svilupparsi in modalità marginale e liminare rispetto alla teorizzazione. Perciò, il soccorso che abbiamo trovato nella nozione di *supplemento* per descrivere il rapporto tra natura e cultura sarà sempre anche attivo sul piano della relazione tra teoria e prassi. In ogni caso, in questo lavoro l’estetica apparirà come la *scienza delle qualità* per eccellenza e, come tale, reclamerà il diritto, forse anche il dovere e, perché no, anche il piacere, di annoverare tra i suoi oggetti di studio anche l’esperienza del cibo nei suoi molteplici aspetti.

\* La più vistosa caratteristica di questo lavoro è la sua incompletezza. Esso è lacunoso sia rispetto alle analisi e alle genealogie filosofiche cui rimanda, sia rispetto alle analisi specifiche sul cibo reclamate a più riprese come indispensabili, vero banco di prova della validità delle tesi qui sostenute. Ho voluto tuttavia presentare un documento inaugurale, una sorta di programma ragionato di lavoro che spero chiaro ed efficace

nel persuadere della bontà delle ricerche intraprese e che qui sono sinteticamente presentate.

<sup>1</sup> Solo a titolo di indicazione, si vedano: George Ritzer (per es., *The McDonaldization of Society. An Investigation into the Changing Character of Contemporary Social Life*, Thousand Oaks, Pine Forge Press, 1996, trad. it. *Il mondo alla McDonald's*, Il Mulino, Bologna, 1997); Serge Latouche (per es. *Survivre au développement*, Fayard, Paris, 2004, trad. it. *Come sopravvivere allo sviluppo*, Bollati Boringhieri, Torino 2005); Vandana Shiva (per es. *Monocultures of the Mind. Perspectives on Biodiversity and Biotechnology*, Zed Books, London, 1993, trad. it. *Monocultura della mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura scientifica*, Bollati Boringhieri, Torino, 1995); Tim Lang (per es., insieme a M. Heasman, *Food Wars: The Global Battle for Minds, Mouths, and Markets*, Earthscan, London, 2004); David Orr (*The Nature of Design. Ecology, Culture, and Human Intention*, Oxford University Press, Oxford – New York, 2002); Fritjof Capra (per es. *The Hidden Connections: A Science for Sustainable Living*, Random House, New York, 2002, trad. it. *La scienza della vita*, Rizzoli, Milano, 2002); Gary Nabhan, *Why Some Like It Hot: Food, Genes and Cultural Diversity*, 2004, trad. it. *A qualcuno piace piccante*, Codice edizioni, Torino, 2005). In Italia, occorre segnalare almeno Franco Cassano (per es., *Il pensiero meridiano*, Laterza, Roma-Bari, 1996) e la bella raccolta di saggi *Del gusto e della fame. Teorie dell'alimentazione*, a cura di B. Antomarini e M. Biscuso, Manifestolibri, Roma, 2004.

<sup>2</sup> Anche autori contemporanei molto diversi tra loro hanno utilizzato aspetti e problemi del tema alimentare (a volte in senso proprio a volte in senso metaforico): per esempio M. Foucault, *L'usage des plaisirs*, Paris, Gallimard, 1984, trad. it. *L'uso dei piaceri*, Feltrinelli, Milano, 1984; oppure J. Derrida “*Il faut bien manger*” ou le calcul du sujet, in *Points de suspension*, Galilée, Paris, 1992, Id. *L'animal que donc je suis*, Galilée, Paris, 2006, trad. it. *L'animale che dunque sono*, Jaca Book, Milano, 2006; inoltre E. Morin, *Penser l'Europe*; Gallimard, Paris, 1987, trad. it. *Pensare l'Europa*, Feltrinelli, Milano, 1988.

<sup>3</sup> Occorre ricordare almeno il “Manifesto sul futuro del cibo” elaborato dalla Commissione sul Futuro dell’Alimentazione e dell’Agricoltura. Presentato per la prima volta a San Rossore (Pisa) nel luglio del 2003, esso è stato poi presentato in numerose altre occasioni, tra le quali ricordiamo: l’incontro del WTO (Cancun, settembre 2003), il Social Forum Mondiale (Mumbai, gennaio 2004), la Conferenza sulla Biotecnologia (Sacramento, California, giugno 2004), Terra Futura (Firenze, aprile 2004), Terra Madre (Torino, ottobre 2004), l’incontro della Rete delle Regioni e delle Autorità Locali Europee (Firenze, febbraio 2005).

<sup>4</sup> Cfr. J. Derrida, *L'animale che dunque sono*, cit., p. 64.

<sup>5</sup> Si vedano almeno: *Cooking, eating, thinking*, edit. by D. W. Curtin and L. M. Heldke, Indiana Univ. Press, Bloomington and Indianapolis, 1992; L. Kass, *The Hungry Soul. Eating and the Perfection of Our Nature*, Free Press, New York, 1994; C. Korsmeyer, *Making sense of taste. Food and philosophy*, Cornell University Press, Ithaca and London, 1999; *Del gusto e della fame. Teorie dell'alimentazione*, a cura di B. Antomarini e M. Biscuso, cit.; E. Telfer, *Food for Thought*, Routledge, London & New York, 1996; F. Rigotti, *La filosofia in cucina*, Il Mulino, Bologna, 1999.

<sup>6</sup> Cfr. ad esempio Mario Perniola, *Del sentire*, Einaudi, Torino, 1991 e Id., *L'estetica del Novecento*, Il Mulino, Bologna, 1997.

## 1750-1801: *Aesthetical|Gastronomie*

È curioso: oggi le parole “estetica” e “gastronomia” condividono uno stato civile comune, che una breve analisi del loro uso ci testimonia in modo esemplare. Il loro significato non è unitario né univocamente definito: attraversa in modo trasversale tutta la sfera dell’esperienza, dalla più “mondana”, frivola e persino volgare, alla più intellettuale e accademica. Se, infatti, “estetica” definisce sia un centro di servizi per la cura del corpo e della bellezza che un ambito di studi afferenti a una disciplina filosofica, allo stesso modo “gastronomia” definisce tanto una bottega che vende determinati generi alimentari quanto un ambito di saperi che ha addirittura, seppure molto di recente, trovato ufficialità con istituzione di Corsi di Laurea o Università denominati “Scienze Gastronomiche”.

I termini “estetica” e “gastronomia” compaiono rispettivamente in contesti anche diversissimi; tuttavia, nel loro utilizzo prevalente, si segnala un minimo comune denominatore, quello del *buon gusto*, della sensibilità e dell’attenzione verso un certo modo di manifestarsi e di apparire degli oggetti del loro campo. Un “ristorante gastronomico” è un’espressione della lingua francese per segnalare un luogo dove il cibo è trattato e proposto con cura, sensibilità e attenzione rispetto alla sua *qualità*; è un luogo dove si postula un gusto – e un gusto come *buon gusto* – tanto nella proposizione che nella ricezione del cibo, tale da differenziarlo da un ristorante qualsiasi. A sua volta, “curare l’estetica” è un modo di dire che richiama sensibilità e attenzioni superiori verso forme, modalità di espressione o di rappresentazione negli ambiti più diversi, e anche in questo caso, spesso “estetica” sta per “buon gusto”. Essere attenti all’estetica significa avere sensibilità per qualità e bellezza, per la buona e piacevole reazione dei sensi a determinati oggetti o esperienze. Questi due esempi rimandano alla trasversalità e alla polisemia tanto di “estetica” che di “gastronomia”, le quali trovano ragione nella storia e nell’origine stessa di questi concetti.

La storia del termine “estetica” è nota, ed è appena il caso di richiamarla. Esso compare per la prima volta nel 1735, in Germania, in un trattato di poetica e retorica dal titolo *Meditationes de nonnullis ad poema pertinentibus*, per poi guadagnare la posizione privilegiata di

titolo di una grossa opera filosofica, sistematica e programmatica anche se rimasta incompiuta, nel 1750: la *Aesthetica*. L'inventore del termine e autore delle due opere è Alexander Gottlieb Baumgarten, seguace di Wolff e della scuola filosofica leibniziana. Il sostantivo *aesthetica* viene coniato a partire dall'aggettivo femminile greco *aisthetikè*, che sottintende *episteme*: l'estetica è la "scienza della sensibilità". L'invenzione del termine corrisponde, da un certo punto di vista e secondo modalità e specificazioni precise di cui si è molto discusso, anche alla nascita di quella disciplina, di quella scienza che, a partire dal XVIII secolo, si è chiamata per l'appunto "estetica" <sup>1</sup>.

Il termine "gastronomia" – da *gastros*, ventre, stomaco, e *nomos*, regola, legge: la regola o legge del ventre – non è propriamente un'invenzione moderna. Esso figura nei *Dipnosophisti* di Ateneo, il grande erudito di Naucrati vissuto tra il II e il III secolo d. C. Questa lunga opera in quindici libri, che si ispira esplicitamente al *Simposio* platonico, è ricchissima, tra l'altro, di riferimenti a prodotti alimentari e a consuetudini gastronomiche del periodo greco e romano. Ateneo riprende a sua volta il lemma *gastronomia* (γαστρονομία) da Archestrato di Siracusa o di Gela, poeta vissuto nel IV secolo a. C. e autore di un'opera andata perduta, intitolata secondo alcuni appunto *Gastronomia*, secondo altri *Hedypatheia*. Già in questo contesto, il termine significante "regola del ventre" viene ad assumere, per estensione, il significato di "buona cucina", "piacere della tavola" fino a quello di capacità o "arte" di apprezzare i buoni cibi e le buone bevande. *Gastronomia* racchiude dunque un motivo dietetico, la capacità di elaborare cibi e pietanze in un certo modo e quella di apprezzarli come tali. Di esso, in ogni caso, si perde ogni traccia fino agli albori del XIX secolo, precisamente fino al 1801, quando compare nel titolo stesso di un piccolo poema, *La gastronomie ou l'homme des champs à table, poème didactique en quatre chants*. Certo, il termine *gastros*, personalizzato in *Gaster*, aveva trovato nel XVI secolo nel grande Rabelais l'ideologo per antonomasia: *Gaster* è «il primo maestro d'arti di questo mondo», e i *gastrolatri* i suoi seguaci e sacrificatori <sup>2</sup>. Ma l'autore che rilancia e rivitalizza il termine, probabilmente sulla scia della traduzione francese dell'opera di Ateneo, avvenuta a partire dalla fine del XVII secolo a Parigi, è un poeta "minore", Joseph Berchoux <sup>3</sup>. Come nel caso di *aesthetica*, così l'irruzione sulla scena moderna di *gastronomie* corrisponderà, da un certo punto di vista, alla nascita di quella "cosa" – una "pratica"? una "disciplina"? una "attività"? – che, dagli inizi dell'Ottocento, sarà chiamata per l'appunto "gastronomia". Questa "filosofia dell'alimentazione", incentrata su valori edonistici, nasce a Parigi ma non è un fenomeno esclusivamente francese: il poema di Berchoux viene tradotto in inglese, italiano e spagnolo già dalla prima metà dell'Ottocento.

La *vexata quaestio* sullo statuto dell'estetica, quella se al suo battesimo moderno corrisponda la nascita dell'estetica *tout court*, trova una

corrispondenza con il problema sollevato da molti studiosi di storia della gastronomia sullo statuto della gastronomia prima della sua nascita. Esiste una gastronomia prima della “gastronomia”? Certamente sì, se con la parola ci si riferisce alla pratica del degustare con cura e attenzione cibi e bevande, una pratica testimoniata, promossa e anche avversata (specialmente in ambito filosofico e religioso) tanto nell’antichità che nel Medioevo <sup>4</sup>. Più complesso e controverso, naturalmente, determinare se la riesumazione di un termine (non la sua invenzione, anche se pure per l’estetica si può propriamente parlare di invenzione solo entro ben precisi limiti) apra una discontinuità, un modo originale e nuovo, propriamente moderno, di pensare e praticare una disciplina: su questo tema la gastronomia manca ancora di una riflessione sistematica, ma certo è il fatto che, per esempio, all’inizio del XIX secolo si collocano tutta una serie di scoperte e di novità tecnologiche che inaugurano un nuovo modo di lavorare, concepire e “produrre” il cibo, il modo proprio dell’“industria alimentare”. La scoperta di nuovi metodi di conservazione – l’*appertizzazione* e la catena del freddo – ma anche di coltivazione – l’uso di fertilizzanti fosfopotassici – e di trasporto delle derrate non è ovviamente senza conseguenze per la rappresentazione del gastronomo e della gastronomia stessa, come “pratica” culturale e sociale <sup>5</sup>. Certo, ciò non significa affatto (come diremo meglio tra poco) che la questione del cibo (cioè del corpo, della materia, delle pratiche, ecc...) diventi centrale tra il XVIII e il XIX secolo; al contrario, la messa a tema di un problema, in questo periodo, corrisponderebbe alla crescente marginalizzazione se non alla messa al bando di alcuni aspetti (i sensi, il valore del cibo, ecc...) molto presenti in società ben più antiche, da quella rinascimentale e medievale a quella greco-romana o, ancora più indietro, a quelle primitive. In questi “periodi storici” (nozione non semplice, da analizzare a sua volta) potrebbe riscontrarsi qualcosa di simile a una “estetica del cibo” quale quella che proporremo nel seguito del lavoro. Enorme problema di periodizzazione, che qui non possiamo certo affrontare.

Estetica e gastronomia: due grecismi, “inventati” o riesumati in piena modernità e destinati ad attraversare con alterne vicende e fortune la storia della cultura occidentale degli ultimi due secoli, dalla quasi totale marginalità al loro attuale rilancio proprio in virtù della trasversalità che li caratterizza. La nostra ipotesi è che le brevi analogie finora richiamate delineino già, a questo livello preliminare, un nesso teorico che vale la pena mettere a tema. Se l’esigenza di definire all’interno di un unico insieme quel vastissimo ambito di saperi e di esperienze non riducibili o non riconducibili alla *ratio* moderna (i sensi, le sensazioni e i sentimenti, il piacere, la bellezza, l’arte, le pratiche, il “non so che”) era stata all’origine del progetto di Baumgarten, il successo del termine “estetica” e il suo uso nel linguaggio filosofico furono dovuti alla sua progressiva identificazione con quanto costituiva solo una parte di quel vasto ambito:

quello dell'arte e della bellezza. Come è stato spesso rilevato, il responsabile principale della diffusione del termine "estetica" fu Kant, in un contesto diverso e polemico nei confronti di Baumgarten: inizialmente con la prima *Critica* e poi, cambiando di significato al termine stesso – anzi, utilizzando l'aggettivo "estetico" e non più il sostantivo – nella terza, quella *Critica della capacità di giudizio* che, di fatto, inaugura (pur non riducendovisi) l'estetica come filosofia dell'arte. La terza *Critica* kantiana suggella la scomparsa di alcuni temi che caratterizzarono la fase "preparatoria" della nascita dell'estetica moderna, prima del conio del nome e, ancora, subito dopo la sua immediata circolazione in ambienti leibniziani e empiristi: la possibilità di una scienza della sensibilità e delle pratiche non sottomessa alle leggi della *ratio*, la considerazione in questo contesto dell'ambito delle qualità secondarie e, in particolare, di quello riferibile al *gusto*. Il XVIII secolo è stato appunto definito il "secolo del gusto", periodo di grandi discussioni e di centinaia di trattati attorno al tema; Kant, e poi in modo definitivo Hegel, chiudono la questione o quantomeno dichiarano filosoficamente illegittimo un certo modo di trattarla. Dall'estetica scompare il gusto nel suo senso proprio, letterale, e resta il "gusto" come metafora di qualcosa che con il senso proprio del gusto non ha più che una sbiadita parentela <sup>6</sup>. Nel momento in cui scompare dall'orizzonte culturale "alto", dai trattati di filosofia e dalle discussioni delle avanguardie europee, il "gusto" fa la sua comparsa ai margini della cultura istituzionale. In Francia, nell'immediato contesto post-rivoluzionario, nasce una "cosa" – un'attività, un passatempo borghese – la *gastronomie*, pronta ad accoglierne il senso letterale e a recepirne alcune istanze: quelle del piacere, del corpo, del godimento, della sensibilità complessivamente (e non esclusivamente) intesa. Allontanatosi dalla filosofia e dalle discussioni di principio sugli statuti teorici e sulla validità cognitiva dei suoi strumenti, il discorso del gusto trasfigurato nella gastronomia si identifica con il ceto borghese, senza connotazioni politiche, ed esprime l'esistenza di *élites* in grado di guidare il giudizio su vini, prodotti, negozi e ristoranti. Sotto il lato professionale, la gastronomia trova casa nel giornalismo. Il critico gastronomico come lavoro sarà principalmente un giornalista: giudicando, valutando e scegliendo, orientando persino il mercato, egli si occuperà del quotidiano, del mondano e anche dell'effimero.

Certo, il passaggio dal "gusto" dell'estetica filosofica al "gusto" della gastronomia non avviene in modo neutrale, implica una profonda modifica. Se la riflessione filosofica trasfigura, già a partire dal XVII secolo, il gusto letterale, il gusto come sapore, in gusto metaforico, in "buon gusto", a indicare capacità di orientamento e discernimento irriducibile ad analisi razionale (la leibniziana "conoscenza chiara e confusa", che però includeva anche odori e sapori) la gastronomia riporta decisamente il termine a casa propria <sup>7</sup>. Questa "nuova" attività non inventa però un valore conoscitivo prima sconosciuto. L'Antichità



e il Medioevo conoscono, infatti, soltanto il significato di gusto come uno dei cinque, come senso del palato e del sapore, peraltro non necessariamente (come di solito si è propensi a ritenere) nei modi di una subordinazione gerarchica agli altri sensi<sup>8</sup>. Allo stesso tempo, nel Seicento e fino ancora alla seconda metà del Settecento, alcune importanti riflessioni sul gusto metaforico utilizzano l'analogia con il gusto letterale in termini positivi, a sottolinearne soprattutto affinità: paradigmatico è il caso di Hume, che con il suo *The Standard of taste* (1757) segnala la possibilità, per la filosofia e per la riflessione estetologica in particolare, di confrontarsi con il sapore e con il palato, indi con la fisiologia, il quotidiano, la mondanità e il frivolo. In Hume il *taste* è sia sapore vero e proprio sia, per estensione, sapere critico rispetto a canoni artistici e letterali, ma tra i due ambiti non vi è una netta separazione qualitativa. Con la teorizzazione kantiana del piacere degno e edificante nei termini di qualcosa di universale e necessario, il più possibile distanziato dal corpo, invece, il gusto come sapore è sottratto all'ambito della filosofia e, insieme con questo, diviene problematico postulare un "vero", legittimo piacere che è legato all'interesse e al bisogno anche fisico, a uno spazio e a un tempo determinati e storicizzati. La nascita della gastronomia moderna adotta il gusto legittimandone nuovamente il valore letterale e rivendicando in qualche modo la legittimità del godimento *tout court*, un godimento temporale e materiale, mondano, del tutto preso nelle "bassure dell'esperienza". La gastronomia si ritaglia così a partire dal XIX secolo uno spazio autonomo – marginale, controverso e a volte contraddittorio – di secolarizzazione del piacere in quanto «liberazione della gola», come ha scritto giustamente uno dei massimi storici dell'alimentazione moderna, Jean Louis Flandrin<sup>9</sup>.

Come il termine "estetica", pur coniato da Baumgarten, è stato storicamente diffuso e reso noto attraverso i nomi di Kant e Hegel, così al termine "gastronomia" non si è per lo più associato e ancora non si associa Berchoux; esso resta legato, con tutta evidenza, ai suoi due padri riconosciuti, Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin<sup>10</sup>. È grazie a loro che il termine prende significato e circola, negli ambienti borghesi, prima in Francia e poi nel resto d'Europa. La gastronomia conquista un proprio statuto, un proprio ordine di discorso ma, come abbiamo rilevato, ai margini del discorso della cultura alta: "gastronomo" diventa sinonimo di borghese gaudente, dedito a un passatempo lussuoso e lussurioso come quello della gola. Ma che cosa significa, in questo contesto, gastronomia? Essa viene sempre più a identificarsi con l'atto finale della scelta dei prodotti e della loro degustazione, ovvero con la fruizione sensoriale, attenta e competente, dell'alimento prescelto al mercato o ordinato al ristorante. Tuttavia, nel momento inaugurale della gastronomia moderna è presente, implicitamente o esplicitamente, anche il riferimento agli altri momenti della filiera del cibo, tanto quello della coltivazione e approvvigionamento della materia prima quanto

della sua elaborazione/manipolazione. Il titolo del poema di Berchoux recita: *La gastronomie, o l'uomo dei campi a tavola*; qui, il gastronomo è identificato con il possidente terriero che ha la possibilità di approvvigionarsi di ciò che proviene dai suoi campi, un produttore/consumatore che dunque conosce potenzialmente ogni aspetto dei cibi che sceglie. Ma è soprattutto con Brillat-Savarin che la vocazione “enciclopedica” della gastronomia viene chiaramente dichiarata: «La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit»<sup>11</sup>. Brillat-Savarin prosegue, di conseguenza, includendo coltivatori, vignaioli, pescatori, cuochi nell'alveo di pertinenza della gastronomia, fino a sostenere che la gastronomia attiene alla storia naturale (per la classificazione che fa delle sostanze alimentari), alla fisica (per le loro diverse analisi e scomposizioni), alla cucina, al commercio, all'economia politica (per le risorse che essa procura e per i mezzi di scambio che istituisce tra le nazioni): la gastronomia, da questo punto di vista, così l'autore, «governa la vita intera»<sup>12</sup>. Come ha rilevato Barthes, la gastronomia, come sapere su tutto il cibo, per Brillat-Savarin è vista come una topica attraversabile da tutte le scienze umane: dalla semiotica alla sociologia, dalla storia alla antropologia. Aggiungeremo noi: fino alla filosofia e all'estetica.

La riduzione della gastronomia all'atto del commercio e del consumo, seppure nei termini alti di un consumo colto e critico, ha dunque impoverito il suo campo, in modo in qualche misura analogo alla riduzione dell'estetica alla filosofia dell'arte. Anche se questo è avvenuto insieme con la sua circolazione, in parte legittimando l'immagine della gastronomia come passatempo borghese, come “domenica della vita” per ricchi professionisti – e la tradizione dei gastronomi è, da allora ad oggi, una tradizione di dilettanti benestanti: giudici, magistrati, medici... – tuttavia molti punti del programma di Brillat-Savarin enucleano con lucidità le vaste implicazioni del discorso gastronomico. Senza mai trascurare la peculiarità della storia francese di inizio Ottocento, quel discorso può essere la base da cui ripartire per sottrarre il termine “gastronomia” all'usura con cui oggi esso si presenta sul mercato culturale: la sua ricca trasversalità attraverso molteplici campi di studio, dall'ambiente naturale alle tecniche culturali, dall'economia alla salute, dalla fisiologia alla dietetica, dal gusto al piacere. La recente tradizione del termine “gastronomia”, dunque, è abbastanza complessa da permettere il mantenimento del suo stesso nome, senza considerare che occorrerebbe anche interrogarsi a fondo se gli aspetti “bassi” e “volgari” di essa – quelli che si rappresentano con l'immagine del soddisfacimento fisiologico fine a se stesso, del piacere e del godimento interessati e svincolati da ogni presupposto “intellettuale”, ovvero quegli aspetti che talvolta sono liquidati come “folkloristici” – siano totalmente rimuovibili e non pertinenti a un discorso teorico e filosofico. Anche da questo muoveva il tentativo di lettura di Brillat-Savarin fatto da Barthes che,

introducendo la *Fisiologia del gusto*, insisteva sui temi del corpo, del lucore, dell'obesità, connettendoli a quelli del bisogno e del desiderio, dell'eros, della morte, della lingua<sup>13</sup>. L'operazione di Barthes è comunque molto attenta e significativa: infatti, due secoli dopo Berchoux, Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin non vi è dubbio che la parola gastronomia sia andata perdendo la sua carica innovativa e originale di liberalizzazione, di "secolarizzazione" del gusto per significare in modo particolare la *gloutonnerie*, la *ghiottoneria*, attributo i cui protagonisti sono spesso figure insopportabilmente petulanti, schizzinose e retoriche. Oltre Barthes, e in virtù di quello "spirito del tempo" che ha portato all'attenzione il cibo come fenomeno culturale, altri autori sono tornati a insistere invece, con grande forza, sul tema del cibo e della gastronomia come campi di sapere complessi e multidisciplinari, perciò non riducibili a profili monomaniacali: in Italia pionieri sono stati, sotto questo profilo, figure di gastronomi illuminati come Mario Soldati e Luigi Veronelli. Ma in tutto il mondo si assiste oggi a una "coscienza critica" della gastronomia: dall'indiana Vandana Shiva a Fritjof Capra si sottolinea la stretta correlazione tra cibo e l'esperienza complessiva dello stare-nel-mondo. Il saggista americano Wendell Berry, per esempio, in uno dei suoi saggi più noti, ha sostenuto che «mangiare è un atto agricolo» e molto di recente sono state proposte concezioni molto articolate di "neogastronomia" in questa direzione<sup>14</sup>.

La distinzione tra alimentazione e gastronomia, tra ambito della necessità e ambito della scelta, tra bisogno e piacere, anche solo alla luce di queste considerazioni preliminari appare così una distinzione problematica. Nel corso di questo lavoro cercheremo di offrire altri motivi per metterla in discussione. Si è perciò scelto di chiamare "estetica del cibo" il campo che descriveremo: più generico e neutro, "cibo" ne richiama in modo più immediato la totalità, nella quale rientrano tanto le questioni considerate "alimentari" quanto quelle "gastronomiche". I tre grandi ambiti del cibo – quello della materia prima, quello della sua elaborazione/manipolazione e quello della sua ricezione, del gusto o consumo – deliniano, come vedremo tra poco, un orizzonte di grande vastità, nel quale emergono con nettezza questioni filosofiche ed estetologiche. Il cibo è un grande vettore di sapere connettivo: chimica, fisica, percettologia, fisiologia, nutrizione, antropologia, sociologia, semiologia, economia, ecologia, politica, diritto, convergono su un oggetto (o su un'esperienza) alimentare, elemento ben più complesso di quanto di solito si è portati a ritenere riducendo il cibo a "gastronomia" nel senso del suo ultimo (e più comune) momento, quello del gusto e del consumo. All'interno di questo coagulo, trova posto, con alcune specificità che vedremo, anche un'estetica. Essa vorrebbe contribuire, in linea generale e tra le altre cose, a riportare l'atto gastronomico al suo stato civile mediano, ordinario e quotidiano, sottraendolo all'eccezionalità che pure talvolta lo contraddistingue: né

sola fame, né puro godimento. Dal punto di vista dell'ampiezza di campo, l'estetica del cibo sta dunque a ciò che si definisce solitamente sia "alimentazione" che "gastronomia" come l'estetica musicale sta al rumore o al pop.

Come abbiamo avvertito in apertura, questo lavoro non presenta analisi esaustive. Abbiamo cercato di offrire un documento preparatorio che fosse una mappa stimolante e strategica, utile innanzitutto per persuadere sia dell'interesse culturale dell'oggetto e dell'esperienza del cibo sia dei legami di questo campo con l'estetica. Siamo convinti che un'estetica del cibo possa esprimere significati vasti e importanti tali da richiedere pazienti e minuziose analisi delle quali, ancora in grandissima parte, difettiamo.

<sup>1</sup> Per queste tematiche, il rimando d'obbligo è ovviamente il libro di W. Tatarkiewicz, *Storia di sei Idee*, trad. it. Aesthetica, Palermo, 2006<sup>6</sup> (ed. orig.: 1976); ma cfr. anche L. Russo, *Una Storia per l'Estetica*, "Aesthetica Preprint", Palermo, (19) 1988, e L. Amoroso, *Ratio & Aesthetica*, ETS, Pisa, 2000.

<sup>2</sup> Cfr. F. Rabelais, *Gargantua et Pantagruel*, trad. it. *Gargantua e Pantagruel*, Torino, Einaudi, 1953, libro Quarto, p. 668 e ss.

<sup>3</sup> La prima traduzione francese data 1680 (Paris, Jacq. Langlois), a cui ne segue un'altra tra il 1789 e il 1791 (Paris, Chez Lamy): cfr. Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Genève-Paris, 1983.

<sup>4</sup> Cfr. M. Montanari, "La gola filosofante", in *Scienze gastronomiche*, 0/06, pp. 32-33. Più in generale, cfr. la ricca trilogia antologica di Montanari: *Convivio* (Laterza, Roma-Bari, 1989), *Nuovo Convivio* (Laterza, Roma-Bari, 1991), *Convivio oggi* (Laterza, Roma-Bari, 1992), dove si mostra anche una certa continuità storica sulle questioni alimentari al fine di evidenziare che la gastronomia *in sé* non è una disciplina moderna.

<sup>5</sup> Il termine "appertizzazione", a indicare il trattamento termico finalizzato a sterilizzare e conservare a lungo gli alimenti con una tecnica semplice e riproducibile, deriva dal suo inventore, Nicolas Appert (*L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animale set végétales*, Patris, Paris 1810). Questo trattamento «ha conseguenze profonde sul gusto. Abbassa il valore di mercato del prodotto, attenuando la differenza fra primizia e varietà stagionale, ne modera il costo, standardizza i sapori, dà risalto all'aspetto e soprattutto al colore che venivano alterati dai metodi tradizionali di essiccazione» (A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999, p. 301). Alcune scoperte scientifiche del XIX secolo modificano gli stessi modi di lavorazione e produzione delle materie prime che erano rimasti sostanzialmente stabili per millenni: il chimico Justus von Liebig inventa i fertilizzanti a base di azoto che accelerano la crescita delle piante (*La chimica organica e le sue applicazioni in agricoltura e fisiologia*, 1840), e nel 1865 fonda la compagnia Liebig, per produrre l'estratto di carne – il dado – da lui stesso inventato, come alternativa economica alla carne stessa.

<sup>6</sup> Cfr. su questo tema *Il Gusto. Storia di un'idea estetica*, a cura di L. Russo, Aesthetica, Palermo, 2000; si vedano anche G. Dickie, *The Century of Taste*, Oxford University Press, New York, Oxford, 1996; V. Bozal, *Il gusto*, Il Mulino, Bologna, 1996; e L. Vercelloni, *Viaggio intorno al gusto*, Mimesis, Milano, 2005.

<sup>7</sup> Sulle origini dell'utilizzo di "gusto" in chiave metaforica e filosofica cfr. P. D'Angelo, "Il gusto in Italia e Spagna dal Quattrocento al Settecento", in *Il Gusto. Storia di un'idea estetica*, cit., pp. 11-34.

<sup>8</sup> Cfr. C. Burnett, *The Superiority of Taste*, in "Journal of the Warburg and Courtauld Institutes", vol. 54, 1991, pp. 230-38.

<sup>9</sup> Cfr. C. Korsmeyer, *Making sense of taste. Food and philosophy*, cit., e J. L. Flandrin, “Dalla dietetica alla gastronomia, o la liberazione della gola”, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J. L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp. 534-51.

<sup>10</sup> Oltre al celebre Anthelme Brillat-Savarin, deputato della Assemblea Costituente e poi consigliere della Corte di Cassazione, autore della celeberrima *Physiologie du goût* (1825), fondamentale e meno noto l'apporto che fornisce alla nascita della gastronomia moderna Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1759-1837), ricco avvocato di Parigi, organizzatore di pranzi spettacolari, autore dell'*Almanach des Gourmands*, una sorta di annuario con consigli per il miglior uso gastronomico dei prodotti alimentari, pubblicato a Parigi tra il 1803 e il 1812, e del *Manuel des Amphyrions*, pubblicato nel 1808. Una traduzione parziale si trova in Grimod de La Reynière, *Almanacco dei Buongustai (seguito dal Manuale dell'Anfitrione)*, Serra e Riva Editori, Milano, 1981.

<sup>11</sup> A. Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*, Paris, 1982, *Méditation III, De la gastronomie, Définition de la gastronomie*, p. 62.

<sup>12</sup> *Ibidem*.

<sup>13</sup> Cfr. *Physiologie du goût avec une Lecture de Roland Barthes*, Hermann, 1975, trad. it. *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*, Sellerio, Palermo, 1978.

<sup>14</sup> Cfr. W. Berry, “Il gusto di mangiare”, in *La risurrezione della rosa e altri saggi. Agricoltura, luoghi, comunità*, Slow Food, Bra, 2006. Cfr. anche C. Petrini, *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Einaudi, Torino, 2005. Petrini, fondatore del movimento *Slow Food*, propone una “neogastronomia” che mantiene dunque il paleonimico, proprio perché la tradizione cui essa appartiene non è qualcosa da rigettare *in toto*. Su questa proposta ci permettiamo di rinviare a N. Perullo, “Etica, estetica e gastronomia. A proposito di *Buono, pulito e giusto* di Carlo Petrini”, in *Food & History*, vol. 4, n. 1 (2007).

## *Estetica del cibo*

Prima che se ne dispieghino alcuni elementi concreti, l'estetica del cibo richiede ancora qualche chiarimento. A causa dell'immediato legame (almeno a livello di senso comune) dell'estetica con l'immagine, l'estetica del cibo potrebbe essere intesa come qualcosa che ha a che fare esclusivamente con l'occhio: ancora più in particolare, con l'ornamento e la decorazione, con la fruizione visiva delle pietanze. Un banalissimo aneddoto personale chiarirà il fatto: preannunciando a molti interlocutori (evidentemente, non estetologi) questo progetto, ci siamo spesso sentiti – oltre che chiedere consigli sul modo migliore di apparecchiare la tavola e guarnire piatti – rispondere frasi come “giusto, del resto si mangia anche e prima di tutto con gli occhi!”. Come sempre, l'uso ordinario del linguaggio, mentre occulta, rivela, sia prospettive interpretative che aspetti problematici: è infatti vero che la decorazione, i colori, le forme hanno un ruolo importante per il cibo, e la documentazione scritta pervenuta a noi testimonia che in certi periodi la vista ha giocato un ruolo del tutto centrale. Nel basso Medioevo e nel Rinascimento, ad esempio, la gastronomia “alta” (quella che conosciamo attraverso i ricettari e la banchettistica, quella documentata) si esprime attraverso una scenografia completa, nel senso che concetti quali “bontà” e “piacere” risultano da un complesso di elementi sensoriali indissociabili: vista, udito, tatto hanno un ruolo importante almeno quanto olfatto e gusto. La coreografia del banchetto, i colori e le forme del cibo, le *performance* di attori, musicisti e danzatori sono indissociabili dall'esperienza gastronomica stessa<sup>1</sup>. Se è dunque corretto sostenere che un'estetica del cibo può avere a che fare con la vista (ed è in questo senso, per esempio, che oggi molti intendono il diffuso fenomeno del “food design”, ed è sempre in questo senso che viene spesso problematizzato il rapporto tra cucina e arte, nel senso della capacità di elaborare pietanze complesse da realizzare e belle da vedere), tuttavia un'estetica del cibo quale quella che vorremmo proporre non si riferirà in modo particolare alla vista, e meno ancora si tratterà di presentazione di piatti o di *mise en place* della tavola<sup>2</sup>. Naturalmente aspetti siffatti possono rientrare in un campo di indagine estetologica e anzi ne rivelano anche elementi centrali: le scelte cromatiche nell'accostamento dei prodotti, l'elaborazione di

forme artificiali, i rapporti spaziali tra gli elementi della tavola, il tipo di utensili utilizzati, ecc... Tutto ciò si offre a riflessioni teoriche rilevanti. Riteniamo però che l'estetica sia pienamente legittimata ad affrontare la questione del cibo, in modo peculiare, nella sua integralità sensoriale e, di conseguenza, nelle connessioni da ciò istituite con ulteriori spazi disciplinari. Il progetto di Baumgarten, incompiuto ma chiaro, sembrerebbe del resto perfettamente calzante rispetto a un'estetica del cibo: (a) gli oggetti e gli atti alimentari (il mangiare e il bere) sono strutturalmente legati alle attività dei *sensi* (e di alcuni sensi in particolare); (b) il cibo, come insieme di oggetti, atti ed esperienze, è legato fortemente alle pratiche. Da una parte, dunque, le tematiche della sensorialità e del sensibile; dall'altra, quelle della cosiddetta "cultura materiale", i saperi pratici ed empirici, l'artigianalità, le tecniche di preparazione, manipolazione e consumo; più in generale, la questione della qualità della vita e della *phronesis*.

Occuparsi di cibo da una prospettiva estetologica significherà dunque trattare la scienza della sensibilità e della prassi, nel senso più vasto possibile, attraverso una lente peculiare, quella appunto dell'oggetto alimentare, nel senso più vasto possibile, nella relazione che tutto ciò ha con la *questione delle qualità*. L'estetica del cibo perciò discute e mette in relazione il "bello" e il "buono", dove il *buono* non è direttamente il Bene, l'ambito della morale su cui la filosofia si è di solito soffermata; nell'estetica del cibo, il buono appartiene al gusto ma, come vedremo meglio, in quanto appartiene al gusto non è spossessato della sua tradizionale e istituzionale valenza etica. Gli oggetti e le esperienze alimentari e gastronomiche sono – cerchiamo qui di chiarirlo al meglio – indisciungibili da un discorso sul benessere e sulla qualità della vita umana che si sottrae agevolmente alle obiezioni di *estetismo* ed estetizzazione. La gastronomia nella sua definizione ristretta ma "classica" è stata vista come una delle massime espressioni della vita estetizzante – in questo senso tra *gourmet* e *dandy* sono certamente possibili alcuni rapporti <sup>3</sup>. Il *gourmet* è il fine degustatore ricco o benestante che concentra i propri sforzi sull'atto finale – che ha in sé il proprio fine, ovvero nel piacere che esso procura – di scelta e di consumo colto del prodotto (talvolta anche con incursioni nel collezionismo, specie per alcuni generi "conservabili" come i vini e i superalcolici, come diremo meglio alla fine). In una prospettiva quale quella che qui si propone, invece, risulta centrale quella dimensione quotidiana, ordinaria, del rapporto con il cibo e, in questa dimensione, il piacere qui in gioco non rappresenta né "la domenica della vita" della borghesia alienata e coatta né un valore assoluto e irrelato, sostitutivo di altri valori o di ideologie, ovvero solipsistico e onanistico; piuttosto, esso contribuisce ad arricchire il punto di vista sulle attività umane e sul loro senso, sull'essere-nel-mondo teoretico e pratico, sui nostri progetti e sulle nostre finalità pratiche. Non riteniamo neanche possibile – ci pare

un chiarimento necessario – una prospettiva di “edonismo militante”, una *Raison gourmande* quale quella proposta per esempio da Michel Onfray<sup>4</sup>. L'estetica del cibo che vorremmo proporre non opera con le semplici opposizioni: sensi *versus* ragione, materia *versus* spirito... Essa è *un'estetica della marginalità*, sospettosa anzitutto rispetto alla possibilità di concettualizzare totalmente il cibo in quanto oggetto dei sensi. Come tale, questa estetica non aspira minimamente a promuovere una sorta di “sensualismo” e meno che mai una contro storia della filosofia fatta sotto l'egida delle (presunte) leggi del ventre. Un'estetica del cibo quale quella che vorremmo proporre non si sviluppa dando per acquisito il (presunto) “errore platonico” o cartesiano della subordinazione del corpo alla mente, della pratica alla teoria, dell'opinione alla conoscenza, dell'ordinario al filosofico ecc... Essa vorrebbe contribuire innanzi tutto a problematizzare il dato, innegabile, di una *certa* subordinazione che riguarda, in tale catena, anche il cibo e le sue “figure”: la cucina, la gastronomia, ma anche i cuochi, i contadini e le donne. Non è un caso che molti degli studi sul rapporto tra cibo e filosofia siano firmati da donne: spesso il cibo è interrogato a partire proprio dalla catena solidale di una marginalità conclamata (e persino istituzionalizzata). Affrontare il fatto della marginalità non significa però di per sé sottoscrivere tesi semplici, storiograficamente e ideologicamente, su “errori” passati o su “svolte” imminenti.

Viviamo oggi, come molti sostengono, una “età estetica”, un regime di “estetività diffusa” che riguarda ogni aspetto della vita quotidiana. Un'estetica del cibo rientra nelle “estetiche del quotidiano” e nelle estetiche pratiche, in una prospettiva che mina (senza ribaltarla) la gerarchia tra quotidiano ed eccezionale e tra pratica e teoria: vorremmo mostrare come, attraverso il cibo, sia possibile dare concretezza a espressioni come “pratica teorica” o “pensiero incarnato”. Per un'estetica siffatta, peraltro, il cibo può essere oggetto solo se è anche strumento di indagine. Studiare il cibo esteticamente significa studiarlo attraverso una griglia sensoriale: come un'estetica della musica risulterebbe difficile senza l'ascolto, così un'estetica del cibo si dà solo se il suo oggetto, l'alimento, viene conosciuto attraverso i sensi ad esso preposti. Uno dei motivi per i quali un'estetica del cibo non ha trovato ancora un posto chiaro tra le estetiche del quotidiano è che la sua esplorazione richiede l'utilizzo di due sensi peculiari, il gusto e l'olfatto, che preludono a un atto di consumo e di introiezione fisica. Olfatto, gusto, consumo e introiezione fisica sono strumenti, come è ben noto, tutt'altro che pacifici rispetto al tema della scienza e della conoscenza; e se vista, udito e tatto si sono alternativamente avvicendati sul gradino più alto della gerarchia dei sensi nella storia della filosofia occidentale, gusto e olfatto sono stati quasi sempre considerati sensi grossolani e inferiori. Al tempo stesso, tuttavia, come ha osservato giustamente Korsmeyer, riconoscere di fatto la subordinazio-



ne gerarchica di gusto e olfatto per una teoria della conoscenza non significa proporre un semplice ribaltamento dove essi assumerebbero il ruolo di guida spodestando al margine gli altri. Questa possibilità, infatti, non procederebbe da altro se non da una considerazione *intellettuale* (e dunque ideale, e dunque ancora guidata dalla metafora della vista) dell'importanza del loro ruolo <sup>5</sup>. Una *teoria* sui sensi, in particolare quei sensi nei quali il ruolo del corpo è talmente centrale da confondere – o meglio, da rimandare gli uni sugli altri – oggetti, strumenti e la stesse loro finalità, ha una struttura certo paradossale, che limita le possibilità stesse di ogni *teoria* sensistica “pura”. Da qui, quello statuto necessariamente marginale di ogni discorso filosofico attento alle ragioni del corpo, del mangiare e del bere: queste ragioni, confluendo in una teoria, stringono alleanza con il loro opposto ma, d'altra parte, solo così guadagnano terreno e giungono ad espressione. Un'estetica del cibo dunque vive di questa “logica del supplemento”, che è anche una sorta di logica del paradosso: richiamare l'importanza dei sensi “più grossolani” in quanto più fisici e corporali sortirà un effetto straniante, sempre passibile (come lo scetticismo) di obiezione formale. È la sua forza e insieme il suo limite. E ancora un altro motivo importante si aggiunge a questa catena: la conoscenza del cibo come esperienza gastronomica ha postulato – e tuttora postula, anche se in modo diverso, ci torneremo – un rapporto con l'economia e con la ricchezza. L'*expertise* del conoscitore di cibi e bevande è stata, ed è, fisicamente faticosa ed economicamente costosa. In altri termini, con la gastronomia si attua, almeno di fatto e storicamente, una separazione tra il sapere e le condizioni universali e “democratiche” per accedervi. Da questo punto di vista, l'intuizione di Kant sui giudizi di gusto come universali, necessari, disinteressati e senza fini supera l'*impasse* umano che, presentando il (buon) gusto come esito di formazione mondana e di educazione sociale, appare ancora troppo elitario e legato a una concezione classista della conoscenza estetica <sup>6</sup>. L'esperienza estetica di un'opera d'arte di grande valore, una pittura, una scultura, un edificio, ma anche una composizione musicale o una poesia, non ne richiede, naturalmente, come invece è per il cibo e le bevande, l'acquisto e il possesso in vista del loro consumo. Questa differenza risulta davvero decisiva, e su più livelli, come ancora diremo. In ogni caso, il pregiudizio nei confronti della gastronomia come attività elitaria è oggi ancora vivissimo, ma giustificato solo in parte sulla base di quanto abbiamo descritto. Infatti, se la gastronomia non designa esclusivamente l'ambito delle esperienze alimentari cosiddette “alte”, e se oggi essa appare peraltro fortemente connessa alle tematiche ecologiche, economiche ed etiche, come abbiamo suggerito, allora la questione del privilegio legato al censo viene meno o può apparire in una luce diversa.

Anche se tutto ciò non bastasse, di per sé, a chiarire completamente i motivi di un'esclusione – che comunque, come ricordato, deve essere

circoscritta almeno al periodo dal quale si dà una “estetica” come tale, perché il mondo antico, medievale e rinascimentale mette in gioco, almeno per il tema della gerarchizzazione del sensibile, questioni diverse – tuttavia esso appare dirimente. In altri settori disciplinari, per esempio, e in particolare nelle scienze umane e sociali, si sono moltiplicate aree di studio specifiche dedicate all'alimentazione e alla gastronomia. Una storia della gastronomia – come storia della cucina che postula un prima e un dopo, discontinuità e rotture – comincia, di fatto, addirittura nel 1742, con *Les Dons de Comus*, opera in tre volumi dove la cucina, nella prefazione, diviene oggetto storico di studio, espressione di civilizzazione e di diversità sociali e culturali <sup>7</sup>. Nel 1782 la disciplina viene consacrata dall'ex gesuita Le Grand d'Aussy, con una *Histoire de la vie privé des Français*: la vita privata consta di casa, divertimenti, libri e appunto cucina. Da allora, vi sono state storie della cucina, soprattutto redatte nell'ambito del giornalismo e poi nella tradizione di studi inaugurata dagli annalisti francesi. L'antropologia dell'alimentazione si è invece sviluppata sistematicamente nel Novecento grazie soprattutto all'opera di Lévi-Strauss (anche se spunti occasionali si trovavano anche in altri grandi pionieri come Mead, Benedict, Radcliffe-Brown e Bateson): con l'elaborazione del celebre modello del triangolo culinario (crudo, cotto, putrido) Lévi-Strauss ha aperto al tempo stesso oggetto e campo d'indagine <sup>8</sup>. Sulla sua scia, si è mossa gran parte dell'antropologia dell'alimentazione successiva, da Goody a Harris. Anche la sociologia, fin dalla sua fondazione, ha riflettuto sul significato dei rituali del cibo (Durkheim), indi sul significato sociale del gusto (Bourdieu) e sul rapporto tra cibo e “proprio” dell'uomo (Fischler). (Anche a questo livello sorge uno scomodo problema di periodizzazione: un conto è riferirsi a tematiche esplicite e sistematiche sul cibo, un altro individuare già prima genealogie che potrebbero costituire materiale importante e utilizzabile *al fine di* sviluppare un discorso sul cibo. Nel primo caso, certamente è a Lévi-Strauss che bisogna guardare; nel secondo, occorrerebbe per esempio analizzare gli studi di E. B. Tylor sulle culture primitive. La stessa cosa vale per le filosofie che hanno tematizzato corpo e materia anche senza produrre un esplicito discorso sul cibo o sulla gastronomia: ci riferiamo a tutta la tradizione rinascimentale, all'epicureismo e al lucrezismo antico e moderno, al libertinismo... Rispetto a tutto questo, il nostro lavoro mostra la corda e rimanda a future ricerche. Limitiamoci qui al nostro discorso “esplicito”, che ha mosso dall'occasione di un confronto tra la nascita dell'estetica e quella della gastronomia.) Storia, antropologia e sociologia sono, in ogni caso, ambiti nei quali l'oggetto alimentare non necessariamente, per essere conosciuto, deve essere, letteralmente, sensibilmente assimilato; l'estetica del cibo – a meno che essa non si limiti, o si riduca, a un'estetica *delle immagini* del cibo – non può prescindere, *anche quando* (come diremo tra breve) essa non sia esplicitamente un'estetica del gusto o del consumo.

Piaccia o non piaccia, nel contesto culturale attuale, la risposta classica, platonica e kantiana, sul perché la filosofia non debba trattare di cibi e di gusti, di sapori e di gastronomia, non è evidentemente più sufficiente; il fatto che la gastronomia rientri tra le pratiche empiriche e che il piacere legato al cibo non sia universale<sup>9</sup>, disinteressato e necessario non spiega in modo esaustivo i motivi di tale latitanza culturale, perché nel Novecento altre forme in cui si manifesta l'estetica del quotidiano sono state diffusamente studiate e analizzate: l'abbigliamento, la moda, l'architettura, il design. Che questi campi siano definiti da una funzione che è sia strumentale e interessata che decorativa e ornamentale, sia mossa da bisogni che da desideri, non ha inficiato il loro interesse per gli studiosi di filosofia e di estetica. Anzi, proprio quello che appariva un limite del discorso gastronomico oggi parrebbe poter costituirne una forza: la materia, il corpo, il transeunte, il contingente, il consumato non sono forse oggetti di elezione delle estetiche del quotidiano? Perché dunque anche il cibo non può fare parte di questi oggetti? Riteniamo che la difficoltà circa il praticare i sensi "inferiori" spieghi, almeno in parte, tale ritardo. Il filosofo/estetologo, per conoscerlo, dovrebbe *praticare* il cibo, al fine di evitare quella evanescenza propria dei discorsi che perdono per strada l'oggetto di cui vorrebbero occuparsi. In un'estetica del cibo, l'oggetto, nelle sue articolate sfaccettature, è altrettanto importante dell'estetica. Peraltro, un siffatto campo, non disponendo di una tradizione solida, deve a maggior ragione – una volta vagliato il contributo che possono offrire gli altri saperi già costituiti su questo terreno – fare riferimento ad oggetti e a esperienze più che, semplicemente, a un *corpus* di testi esiguo e frammentato.

Al cibo appartengono tre grandi campi solidali: quello della materia prima (impropriamente detto campo della "produzione"), quello della manipolazione e quello del consumo<sup>10</sup>. A questi se ne aggiunge un quarto, che attraversa tutti gli altri (essendone a sua volta attraversato) in modo trasversale ma che ha caratteristiche proprie e differenti, il cibo *rappresentato*. Il cibo narrato, dipinto, filmato, fotografato è naturalmente un grande laboratorio per un'estetica del cibo. Per una scelta assolutamente non di valore ma di opportunità e di spazio, qui trascureremo questo ambito (tranne un breve accenno in coda all'estetica del gusto) e ci soffermeremo sugli altri tre<sup>11</sup>.

### *Estetica del cibo come estetica della materia prima*

La materia prima, con le sue modalità di approvvigionamento, trattamento e lavorazione, costituisce l'ambito nel quale l'estetica del cibo incontra innanzi tutto i temi della natura e della tecnica. Già Heidegger, nella sua riflessione sull'essenza della tecnica, aveva rilevato come l'agricoltura moderna, sotto il segno della tecnologia, fosse diventata in-

dustria meccanica dell'alimentazione<sup>12</sup>. Il problema riguarda, a questo livello generale, il rapporto tra scienza e tecnologia da un lato e mondo fisico – natura e materia – dall'altro. Peraltro, secondo una prospettiva artificialista questo primo ambito dell'estetica del cibo suole definirsi della *produzione*; è una definizione in senso stretto impropria, dato che il cibo, essendo anzitutto materia, non si produce ma si elabora attraverso il lavoro e l'ingegno. Il cibo come materia prima proviene dal regno vegetale e dal regno animale e, come tale, richiama la natura anche nella sua dimensione più originaria. Tuttavia, il cibo/materia non è più “naturale” di quanto sia “culturale”: in esso, in quanto oggetto fin da subito sottoposto a lavorazione, come vedremo, si manifesta bene il plesso difficilmente districabile tra natura “non sociale” e natura “sociale”, tra natura e storia e società<sup>13</sup>. Una polarità, dunque, richiama e rimanda sempre l'altra. La natura del “prodotto” alimentare riguarda, poi, il grande tema della varietà: le specie vegetali e le specie animali sono diverse nelle loro rispettive tassonomie di classificazione, che sono anche tassonomie fenomeniche: forme, colori, odori, sensazioni tattili e, naturalmente, gustative (si noti come, in una prospettiva “comune”, ci si limiti a classificare secondo forma e colore, quasi mai secondo gli odori e i gusti!). Come vi è un'estetica della scoperta scientifica, dunque, così potrà esservi un'estetica della materia prima e della produzione agricola, delle necessità e delle scelte che concernono l'allevamento, dei modi di raccolta, caccia e pesca i quali modellano e condizionano, essendone al tempo stesso condizionati, paesaggi e luoghi. I luoghi di un'estetica della materia prima sono il campo, il bosco, il mare. A questi oggi si aggiunge anche il laboratorio, in cui oggi effettivamente si *producono* i cosiddetti “cibi funzionali”, pillole e liquidi, ottenibili da elementi di sintesi, nonché gli organismi geneticamente modificati. Nel modo più generale possibile, dunque, un'estetica del cibo può declinarsi nei termini di un'estetica della materia prima ovvero, più precisamente, della *naturalità* come problema<sup>14</sup>.

Ippocrate e la sua scuola distinguevano i fattori costitutivi dell'esistenza umana in naturali e non naturali. Tra i naturali, cioè dipendenti da condizioni esterne, vi sono il clima, l'ambiente, il luogo dove si vive; tra i non naturali, il cibo, le bevande, il sonno e la veglia, il moto fisico. In questa tradizione, dunque, il cibo è *res non naturalis*. In che senso dunque possiamo mettere in relazione il cibo con la natura? Eppure, oggi è comune sentire giudizi di valore quali “il miglior cibo è quello più naturale”. La naturalità richiamata nel linguaggio comune richiama certamente la natura, ma in un senso peculiare. Non si intende sostenere (se non in determinati contesti, come in alcuni movimenti vegetariani radicali, oppure in certi tipi di eremitismo o ascetismo, dove il nesso tra scelte alimentari e etica di vita è esplicitamente tematizzato) che il “miglior cibo” – una determinazione qualitativa – è quello che non è “culturale”, nel senso di elaborato, manipolato e realizzato dall'uomo.

La naturalità del cibo non si oppone all'artificio culturale né alle *technai* necessarie e indispensabili per ottenerlo. Essa rimanda, piuttosto, alle questioni della sostenibilità ambientale poste dalle scienze della terra, per prima l'ecologia, rispetto ai modi di produzione del cibo. La nozione di *sostenibilità* gioca quindi un duplice ruolo. Da una parte, essa riguarda il "mondo-ambiente", la terra (problemi dell'inquinamento, delle fonti di energia, della diminuzione di molte forme di vita ovvero di biodiversità<sup>15</sup>). Qui, come abbiamo rilevato nell'introduzione, il cibo si rivela un campo particolarmente ricco e studiabile, anche da un punto di vista estetologico: i sistemi di allevamento o di coltivazione di un prodotto influiscono notevolmente sul suo esito "qualitativo", laddove per "qualità" si intendano un insieme di valori sensoriali e non sensoriali. Per esempio, un'agricoltura intensiva, basata sull'uso massiccio di fertilizzanti chimici, o un allevamento intensivo che non risparmia agli animali ormoni della crescita o prodotti di sintesi per accelerarne lo sviluppo e dunque aumentarne il profitto, ma anche la scelta sul tipo dei materiali, dei luoghi e dei mezzi di trasporto utilizzati per conservare, stoccare e trasportare il cibo. La sostenibilità così intesa, d'altra parte, riguarda evidentemente il rapporto etico tra mezzi e fini e scelte pedagogiche e filosofiche (questioni della qualità della vita, della gestione del tempo, del benessere, dell'alienazione). L'attenzione che oggi, anche in economia, è rivolta ai temi della localizzazione e del *terroir*, i tentativi di sviluppare modelli diversi di produzione e di distribuzione di beni di consumo, tutto questo va nel senso di un ripensamento *estetico* – ovvero qualitativo – della vita umana nel mondo/ambiente. Recentemente, poi, discipline come la biologia della conservazione o "biologia conservativa" hanno posto all'attenzione i problemi della salvaguardia e della protezione del patrimonio biologico, delle specie vegetali e animali<sup>16</sup>.

Il cibo rappresenta, da questa prospettiva, un caso paradigmatico. Se, ad esempio, nel modello di sviluppo economico modernista classico, quello espresso dai grandi monopoli industriali e dalla grande distribuzione, la qualità si misura rispetto ai parametri del gusto e del prezzo di mercato (il più buono possibile al prezzo più basso possibile, con i profitti maggiori possibili), senza che né la produzione né il consumatore si curino di *come* – cioè attraverso *quali* processi – quel "gusto finale" è stato raggiunto, in un modello estetico alternativo la qualità del cibo si confronta con una più ampia gamma di parametri veicolati da valori. La gestione del limite delle risorse della terra e dell'ambiente, la cura verso i luoghi di produzione e di approvvigionamento valutati come beni culturali e non come *res extensa* sfruttabile a piacimento, l'attenzione nei confronti della biodiversità delle sementi e delle razze, tutto ciò entra a far parte del concetto di qualità, che dunque non è più riducibile al rapporto di due soli fattori. La qualità – lo specificheremo meglio più avanti – è in tale ottica processuale, dinamica, si riferisce a tutta la

“filiera”, non è solo esito e risultato. Naturalmente, accettare una tale idea di qualità significa essere sensibili tanto ai valori immateriali del cibo (i suoi significati sociali, rituali, simbolici, ecc...) quanto a quelli materiali (la salute e il benessere, il gusto). Un'estetica del cibo come estetica della naturalità, dunque, non pone immediatamente il problema del cibo nel segno di un rapporto semplice e oppositivo (e come tale ingenuo, facilmente smontabile) tra natura e cultura; essa, invece, si misura a partire dalle questioni poste dalle scienze della terra, dalla biologia, dalla fisica, dalla chimica e dalla tecnologia, con una concezione della qualità più complessa, che richiede un lavoro integrale della sensibilità. La naturalità deve dunque intendersi come (per mutuare una nozione decostruttiva) il “supplemento” che tenta di riequilibrare, nel cibo, l'assoluta prevalenza della quantità e del volume, dell'intensità produttiva con i suoi corollari (ormoni, additivi chimici, ecc...), della logica del profitto, con elementi qualitativi: la localizzazione delle produzioni, il rifiuto o la riduzione delle “esternalità negative”, la biodiversità vegetale e animale, tempi di produzione più lenti e anche (come vedremo più avanti) minore ma *migliore* consumo<sup>17</sup>. La questione degli allevamenti intensivi, delle *qualità* dell'asservimento animale – eventuali modalità di riduzione della sofferenza, o in ogni caso particolari modalità di rapporto con gli animali – è anche una questione estetica, anzi tocca in modo diretto e centrale il problema dell'*aisthesis*. E l'estetica del cibo entra nella questione sul “cibo naturale” (anche nelle sue declinazioni dell'agricoltura integrata, biologica o biodinamica) a patto che questa sia scerverata dall'idea ingenua della natura, del mito e della nostalgia dell'origine. Il concetto di *rispetto* per la materia prima, per il prodotto, tanto utilizzato anche nel linguaggio giornalistico a proposito di cibo e di gastronomia, è qui centrale. Rispettare la materia prima significa essere sensibili alle sue articolazioni interne: dal territorio dove essa cresce, alla stagionalità, fino alle scelte che riguardano il modo di *trattare* il prodotto stesso, prima che esso venga cucinato. La sua eventuale destrutturazione piuttosto che l'integrità della forma, per esempio, sono conseguenza di modelli culturali frutto di dispositivi anche estetici.

Un'estetica del cibo non è però “antiscientifica”: essa si confronterà anche con le tecnologie alimentari, cioè con le scienze che studiano i processi di produzione e di conservazione promuovendo nuove scoperte, metodi e soluzioni. A dimostrazione, ancora di più, che non si tratta di opporre la ruralità alla scienza, occorre rilevare che (1) anche nel campo delle tecnologie alimentari vi sono state negli ultimi anni modifiche di orientamento, con il passaggio dalle *hard* alle *mild technologies*, le quali riducono l'invasività degli interventi esterni permettendo al contempo il mantenimento di standard igienico-sanitari adeguati; (2) le discussioni sulla “filiera corta” (l'accorciamento delle distanze tra campo e pancia, tra materia prima e consumo) riguardano tanto gli ambiti propri delle scienze umane quanto quelli delle scienze naturali e

delle tecnologie. Peraltro, sono proprio alcune conquiste recenti delle scienze della vita e delle neuroscienze prima ancora delle scienze umane che, segnalando alcuni limiti rispetto alla concezione moderna della fenomenizzazione del mondo che riduce l'ontologia all'epistemologia, la corporeità alla volontà e alla possibilità, richiedono una ripresa non ingenua dei concetti di terra, di materialità e di natura.

Il rapporto tra cibo e paesaggio esprime da un'altra prospettiva la medesima problematica. Se il paesaggio non rimanda unicamente l'immagine specchiata, il "soggetto agente" può trovare nei luoghi visitati, coltivati, cacciati, anche un'autolimitazione nel senso di un rimando a una materia e a una terra che non si lasciano del tutto dominare. Un'estetica del cibo può fornire questo tipo di sensibilizzazione; peraltro, sia paesaggio che cibo esprimono in modo forte e diretto aspetti di vivibilità, identità, *ethos*. Come ha osservato Hillman descrivendo un'esperienza paesaggistica vissuta dal grande mitografo Kereny, attraverso un *terroir* «eravamo diventati parte del thiasos del dio del vino, solo abbandonandoci ad un paesaggio»<sup>18</sup>. Entriamo però qui nel campo di un'*etica della sensibilizzazione* (tema che riprenderemo alla fine): senza lo sviluppo di una sensibilità peculiare, che colga i limiti o l'insostenibilità di certi modelli, non pare possibile rimandare a una riflessione che propone ipotesi alternative. La percezione di una qualità sensoriale complessa, intrecciata con un'etica della produzione, del paesaggio e dell'economia, richiede un apprendistato estetico specifico. In questo senso, Hillman ha parlato di «risposta estetica come azione politica». È a partire dal riconoscimento del non sostenibile, come brutto e (aggiungiamo noi) come cattivo (vi torneremo) che è possibile sviluppare, viceversa, un atteggiamento qualitativo e sostenibile<sup>19</sup>. Lévi-Strauss, da parte sua, aveva indicato nel «buono da mangiare, buono da pensare» la filosofia alimentare di alcune popolazioni da lui studiate<sup>20</sup>. Ed è sempre in questo senso che avevamo sottolineato la peculiarità dell'estetica rispetto ad altri saperi sul cibo: anche quando non riguardi direttamente questioni di gusto e di qualità sensoriale, essa non potrà evitare di confrontarsi in modo prioritario con un'integrale dimensione sensoriale, una "intersensorialità"<sup>21</sup>.

### *Estetica del cibo come estetica della cucina*

La *manipolazione* ovvero *elaborazione* della materia "grezza" (in realtà, già stata lavorata secondo la logica natura/cultura prima descritta) è il secondo grande campo di studio sul cibo: anche in questo caso, sono il fare e il produrre a essere direttamente in gioco ma, anche in questo caso, fare e produrre non sono nozioni del tutto semplici. Le tecniche di trasformazione degli alimenti, le modalità di cottura e di cucina, la realizzazione di ricette, menu, pasti: qui (come nel campo

del gusto che analizzeremo tra breve) il contributo dell'estetica emerge con maggiore immediatezza da molteplici punti di vista. Proprio a partire da una riflessione sulla cucina si sono moltiplicate, innanzi tutto, le interpretazioni sulle analogie tra linguaggio e cibo ovvero, più in particolare, tra cucinare e scrivere o parlare come, sul lato del consumo, tra mangiare e leggere. Il lessico, la morfologia e la sintassi corrisponderebbero rispettivamente agli alimenti, alle ricette, ai menu <sup>22</sup>. In secondo luogo, è una classica questione quella dello statuto della "cosa" culinaria: "pratica", "artigianato" o "arte" (ed eventualmente che tipo di arte, per usare il linguaggio di Goodman: "autografica" o "allografica"?) <sup>23</sup>. Il grande tema di dove collocare la culinaria è affrontato già da Platone, ma ancora più in generale esso richiama l'enorme ambito dei rapporti tra saperi "istituzionali" e "non istituzionali", tra cervello e mano, intelletto e manualità. Un nuovo settore di ricerche antropologiche, avvalendosi dei molteplici apporti delle neuroscienze, ha denominato *embodied cognition* o *embodiment*, incorporazione, un modo di ripensare la natura corporea dei processi culturali. Da questo punto di vista, per questa riflessione appare centrale, tra gli altri, il contributo di Merleau-Ponty <sup>24</sup>. È, ancora una volta, il rapporto tra natura (in questo caso intesa come corpo umano) e cultura ad essere messo in gioco, come abbiamo visto nell'estetica della materia prima: un'estetica della cucina riguarderà anzitutto le corporeità, le manualità e i *savoir faire* implicati nelle preparazione dei cibi. Vediamo dunque alcune delle possibili linee di ricerca di una "estetica della cucina".

Le ricette sono tra i "testi" più conosciuti e studiati nell'ambito della storia della gastronomia. Esse ne costituiscono una fonte solida e ricca, attraverso la quale è possibile avanzare non solo interpretazioni qualitative sui modelli di gusto, sulle tradizioni e sulle innovazioni, sulle sostituzioni e sulle contaminazioni, sulla memoria e sulle abitudini individuali e sociali, ma anche ricavare dati quantitativi su prodotti e consumi nonché sui modelli economici e sociali. Dal nostro punto di vista, tuttavia, che privilegia l'estetica pratica, degli oggetti e delle esperienze alimentari, il campo della ricettistica propriamente detta, la ricettistica storica, appare meno utilizzabile: pur essendo uno strumento fondamentale anche per indirizzare ricerche "sul campo", esso appartiene decisamente al campo del cibo *rappresentato*. Un'estetica del cibo come scienza della conoscenza sensibile e della pratica ha invece bisogno (per delimitare al meglio il proprio *milieu*, per non rischiare di essere una storia senza date né nomi o un'antropologia mascherata) di utilizzare i sensi: il cibo è insieme oggetto e strumento di indagine conoscitiva, mezzo dell'esperienza ed esperienza stessa. Questa considerazione pone un problema di metodo: proprio per la sua specificità, se sono senz'altro possibili storie o antropologie o semiotiche dei modelli alimentari e della gastronomia, ci appare più difficile una storia del-



l'*estetica* del cibo, a meno di dare ad "estetica" una caratterizzazione formale che certamente, in generale, può avere, ma che nel caso dell'oggetto cibo (come oggetto di esperienza e come esperienza stessa) sembra problematica e rischia di sciogliere l'estetica nel liquido di altre competenze disciplinari. Una *storia* dell'estetica del cibo *rappresentato* è certamente possibile, a patto però di chiarire preliminarmente – e non è facile – lo specifico del rapporto tra esperienza e rappresentazione del cibo. Infatti, a differenza di altri "oggetti" dell'estetica (la poesia, le arti visive, gli edifici...) il cibo "in sé" non lascia traccia, scompare introiettato, consumato. Il cibo come forma che sopravvive alla vita, finita e mortale, al superamento dell'effimero, del caduco, del consumato, può esistere certamente in quanto rappresentazione (cibo e pittura, cibo e cinema...) ma non esiste come oggetto d'esperienza. La sua forma, effetto delle trasformazioni e delle manipolazioni cui è sottoposto, dura il tempo, variabile, della sua conservazione, la quale, però, a differenza degli altri oggetti "tradizionali" dell'estetica, ha il fine di preparare il suo deperimento, il suo consumo, la sua scomparsa.

Si dice che la cucina nasce col fuoco. La tradizionale opposizione tra crudo (natura) e cotto (cultura), segnata dall'utilizzo del fuoco, è anche uno degli indici che rimarkano i confini tra animalità e umanità. La dicotomia crudo/cotto è stata sistematizzata ancora una volta da Lévi-Strauss, ma è abbozzata già molto tempo prima, curiosamente, da Vico, colui che molti hanno voluto vedere proprio come precursore del maestro dell'antropologia<sup>25</sup>. Un'estetica degli elementi di cottura appare pertinente rispetto ai temi della forma e della consistenza, del colore e del gusto (già incontrati, peraltro, anche nell'estetica della materia prima). Esistono tre tipi di cottura: per concentrazione (l'alimento è sottomesso a calore intenso), per espansione (l'alimento è immerso in un liquido), e per mescolanza dei due modi suddetti. Il fuoco e l'acqua modellano diversamente il prodotto alimentare, definendone rappresentazioni sociali e culturali sia dal punto di vista della natura che del gusto. Arrostitire, stufare, saltare, grigliare, friggere, bollire, cuocere a vapore, brasare rimandano a scelte di tipo fisico, economico, sociale e rituale effettuate sui prodotti, con differenti ricadute non solo sul gusto degli stessi e sui modelli conviviali, ma anche sull'esperienza dello stesso fare e produrre: differenti gestualità, corporeità educate a diversi *savoir faire* sono in gioco. In questo contesto, inoltre, che ruolo hanno le innovazioni proposte da movimenti quali quelli della gastronomia molecolare e del *food design*<sup>26</sup>? La trasformazione e la manipolazione del cibo si sviluppano oggi, in misura rilevante, attraverso lo studio di oggetti e contenitori nei quali cuocere, ritagliare, servire ed eventualmente trasportare i cibi: dai forni a induzione al *packaging* l'estetica è chiamata in causa perché i modelli che sono proposti hanno, in molti casi esplicitamente anche se talvolta ingenuamente o rozzamente, il miglioramento della qualità (del modo di produzione – tempo e spazio

di lavoro –, di conservazione o di fruizione) quale obbiettivo primario.

Tuttavia, identificare tutto l'universo della cucina con la cottura e con il fuoco, in tutte le sue possibili varianti, appare riduttivo e addirittura fuorviante: il tema del crudo, del non cucinato, emerge in tutta la sua complessità se lo si considera non solo in quanto presunto segno del pre-culturale o dell'animalità bruta ma quale sintomo di scelte ultra-culturali e sofisticate. Già il rifiuto del cotto come rifiuto della civiltà e della modernità, tipico di alcuni movimenti ascetici, eremitici o ultra-naturalistici, appare una scelta culturale *supplementare*. Ma il crudo può essere anche inteso come "cucina", con tutte le sue valenze estetiche, come avviene in alcune cucine asiatiche e come, per contaminazione o supplemento, sta avvenendo anche in parte qui da noi, per motivi che sono certamente connessi – attraverso l'ecologia e, nello specifico alimentare, la questione della "mediterraneizzazione della gastronomia" – al recupero di una dimensione vitale attenta alle esigenze del sensibile, della corporeità e di un certo modello di benessere, dove dietetica e piacere non sono facilmente distinguibili. Il crudo dunque segnala, ancora una volta, l'impossibilità di una linea semplice, unica, definita, tra natura e cultura <sup>27</sup>.

Tale complessità non riguarda solo il crudo, ma anche il cotto. Cucinare segnala qualcosa di più del semplice cuocere: il riferimento è, infatti, a una serie di scelte possibili frutto di ingegno e fantasia. L'universo delle conserve e dei cibi ottenuti per fermentazione, ad esempio, racchiude una grande varietà di motivi ed elementi utili, tra l'altro, alla comprensione del rapporto complesso tra sussistenza (conservare cibo per scongiurare la possibilità di rimanerne privi in determinati periodi) e piacere (conservare cibo per segnalare la possibilità di disporre di alimenti particolari e speciali in ogni momento dell'anno). Nella lingua cinese il verbo "cuocere" si riferisce a un unico modo di trattare il riso (la cucina cinese – sembra quasi incredibile – contempla solo un modo di cuocere il riso!), "cucinare" a tutto quanto implica varianti possibili di preparazione <sup>28</sup>. Esistono poi delle gradazioni di cottura, tra il crudo e il cotto, che definiscono stili di cucina legati ai luoghi, alla geografia: nel "mangiare meridiano" del Sud sono solitamente praticate cotture più leggere che nelle cucine del Nord <sup>29</sup>. Le varianti, a loro volta, non sono solo nel complesso campo delle ricette. Pensiamo a tutto l'enorme campo di ricerca aperto dalla cucina come spazio fisico: cucina privata (la casa) e cucina pubblica (il ristorante), le quali hanno anche demarcato (e in parte è ancora così) la distinzione di genere – il femminile custode della cucina di casa, il maschile protagonista della cucina pubblica. Si colloca a questo livello un'altra grande direzione di ricerca per un'estetica della cucina: lo studio del rapporto tra creatività e esecuzione, tra innovazione e ripetizione. La figura del cuoco demiurgo, del cuoco creatore o "genio" nasce assieme con lo spazio fisico del ristorante nella seconda metà del Settecento,

poco prima della nascita della *gastronomie*. È un individuo maschile, il cuoco demiurgo, espressione di un'etica della libertà individuale svincolata dagli obblighi di committenza e di esecuzione di canoni pregressi. Ancora forse il più grande cuoco del Rinascimento europeo, Bartolomeo Scappi, autore di una monumentale *Opera dell'arte del cucinare* (1570) in sei libri, non si rappresenta né è visto come "creatore" né come nuovo fondatore di un campo ma come il massimo esecutore di una tradizione millenaria <sup>30</sup>.

Come un'estetica della materia prima va al di là della opposizione tra natura e cultura, così un'estetica della cucina critica e avveduta va al di là della *querelle des anciens et des modernes* nella quale la trivializzazione massmediatica vorrebbe irretirla: innovazione *versus* tradizione, creatività assoluta contro esecuzione cieca. Nessuno dei termini di queste coppie oppostive, infatti, è semplice e immediato <sup>31</sup>. Il contributo dell'estetica alla cucina si misura a partire dalla comprensione che quest'ultima non si riduce alla semplice somma algebrica materia prima (prodotto) + ricetta; vi è un al di qua, o un al di là, della ricetta costituito dal corpo proprio dell'esecutore/demiurgo, del cuoco, dalla sua gestualità e corporeità – la sua *hexis*, per usare un termine aristotelico ripreso da Mauss e da Bourdieu – dal suo porsi in relazione con la materia, le tecniche e gli strumenti, che non è replicabile e riproducibile <sup>32</sup>. Un'estetica della cucina analizzerà così anche il rapporto tra canone e firma, tra canovaccio e gesto idiosincratco dell'intenzionalità corporea, non necessariamente cosciente né voluto. Come dire che qualsiasi cucina, anche la più "tradizionale" e canonizzata, non è pura ripetizione, che il nuovo e l'evento possono collocarsi (di diritto prima che di fatto) all'interno del vecchio e del codice. E naturalmente così anche all'opposto: ogni innovazione, "creazione", si riferisce direttamente o indirettamente a tracce pregresse, fossero anche solo quelle della propria vita familiare. Vi è un aspetto letteralmente *biografico* in ogni cucina, come vi è sempre un aspetto *canonico*, prima di ogni appartenenza a questo o a quel movimento, a questa o a quella tendenza: una sorta di teatralità originaria. Dal nostro punto di vista, questo rompe anche l'alternativa tra autografico e allografico: ogni esecuzione è anche *performance*, firma. Per un'estetica della cucina la distinzione tra cucina "eccezionale" e cucina "quotidiana", tra cucina come nutrizione (e quindi anche, adesso, come cucina legata fortemente all'industria alimentare) e cucina come creazione (quella dei grandi cuochi), insomma tra *gourmandise* e alimentazione quotidiana e ordinaria è quindi una distinzione derivata, non fondante. E poi, quanto è universalizzabile una cucina? Quanto è esportabile e quanto idiomatica e non traducibile? Come per altre "artes" (*téchnei*), così anche per la cucina vi è una relativa indipendenza tra intenzionalità della produzione e ricezione, non solo perché il piacere e il gusto sono sentimenti soggettivi ma anche perché non necessariamente il gusto sta all'origine dell'operazione culinaria:

esistono cuochi che assaggiano ma anche cuochi che non assaggiano ciò che comunque è *destinato* ad altri, e che in questo modo ci ricordano la distanza, l'irriducibilità tra il momento della produzione/elaborazione (con tutto il suo insieme di elementi canonici e idiosincratici) e il momento del consumo.

Per inserire un ulteriore ingrediente in questa casseruola già estremamente condita, richiamiamo ancora soltanto un altro aspetto importante. La cucina è per eccellenza il luogo dell'ibridazione e dello scambio. La storia delle materie prime, dei prodotti, ci ricorda che ogni ricetta-simbolo delle identità più piccole o più grandi, locali, nazionali, è frutto di una stratificazione di elementi esterni che, da un certo punto in poi, sono divenuti interni, tipizzati, "tipici" <sup>33</sup>. La cucina è il luogo delle identità complesse, del confine e del margine come tali, perché i prodotti alimentari sono stati (e sono) tra gli oggetti i più mercificabili, i più utilizzati come *passé-partout*, come *souvenir* e come *dono*. Due esempi tra i più banali lo confermano: gli *spaghetti al pomodoro* e l'*hamburger* sono composti di materie prime (pasta secca e pomodoro, carne di manzo e farina di frumento per il pane) alloctone rispetto all'identità che si è andata costituendo grazie ad esse. La cucina è luogo di confine, inoltre, anche perché sistematiche sono le sostituzioni, le incorporazioni e le espulsioni dei singoli elementi delle ricette operate dagli esecutori/creatori in base a moltissime variabili: classe sociale, cultura, sensibilità individuale o collettiva, religione <sup>34</sup>. Facciamo un esempio reale, che abbiamo appreso in alcune zone del Piemonte. In un'ottica sensibile alla sostenibilità e alla qualità "dinamica" e complessa che abbiamo illustrato precedentemente, il nome *hamburger* non comparirà più per denominare una ricetta esattamente "uguale" in termini *quantitativi* (carne + pane + salse) nella quale, però, tutto il processo (dalla scelta della carne utilizzata, al pane, alla cura nella preparazione) sia *qualitativamente* diverso: l'*hamburger*, inutilizzabile per il suo significato che rimanda a una qualità nella quale non ci si riconosce, diventa un *giotto*. Il *giotto* è solo un *hamburger* "migliore" o è qualcosa di molto diverso <sup>35</sup>? È innovazione o tradizione? Un esempio speculare che induce riflessioni simili è quello che ci suggerisce lo studio delle preparazioni e dei menu vegetariani: molte pietanze sono modellate, per nome e per forma, sulle preparazioni di carne (dalle *bistecche* o *polli* vegetali alle *aragoste* di frutta o verdura), evidentemente al fine di renderle più appetibili all'interno di quello che è un gioco semiotico ma anche estetico. Molto interessante, a questo riguardo, la cucina buddista attualmente proposta in molti ristoranti dell'Estremo Oriente, vegetariana e addirittura vegana ma "camuffata", in modo estremamente curato per forme e colori, da cucina di carne e di pesce, alimenti che storicamente richiama lo *status* dell'agio e della ricchezza e che per questo vengono considerati più appetibili.

La cucina è, infine, linea di frontiera anche dal punto di vista del

rapporto tra “cucina alta”, ricca, e “cucina bassa”, povera. Se per molto tempo una certa storiografia ha considerato il *corpus* delle ricette giunte fino a noi come espressione unica e definita della gastronomia delle classi alte, quelle che avevano accesso alla lettura e agli agi della vita privata, oggi alcuni studi mostrano che tra cucina alta e cucina bassa vi è una permeabilità e una contaminazione più forte di quanto si fosse portati a ritenere. I ricettari medioevali e rinascimentali, espressione diretta della cultura ricca, contengono un gran numero di tracce e indizi che scompigliano la linearità dei rapporti: gli *accostamenti* (una materia prima “povera” viene accolta, dunque nobilitata, in un sistema gastronomico ricco) e gli *arricchimenti* (ricetta di base povera arricchita da una materia prima ricca) segnalano un plesso di cui la figura stessa del cuoco – figura di estrazione sociale bassa o comunque non alta – è espressione<sup>36</sup>

Un'estetica della cucina, laboratorio delle pratiche irriducibili a unità, linea marginale, di confine, di ospitalità e di conflitto – *hostes*, oste, ospite, ostile, nemico – è dunque anche un'estetica che sensibilizza alle differenze e alla variazione: “*I'll teach you, kid, differences*”, come insegnava Wittgstein nelle *Ricerche filosofiche* citando Amleto. Nella variazione e nella differenziazione ritroviamo il tema del luogo situato, della terra, della materia, come anche quello delle radici e delle origini: non certamente semplici e univoche, sempre scisse, divise e multiple ma non per questo irreali ed evanescenti.

### *Estetica del cibo come estetica del gusto*<sup>37</sup>

Abbiamo volutamente trascurato, nell'estetica della cucina, di mettere sul piatto la nozione che invero più sovente vi è associata, quella di *qualità*. “Cucina di qualità” è un'espressione sintetica molto utilizzata anche nel discorso comune sul cibo ma, come tale, largamente impregiudicata: è per questo che i discorsi sulla qualità gastronomica soffrono di approssimazione e spesso non giungono neppure a una soglia utilizzabile per argomentazioni sensate. Vorremmo aver cominciato a chiarire che “qualità” è un concetto assai complesso ma non vago, nel quale – per limitarci al nostro argomento – rientrano, rimandandosi senza soluzione di continuità e senza che sia stabilibile a priori alcuna gerarchia, tanto le questioni inerenti alla materia prima quanto quelle inerenti alla manipolazione, alla tecnica, al *savoir faire*, all'identità e, infine, al *gusto*.

Per un'estetica del cibo, l'estetica del gusto è sicuramente l'ambito che necessita di minori preliminari: essa riguarda tanto gli abiti conviviali, la socialità connessa al consumo, gli stili di vita e la dietetica, quanto l'enorme problema delle “qualità secondarie”, i rapporti tra sensorialità, piacere e conoscenza; d'altra parte, lo abbiamo ricordato

più volte fin dall'inizio, lo stesso termine "gastronomia" è sineddoche per il consumo del cibo, per la sua *ricezione*. Il gusto è il campo più analizzato e studiato dalla filosofia, quello dove più direttamente risulta un collegamento con l'estetica "battezzata" da Baumgarten (che peraltro utilizza direttamente nelle *Riflessioni* del 1735 anche un termine ebraico, *ta'am*, a indicare insieme il gusto del palato e la ragione come buon senso). Addirittura, il germe di un'estetica del cibo propriamente detta ovvero, potremmo dire, la cellula di una scienza chiara e confusa dell'oggetto alimentare gustato e assimilato si trova, come è noto, già nelle *Meditazioni* di Leibniz: «Noi conosciamo in modo sufficientemente chiaro colori, sapori, odori, e altri oggetti particolari dei sensi, e li distinguiamo gli uni dagli altri, ma per la semplice testimonianza dei sensi»<sup>38</sup>.

Per un'estetica degli oggetti e delle esperienze alimentari, l'estetica del gusto rimanda evidentemente non a uno solo, ma ad *almeno* due sensi: come insegna la fisiologia, quello che si dice comunemente "gusto" richiede il lavoro congiunto dei recettori della mucosa olfattiva e di quelli delle papille gustative. Il gusto è odore + sapore: le sostanze volatili degli alimenti, responsabili degli odori, colpiscono la mucosa per via diretta se inspiriamo con il naso prima di ingerire o bere un cibo o una bevanda (ad esempio un vino); per via indiretta se esse – come si fa di solito, quando non si degusta – introdotte subitamente in bocca, grazie alla ossigenazione provocata dall'aria che entra nel cavo orale, colpiscono la mucosa per via retronasale. Forse per questo già Kant osservava, nell'*Antropologia pragmatica* (opera ricca di osservazioni sui "sensi organici soggettivi" olfatto e gusto), che essi «sono tra loro affini, e chi non ha l'olfatto è sempre anche povero di gusto»<sup>39</sup>. Inoltre, l'identificazione dei sapori fondamentali in numero di quattro (dolce, salato, acido e amaro) su base fisiologica risale a meno di un secolo fa: tutta la tradizione antica ne conta molti di più. Aristotele ne conta sette (grasso/dolce, salato, acido, aspro, pungente, agro, amaro) e li mette in relazione con la tavola dei colori<sup>40</sup>. Nel Medioevo e nel Rinascimento si trovano persino ipotesi di dieci, undici sapori, e di recente la comunità scientifica ha riconosciuto ufficialmente l'*umami*, il "quinto sapore" fondamentale, tipico della cucina orientale (derivato dal glutammato e ritrovabile anche in alcuni cibi a noi familiari, come il formaggio parmigiano).

Le questioni oggi poste, anche grazie all'apporto delle scienze chimico-fisiche e fisiologiche, dal campo di articolazioni del gusto e dell'olfatto sono enormi e tali da suscitare riflessioni importanti per un'estetica del cibo: rispetto alle scienze di Platone e di Kant il quadro è certamente mutato e una nuova problematizzazione del rapporto tra soggettivo e oggettivo nel campo della valutazione sensoriale è senz'altro necessaria. La disciplina detta "analisi sensoriale", per esempio, utilizza strumenti della chimica e della fisica per determinare quadri statistici utilizzati

dalle industrie alimentari committenti per immettere sul mercato prodotti accattivanti e di successo <sup>41</sup>. La questione dello statuto cognitivo dei sensi maggiormente implicati in un'estetica del cibo, gusto e olfatto, si intreccia poi con quella – classica ma passibile di riconsiderazione sotto questo nuovo profilo – del rapporto tra determinismo genetico e apprendimento, tra organi naturali e educazione e, in questo senso, si ripresenta il nesso con l'etica: educare il gusto per sensibilizzarlo a riconoscere qualità altrimenti non apprezzabili.

Il problema del piacere, poi, trova nel gusto un campo fertile di sviluppo, pur non riducendosi (dato che può esservi “piacere del cibo” sia nel cucinare che nel coltivare). È chiaro, infatti, che il riconoscimento, la scoperta o anche la costituzione di qualità sensibili peculiari che definiscono l'oggetto alimentare porta con sé, parallelamente, la conquista di un piacere che è *insieme* tanto materiale, fisico, quanto colto, mediato: come aveva perfettamente compreso Hume, ponendo in analogia l'ambito della degustazione del vino con quello della critica d'arte, piacere è godere di sfumature e differenze sempre più sottili e impercettibili a un occhio, a un palato, a un naso, insomma a un gusto non educato. E la differenza tra un degustatore esperto e autorevole e un mero bevitore è data dalla formazione, dall'educazione e dall'esperienza al riconoscimento di percezioni sempre più piccole, non dalla fisiologia né dal talento “innato” <sup>42</sup>. Ma un'estetica del gusto non si occupa solo degli aspetti della degustazione e del piacere sensoriale cosiddetto “colto”; fedele al suo programma di presa in conto anche – se non soprattutto – degli aspetti di medietà, di ordinarietà dell'esperienza del cibo, essa considererà il gusto come nozione stratificata, come costellazione di elementi diversi. Il vino, per esempio, può essere “goduto” sia in quanto dissetante che psicotropo inebriante, ovvero in quanto espressione di sfumature aromatiche e sensoriali: il vino non si degusta soltanto, si beve. In tutti questi casi si ha dunque a che fare con un'estetica del gusto, che deve condurre analisi minuziose e partecolareggiate caso per caso per produrre una fenomenologia dell'oggetto e della sua esperienza. Avevamo rilevato sopra che un'estetica del cibo è un'estetica delle differenze: da questo punto di vista il gusto del cibo è una grammatica percettiva della differenza goduta (o, al contrario, della differenza ripulsa) <sup>43</sup>.

Una grammatica del gusto come estetica delle differenze contribuirà anche all'analisi del piacere come misura ed equilibrio ovvero come eccesso e voluttà, sul cui tema, a partire dalle relazioni (istituite già dalla scuola ippocratica) tra salute, benessere e piacere, moltissimo si è scritto e discusso <sup>44</sup>. La questione della dietetica emerge in questo contesto, soprattutto oggi che il concetto antico di dietetica come regime, come insieme di regole di vita quotidiane complessivamente intese, dunque al di là dello stretto ambito gastronomico cui il concetto moderno di dietetica si è associato, pare di nuovo al centro dell'interesse culturale. <sup>45</sup>

Ma una grammatica del gusto costituirà anche l'ambito di riferimento privilegiato per la determinazione del concetto, assai sfuggente e sfaccettato, di *qualità del cibo*. A tale compito diverse discipline hanno risposto insistendo più sugli aspetti privativi che su quelli positivi, in particolare attraverso i concetti di *sicurezza* (un prodotto alimentare di qualità è un prodotto che non è rischioso per la salute) e di *norma giuridica* (un prodotto alimentare di qualità è un prodotto che risponde ad alcuni requisiti di legge, a un disciplinare che ne regola produzione, elaborazione e commercio, sottraendolo così ai pericoli di frodi e falsificazioni) <sup>46</sup>. Un'estetica del cibo deve prioritariamente concentrarsi sulla qualità definita attraverso i sensi e sul piacere ricavabile di conseguenza. Abbiamo proposto più sopra l'ipotesi di una qualità dinamica, in cui rientrano tutti i momenti della filiera, dal campo alla pancia. In una siffatta ipotesi il gusto come degustazione, come momento finale del processo, non è il solo giudice della qualità, perché essa rimanda al "buono da pensare" che dispiega l'oggetto e l'esperienza alimentare specifica all'interno del contesto nel quale essi nascono e da cui acquistano significato: il campo (o il bosco, o il mare), la cucina, la tavola e la strada con i loro correlati umani (coltivatori, pescatori, cacciatori, cuochi e cuochi, osti, ristoratori, somministratori di ogni genere e, naturalmente, tutti noi che cuciniamo nelle nostre case). Analogamente, un'estetica del gusto dovrebbe formare la sensibilità anche nei confronti del cattivo estensivamente inteso: sapere che quel vino è stato ottenuto dall'uva di un vigneto locato su un terreno riportato dopo lo sventramento di una collina, ad esempio, oppure da una tecnica enologica che fa largo uso di sostanze di sintesi, dovrebbe costituire un elemento di *disvalore* (o addirittura di disgusto). Riconosciamo qui un'obiezione seria: se il piacere nasce da tale concetto di qualità, mediato e intellettualizzato, preformato da educazione e conoscenza, che ne è degli istinti del corpo? La questione, prima che etica e prescrittiva, è di diritto: fino a che punto cioè è possibile non solo e non tanto discutere, quanto *provare* un piacere del cibo *maggior*e intessendo tutte le trame della complessità dei contesti, dei processi dai quali esso si sviluppa? Che rapporto vi è tra qualità e piacere? Le due nozioni infatti non sono totalmente sovrapponibili: posso provare piacere per un cibo o per un vino che *so* essere di non eccellente qualità, come posso riconoscere la grande qualità di un cibo senza per questo provarne molto piacere. Che cosa è quanto reclama a sé la fisiologia nella sua immediatezza non solo rispetto alla nutrizione, ma al piacere stesso, al piacere *in sé*? E come pensare le determinazioni di "maggior" o "miglior" rispetto al piacere? Enorme questione, di tipo quantitativo e qualitativo, che nessun approccio culturalista potrà mai facilmente aggirare.

Si può ipotizzare che il concetto di qualità e il suo correlato linguistico "buono" ("questo è un vino *buono*") rimandino a un piacere che deve essere inteso non come concetto analitico, ma come predicato



*primitivo*: esso non si spiega attraverso cause, ma si descrive attraverso motivi. Utilizzando Wittgenstein, si potrebbe dire che il buono (e il piacere) non si “spiega” ma si dispiega, descrivendo un’intera forma di vita, in modo “intransitivo” – non vi sono “il buono” o “il piacere” in sé ma vi sono grammatiche (rimandanti a una forma di vita, ovvero a forme modali e non esclusivamente a contenuti determinati) del buono e del piacevole <sup>47</sup>. Il piacere e il buono non sono, dunque, più “naturali” di quanto non siano “culturali”. La qualità, a sua volta, non è qualcosa di completamente misurabile, ma non per questo è priva di riferimenti o criterialità. Si tratta di pensare (e praticare) insieme quella *oggettività non misurabile*, non categoriale, incalcolabile, che rappresenta lo sfondo di ogni agire gustativo, con i suoi propri criteri interni, con quei parametri che forniscono i motivi per effettuare preferenze <sup>48</sup>. Dare rigore alla quantificazione delle valutazioni qualitative (per esempio, valutare in centesimi un vino o un ristorante – metodologia su cui si costituisce l’attività di molto giornalismo enogastronomico e delle guide di settore) è tema che rimanda dunque in modo complesso al rapporto tra misurazione e spontaneità, tra “cultura” e “natura”.

Il gusto in quanto grammatica fa parte di un contesto, e per il gusto la contestualità più immediata è la convivialità nel suo senso più esteso. Un’estetica del gusto riguarda anche gli aspetti conviviali del consumo del cibo: modalità, tempi e luoghi del “mangiare insieme” che – analogamente al cuocere, al cucinare – è un altro degli indici con cui si è indicata la distinzione tra animalità bruta e umanità. Questa separazione, già incontrata nel nostro percorso, ci appare troppo semplice e definita, e forse la gastronomia “classica” alla quale ci siamo riferiti all’inizio di questo lavoro testimonia, proprio da questo punto di vista in modo esemplare, una forte inadeguatezza: che gli animale si nutrano, gli uomini mangino, e solo l’uomo saggio, cioè il gastronomo, *gusti* i cibi di cui si nutre, secondo la definizione di Brillat-Savarin, è concezione che rimanda a un’idea in fondo umanistica e, come tale, un po’ ristretta di gusto. In questo quadro di riferimento che forse occorrerebbe interrogare e mettere in questione, il mangiare soli costituirebbe per l’uomo una modalità difettiva o comunque derivata: le esperienze eremitiche e ascetiche, ma anche quelle dell’emarginazione subita e non scelta, ne sarebbero chiaro segno. Nel convivio, in ogni caso, si esprimono i diversi modi con cui gli uomini vivono le relazioni sociali (dalla famiglia al tempo di lavoro e a quello “libero”); si esprimono le esperienze affettive e i ricordi, e la “memoria del cibo” – un’estetica della memoria potrebbe con tutta evidenza occuparsi anche del cibo – ha nella convivialità il proprio teatro. Abbiamo già richiamato la pertinenza degli elementi spaziali e visuali per un’estetica del cibo: dalla scenografia dei ricchi banchetti rinascimentali, dove il giudizio di gusto è davvero l’effetto di un’esperienza polisensoriale e dove i sistemi di servizio (dai grandi piatti di portata agli utensili) segnalano una grande differenza

nell'esperienza dell'intersoggettività, fino ai moderni sistemi di ristorazione veloce e collettiva che oggi occupano le ricerche di *designers* e architetti, impegnati a fronteggiare esigenze che, almeno in taluni casi (è il caso di ricordarlo), riflettono passivamente le logiche di mercato dettate dalle grandi multinazionali. Più in generale, la convivialità ha anche richiamato, in ambiti diversi da quello del cibo ma che dal *convivium* in senso proprio hanno attinto l'immagine e l'esperienza, l'idea di una socializzazione non governata dalla burocrazia e dalla tecnocrazia, ma da una concezione in cui gli strumenti utilizzati servono un fine determinato al benessere di un individuo all'interno di una comunità, quello che oggi è anche chiamato «ecological design»<sup>49</sup>.

Vogliamo aggiungere due ulteriori elementi che ci sembrano fortemente caratterizzanti un'estetica del gusto come convivialità: il primo riguarda, ancora, la questione geofilosofica dei confini, ovvero il gusto come ponte trans- o inter-culturale. In effetti, tale questione attraversa tutta l'estetica del cibo, dalla materia prima alla cucina, come abbiamo visto (il cibo come dono, come scambio, come segno di benvenuto e di saluto, sotto forma di prodotto grezzo o di piatto elaborato); ma forse essa trova nel momento della ricezione, della convivialità le sue espressioni più forti. Il gusto come convivio non è solo segno di coesione sociale e identitaria (le ritualità delle feste scandite da momenti conviviali), ma anche luogo di *negoziazione* e *contrattazione* dell'identità stessa: non soltanto perché (anche se il fatto di per sé merita attenzione) è spesso a tavola che si socializza al fine di concludere affari e siglare accordi, ma soprattutto perché la grammatica del gusto pare sottostare a regole meno rigide di quelle vigenti in altri campi della cultura e della politica<sup>50</sup>. È come se il linguaggio del gusto contemplanse la possibilità di sostituzioni, incorporazioni e contaminazioni che travalicano barriere e confini altrimenti istituiti. Da questo punto di vista, insomma, crediamo che un'estetica del gusto come estetica delle differenze sia al tempo stesso una ricerca che, grazie al tema del piacere e del piacere *fisico*, *materiale* (trattasi di una materialità non ingenua...) può intervenire, con sensibilità peculiari, importanti e "supplementari", nell'enorme questione dell'universalità e della comunanza, di quel "senso comune" come sentimento della comunità tematizzato da Vico e da Kant<sup>51</sup>.

Il secondo elemento riguarda il tema degli strumenti. L'introduzione definitiva in Europa degli utensili per mangiare, forchetta e coltello, risale solo alla fine del XVIII secolo. È in questo periodo, quello della nascita dell'estetica e della gastronomia moderne, che sono gradualmente introdotti strumenti e recipienti individuali per il consumo del cibo: forchette, coltelli, singoli piatti per ogni commensale. Come avviene per le arti, così anche l'esperienza alimentare viene individualizzata, il momento della fruizione del cibo è sottratto alla dimensione comunitaria nel quale esso ha trovato il suo senso per molto tempo

(piatti di portata comuni, utilizzo in moltissimi casi di mani per approvvigionarsi di cibo, ecc.)<sup>52</sup>. Questa fondamentale differenza pone evidentemente problemi di ordine estetologico che, come sono stati studiati per le discipline artistiche, così possono esserlo da un'estetica del gusto, perché pongono modalità diverse ovvero alternative di situarsi di fronte all'esperienza del cibo e degli altri, alle pratiche e alla socialità che questa esprime. Attraverso un'estetica del convivio e del consumo è possibile analizzare e descrivere da un'angolatura peculiare e un po' trascurata azioni ed esperienze quotidiane, proponendo forse qualche ipotesi interessante circa la possibilità di riattivare una dimensione intersoggettiva, comunitaria e condivisa, del gusto come piacere.

Il cibo, sotto ognuno dei tre aspetti che abbiamo finora considerato, è il campo di una grande metaforologia. Le relazioni tra cibo e linguaggio, più in generale, potrebbero naturalmente essere consustanziali all'intera riflessione per un'estetica del cibo che considerasse la sua dimensione semiotica o anche solo letteraria: nel linguaggio ordinario, nella lingua delle ricette e dei menu, nei rapporti stessi tra localizzazione delle lingue, dei dialetti e dei cibi. La nostra scelta tematica di tenere distinte un'estetica del cibo assimilato e un'estetica del cibo rappresentato si è basata soprattutto sul dato che la rappresentazione "artistica" del cibo, in quanto rende stabile, permanente, eterno, un oggetto che di per sé vive per essere distrutto e consumato (e questo vale anche per cibi più conservabili di altri, per esempio i vini rispetto ai formaggi freschi), suggella un'astrazione. Non vogliamo negare le grandi complicazioni che un tale discorso comporta: a ben vedere, per esempio, ciò che accade anche quando si compiono operazioni come la degustazione – che non sono dunque "rappresentazioni" nel senso delle arti – è proprio un tentativo di astrarre un oggetto dal suo contesto abituale. Bere centellinando, concentrandosi sull'oggetto e sulle sue qualità sensibili significa anche rarefare la dimensione materica e temporale del vino, la sua "sostanza", e cercare di far lavorare gusto e olfatto come se fossero vista e udito, sottraendoli alla loro costitutiva fugacità grazie a esercizi di memoria che tendono a fotografare, a fissare la percezione gustativa stessa. Di più: la separazione sensoriale è già un'astrazione rispetto al significato e all'utilizzo dei sensi nell'esperienza quotidiana: chi si avvicina a un cibo di solito ne coglie prima la dimensione complessiva, che coinvolge tutti i sensi sinteticamente, ed eventualmente solo dopo produce un'analisi.

Il rapporto tra rappresentazione artistica ed esperienza quotidiana è, comunque, tutt'altro che semplice. Ma ci pare di poter tenere ferma la distinzione tra cibo assimilato e rappresentato, sia perché essa ci ricorda la peculiarità estrema dell'oggetto e dell'esperienza del cibo (un "fuoco d'artificio", per usare le parole di Adorno), sia perché il cibo rappre-

sentato non convoglia l'interesse della riflessione filosofica sull'oggetto quanto, appunto, sui modi della sua rappresentazione. In questa prospettiva, anzi, accostandolo all'arte, è come se si autorizzasse il cibo alla dignità di interesse teorico che altrimenti non possiederebbe. Un'estetica del cibo quale quella che proponiamo si muove naturalmente in una direzione diversa. Nonostante questo, è opportuno accennare almeno ad alcune piste del grande campo della metaforologia del cibo. "Campo", "cultura", "ricetta", per citare solo alcuni casi semplici e paradigmatici, sono nozioni che rimandano al campo alimentare; ma si potrebbe anche tornare a discutere, con Husserl, dell'origine della geometria (e dunque della scienza) dall'agrimensura oppure riflettere, con Derrida, sul rapporto tra concetto e scrittura attraverso una metafora alimentare, che riguarda insieme una tecnica di cottura e un esito (certamente anche gustativo): «Dès qu'il est saisi par l'écriture, le concept est cuit»<sup>53</sup>. Non possiamo affrontare qui tale tematica, complessa e quasi inesauribile, che necessiterebbe di approfondimenti molto estesi e trasversali<sup>54</sup>. Ci limiteremo soltanto a ricordare, per limitarci all'ambito del rapporto tra gusto e linguaggio, che da questo giungono un grande numero di metafore, anche filosofiche, utilizzate, in ogni epoca, per significare concetti e contesti diversissimi. Del resto, la bocca è l'orifizio dal quale entrano cibo, ossigeno, spirito vitale (*pneuma*), dal quale escono parole (e cibi non assimilati!), con il quale si entra in relazione affettiva e amorosa. Come è stato molte volte osservato, però, la madre di tutte le metafore alimentari che offrono cibo – è il caso di dirlo – alla ragione e allo spirito è la radice stessa della nozione di sapere e di sapienza: *sapere* significa letteralmente avere sapore, avere gusto, e ciò non è senza conseguenze se, per esempio, si considera l'approccio molto diverso alla bellezza e alla sua conoscenza proprio della riflessione estetologica orientale<sup>55</sup>. Nell'età moderna il gusto, lo abbiamo ricordato all'inizio, trova facile traslazione dal suo senso proprio a quello figurato – essere sapiente come sentire rettamente, e anzitutto sapersi orientare negli ambiti pratici della vita, quelli mondani e artistici, indi essere "uomo di gusto" – grazie anche all'origine metaforica del verbo e del verbo sostantivato "sapere", sul cui significato anche narratori come Italo Calvino hanno portato l'attenzione<sup>56</sup>.

<sup>1</sup> Cfr. O. Redon, F. Sabban, S. Serventi, *La gastronomie au Moyen Age*, Stock, Paris, 1993, trad. it. *A tavola nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1994, e F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, Laterza, Roma-Bari, 1996. Più in generale, cfr. anche G. Marchesi – L. Vercelloni, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2001: in questo studio, il rapporto tra estetica e cibo, condotto proprio dall'esclusiva angolatura della vista, del "mangiare con gli occhi", riguarda dunque i sistemi di servizio, di imbandigione e di decorazione.

<sup>2</sup> Una breve ma molto brillante analisi da questo punto di vista è quella condotta da

Roland Barthes in *Mythologies* (1957): cfr. “Cucina ornamentale”, trad. it. in *Miti d’oggi*, Einaudi, Torino, 1994, pp. 125-26. Uno studio del cibo come possibile forma d’arte è stato condotto anche da Mary Douglas in *Antropologia e simbolismo* (trad. it. Il Mulino, Bologna, 1985): si veda il cap. “Il cibo come sistema di comunicazione”, pp. 220-29.

<sup>3</sup> Ma sul tema dell’estetismo, per alcune importanti precisazioni storiche e teoriche, cfr. P. D’Angelo, *Estetismo*, Il Mulino, Bologna, 2003.

<sup>4</sup> Cfr. M. Onfray, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Grasset, 1995, e anche Id., *Le ventre des philosophes*, Grasset, 1989.

<sup>5</sup> Cfr. C. Korsmeyer, *Making sense of taste. Food and philosophy*, cit., (specialmente i capp. 1, 2 e 3); E. Telfer, *Food for thought*, cit., ma anche (per una prospettiva antropologica) *Empire of the senses*, ed. by D. Howes, Berg, New York, 2005; sull’olfatto, cfr. A. Gusman, *Antropologia dell’olfatto*, Laterza, Roma-Bari, 2004. Per una prospettiva generale, Aa. Vv., *Le tattiche dei sensi*, Manifestolibri, Roma, 2000.

<sup>6</sup> Su queste tematiche, cfr. anche L. Ferry, *Homo Aestheticus*, Grasset, Paris, 1990, trad. it. *Homo Aestheticus*, Costa & Nolan, Genova, 1991.

<sup>7</sup> Secondo alcuni studiosi, *I doni di Como* è opera di due gesuiti anonimi; secondo altri, di François Marin, cuoco della duchessa di Gesvres. Cfr. *Les dons des Comus*, ed. Manucius, Houilles, 2003. Dopo la nascita della gastronomia, nella seconda metà dell’Ottocento compaiono alcune altre *histoire de la tables*, di taglio giornalistico e, nel Novecento, la tematica viene ripresa e declinata anche attraverso i grandi studi storici di Braudel sul Mediterraneo.

<sup>8</sup> Il triangolo culinario compare già nel 1958 in *Antropologia strutturale*, e viene successivamente presentato in un numero de L’ARC nel 1965.

<sup>9</sup> Per quanto riguarda Platone, cfr. ad esempio *Timeo* 72e-73a, *Fedone* 64d-65a. Su Kant, cfr. *Critica della capacità di giudizio* (ed. a cura di Leonardo Amoroso, Rizzoli, Milano, 1995), *Analitica del bello*, I, § 7 (“Confronto del bello col gradevole e col buono a partire dalla caratteristica indicata”).

<sup>10</sup> Cfr. M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004. La prospettiva di Montanari ha rappresentato per noi un grande stimolo di riflessione; tuttavia, essa è integralmente culturalista, si differenzia dalla nostra ipotesi di una estetica del cibo non più culturalista di quanto non sia naturalista. Il tema della natura, più precisamente della *materia*, è uno degli stimoli maggiori rispetto a cui si è mosso il nostro discorso: bisogni, fisiologia, corpo, gusto non sono completamente riducibili a “cultura” nel senso tradizionale del termine. Più propriamente, una estetica del cibo quale quella che qui cominciamo a delineare non lavorerà più sulla dicotomia natura/cultura, ritenendo il cibo qualcosa che evidenzia bene proprio il plesso inestricabile, indisgiungibile, delle due nozioni.

<sup>11</sup> In una bibliografia molto ampia e articolata ricordiamo solo alcuni importanti lavori tematici: innanzitutto, l’opera di Piero Camporesi, tra cui soprattutto *Il pane selvaggio*, Garzanti, Milano, 1980; F. Portinari, *Il piacere della gola. Letteratura e gastronomia*, Aliberti, Reggio Emilia, 2006 (1986); G. P. Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna, 1991; C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, Cadmo, Fiesole, 2002; A. Appiano, *Bello da mangiare*, Meltemi, Roma, 2001. Ma l’ambito dei rapporti tra cibo e rappresentazione è davvero sconfinato e trasversale.

<sup>12</sup> Cfr. M. Heidegger, “La questione della tecnica”, in Id., *Saggi e discorsi*, trad. it. Mursia, Milano, 1980.

<sup>13</sup> Cfr. B. Latour, *Politiques de la nature*, trad. it. *Politiche della natura*, Cortina, Milano, 2005

<sup>14</sup> Una disamina della questione dell’estetica della natura, cfr. P. D’Angelo, *Estetica della natura*, Laterza, Roma-Bari, 2001; in particolare, il capitolo secondo, “Critica dell’estetica ecologica”, pp. 67-113.

<sup>15</sup> Il concetto di “biodiversità” è stato introdotto (come quello di “biofilia”) dal sociobiologo Edward Wilson negli anni ’80 e poi tematizzato nel 1992 (anno in cui è stata stipulata una importante “Convenzione per la biodiversità” nel forum di Rio de Janeiro) nel libro *The diversity of life*, Norton, New York, 1993 (trad. it. *La diversità della vita*, Rizzoli, Milano, 1993).

<sup>16</sup> Cfr. M. Soule, *Conservation Biology*, Sinauer Associates, Sunderland, Mass., 1986; il *Journal for Conservation Biology*, Blackwell, organo della *Society for Conservation Biology*; e D. Orr, "Conservation and Conservatism", in Id., *The Nature of Design*, cit., pp. 97-103.

<sup>17</sup> Per "esternalità negative" si intendono, in economia, situazioni nelle quali all'attività di un soggetto si associano impatti negativi nei confronti di altri soggetti, senza che questo danno venga corrisposto da un prezzo o una pena. Considerare i costi (negativi o positivi) di qualcosa in modo completo significa considerarne anche le esternalità negative (o positive). Per esempio: se il prezzo del *junk food*, del cibo spazzatura, appare al consumatore finale molto basso, ciò non significa che in realtà i suoi costi non possano essere molto alti (in termini di impatto ambientale o di salute umana, nel caso, senza considerare i prezzi in termini "culturali").

<sup>18</sup> J. Hillman, *Il paesaggio: una ricerca psicologica, Lezione del 2 aprile 2006*, Pavia (edizione fuori commercio), p. 9.

<sup>19</sup> Cfr. J. Hillman, *Politica della bellezza*, Moretti e Vitali, Bergamo, 1999.

<sup>20</sup> Cfr. C. Lévi-Strauss, *Le totemisme aujourd'hui*, Puf, Paris, 1962, trad. it. *Il totemismo oggi*, Feltrinelli, Milano, 1964.

<sup>21</sup> Cfr. D. Howes, "Introduction", in *Empire of the senses. The sensual culture reader*, ed. by D. Howes, Berg, Oxford – New York, 2005. Per una prospettiva "intersensoriale", sviluppata soprattutto nell'ambito di quella disciplina denominata "antropologia dei sensi" cfr. *The Varieties of Sensory Experience*, ed. by D. Howes, University of Toronto Press, Toronto, Buffalo, London, 1991, e P. Stoller, *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1989.

<sup>22</sup> Anche l'analogia tra cibo e linguaggio fu proposta per la prima volta in modo sistematico da Lévi-Strauss nell'*Anthropologie structurale*, Paris, Plon, 1958 (trad. it. *Antropologia strutturale*, Il Saggiatore, Milano, 1966) e poi, in modo più dettagliato, nelle *Mythologiques*. Per un esempio di studio dell'applicazione semiotica all'ambito del cibo, si veda Algirdas Greimas, *Du sens II - Essais sémiotiques*, Seuil, Paris, 1983 (trad. it. *Del senso II*, Bompiani, 1984), in particolare il saggio: *La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore*.

<sup>23</sup> Cfr. N. Goodman, *The languages of art Languages of Art: An Approach to a Theory of Symbols*, Bobbs-Merrill, Indianapolis, 1968 (tr. it. *I linguaggi dell'arte*, Il Saggiatore, Milano 1976); sul rapporto tra cervello e mano classico è A. Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole*, Albin Michel, Paris, 1965, trad. it. *Il gesto e la parola*, Einaudi, Torino, 1977.

<sup>24</sup> Occorrerebbe qui, naturalmente, interrogare in particolare le lezioni al Collège de France 1956-1960 raccolte sotto il titolo *La nature*, Seuil, Paris, 1995, trad. it. *La natura*, Cortina, Milano, 1996, come anche la *Phénoménologie de la perception*, Gallimard, Paris, 1945, trad. it. *Fenomenologia della percezione*, Il Saggiatore, Milano, 1965. Ma si vedano anche le riflessioni molto stimolanti di Philippe Descola, *Par-delà nature et culture*, Gallimard, Paris, 2005, e di Bruno Latour, *Politiche della natura*, cit. Sui concetti di "embodied cognition" e "embodiment" cfr. T. Csordas, *Embodiment and Experience. The existential Ground of Culture and Self*, Cambridge University Press, 1994.

<sup>25</sup> Cfr. G. B.Vico, *La scienza nuova* (1744), libro terzo, sezione prima, cap. II, cv. 801, in *Opere*, a cura di A. Battistini, Mondadori, Milano, 1990: all'interno della sua schematizzazione tripartita del tempo e delle mente umana dal sentire irreflesso alla ragione, dal concreto all'astratto, Vico scandisce la successione tra "carni arroste", "più semplici e schiette", "carni allesse", "che oltre al fuoco hanno bisogno di acqua", e i "cibi conditi", i quali hanno bisogno anche dei condimenti. Per un inquadramento dell'opera viciniana rispetto al rapporto tra natura e cultura, animalità e umanità, ci permettiamo di rinviare a N. Perullo, *Bestie e bestioni. Il problema dell'animale in Vico*, Guida, Napoli, 2002.

<sup>26</sup> Gastronomia molecolare è il nome di una disciplina sviluppatasi negli anni '90 soprattutto grazie all'opera del chimico e fisico francese Hervé This (cfr. *Les Secrets de la casserole*, Belin, 1993, trad. it. *I segreti della pentola. Guida di gastronomia molecolare*, Jaca Book, Milano, 1995). Essa cerca di apportare modifiche, innovazioni e miglioramenti alle tecniche di trasformazione degli alimenti attraverso la conoscenza

precisa delle loro proprietà fisico-chimiche (per esempio, l'uso delle Reazioni di Maillard o quello dell'azoto per congelare).

<sup>27</sup> Cfr. su questi temi C. Fischler, "Le comestible et l'animalité", in *Si les lions pouvaient parler. Essais sur la condition animale*, sous la direction de B. Cyrulnik, Quarto Gallimard, Paris, 1998, pp. 951-59

<sup>28</sup> Cfr. F. Sabban, "Cina", in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, a cura di M. Montanari e F. Sabban, UTET, 2004, vol. II, pp. 476-95.

<sup>29</sup> Cfr. *Mangiare meridiano*, a cura di V. Teti, Carical (edizione fuori commercio), Cosenza, 1996; ovviamente il già citato F. Cassano, *Il pensiero meridiano*, cit., ma anche, per un inquadramento generale sul Mediterraneo che ha poi offerto, tra le altre cose, strumenti per rilanciare la questione di uno "specifico" della gastronomia mediterranea F. Braudel, *La méditerranée*, Flammarion, Paris, 1985, trad.it. *Il mediterraneo*, Newton Compton, Roma, 2002. Come è noto, l'invenzione del concetto di "dieta mediterranea" si deve al nutrizionista americano Ancel Keys e all'equipe dei suoi collaboratori che svilupparono, a partire dagli anni '50, ricerche sulle malattie cardiovascolari tra alcune popolazioni del Sud Italia: il risultato di queste ricerche fu pubblicato e divenne un best seller con il titolo di *Eat well and stay well. The Mediterranean Way* (New York, 1961-1975) trad. it. *Mangiar bene e stare bene*, Piccin, Padova, 1962.

<sup>30</sup> Cfr. B. Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*, a cura di G. Roversi, Forni, Bologna, 1981.

<sup>31</sup> Per una visione tradizionale, nella quale operano categorie "opposite" e tutta una serie di considerazioni nella logica che qui intendiamo proprio mettere in discussione, cfr. J. F. Revel, *3000 anni a tavola*, Rizzoli, Milano, 1979 (specialmente pp. 301-10).

<sup>32</sup> Sul concetto di *hexis* come insieme dei movimenti e delle posture del corpo (sviluppati tra l'altro proprio a partire dallo studio dei contadini francesi) cfr. P. Bourdieu, *La distinction*, cit., e Id., *Le sens pratique*, Minuit, Paris, 1980.

<sup>33</sup> Cfr. *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 2002.

<sup>34</sup> La religione rappresenta, naturalmente, un campo di studio sterminato sul cibo: il rapporto tra indicazioni, prescrizioni, divieti, rituali e alimentazione è, com'è noto, fortissimo, tanto da permeare addirittura molti ambiti dell'esperienza quotidiana in molte parti del mondo. In una bibliografia molto vasta, ci limitiamo a ricordare, a puro titolo esemplificativo, C. Walzer Bynum, *Holy Feast and Holy Fast. The religious significance of food to medieval women*, University of California Press, Los Angeles, 1987 (trad. it. *Sacro convivio sacro digiuno*, Feltrinelli, Milano, 2001); A. Toaff, *Mangiare alla giudia*, Il Mulino, Bologna, 2000; *Religione come cibo e cibo come religione*, a cura di O. Marchisio, Angeli, Milano, 2004; P. Scarpi, *Il senso del cibo*, Sellerio, Palermo, 2005.

<sup>35</sup> L'esempio rimanda, ovviamente, anche al campo della semiotica della cucina. Per una ricca analisi della comunicazione del e sul cibo cfr. J.-J. Boutaud, *Le sens gourmand*, Rocher, Paris, 2005.

<sup>36</sup> Cfr. M. Montanari, "Cucina povera, cucina ricca", in *Quaderni medievali*, 52, dicembre 2001, Dedalo.

<sup>37</sup> Questa parte è una sintetica presentazione di un lavoro più ampio sull'estetica del gusto nel quale siamo attualmente impegnati.

<sup>38</sup> G. W. Leibniz, *Meditazioni sulla conoscenza, la verità e le idee* (1684), trad. in Id., *Scritti di logica*, Zanichelli, Bologna, 1968, pp. 227. Su questi temi cfr. *Il Gusto. Storia di un'idea estetica*, cit. (in particolare S. Tedesco, "Il gusto nella Germania del Settecento" e G. Sertoli, "Il gusto nell'Inghilterra del Settecento"); cfr. anche L. Amoroso, *Ratio & Aesthetica*, cit.

<sup>39</sup> Kant, *Antropologia pragmatica*, trad. di G. Vidari, Laterza, Roma-Bari, 1985, p. 41.

<sup>40</sup> Aristotele, *Del senso* (440b31-444a6), trad. di R. Laurenti, in *Opere*, vol. 4, Laterza, Roma-Bari, 1998.

<sup>41</sup> Cfr. S. Porretta, *Analisi sensoriale e Consumer Science*, Chiriotti, Pinerolo, 2000; sul tema del rapporto tra genetica e apprendimento del gusto cfr. M. Chiva, *Le doux et l'amer*, PUF, Paris, 1985.

<sup>42</sup> Cfr. a questo proposito la paradigmatica critica di Bourdieu alla nozione kantiana di gusto: P. Bourdieu, *La distinction*, Minuit, Paris, 1979, trad. it. *La distinzione*, Il Mulino, Bologna, 1988.

<sup>43</sup> Il tema del *disgusto* e quello dell'*insipore* entrano naturalmente in questo discorso, senza che sia possibile qui affrontarli.

<sup>44</sup> Esempiare e molto noto Bartomeleo Sacchi detto "il Platina", *De honesta voluptate et valetudine* (1474), edizione italiana a cura di E. Faccioli, *Il piacere onesto e la buona salute*, Einaudi, Torino, 1985. In generale, nel Rinascimento queste tematiche, legate al corpo, ai sensi e anche al cibo, sono affrontate da molti autori (Bruno, Campanella, Valla, oltre al già citato Rabelais).

<sup>45</sup> Cfr. M. Foucault, *L'usage des plaisirs*, Gallimard, 1984, trad. it. *L'uso dei piaceri. Storia della sessualità 2*, Feltrinelli, Milano, 1984.

<sup>46</sup> Cfr. a questo proposito A. Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire*, Seuil, Paris, 2005. Su alcuni problemi di metodo dell'analisi sensoriale, cfr. E. Paglierini, *Valutazione sensoriale*, Hoepli, Milano, 2002.

<sup>47</sup> Crediamo che una ricerca, di sapore wittgensteiniano, sul "buono" come grammatica della qualità del cibo porterebbe a risultati interessanti; da questo punto di vista, si veda il volume di G. Matteucci, *Filosofia ed estetica del senso*, ETS, Pisa, 2005, specialmente la parte prima, "percorsi teorici": la ricerca sulla "qualità estetica" come indice modale del percolato, come affezione di "tratti" di specie e genere differente che ci vengono incontro, ci pare applicabile anche all'ambito di una *aesthetica* degli oggetti del sapore, del gusto piacevole o spiacevole.

<sup>48</sup> Ho tentato un primo approfondimento di questo rapporto, rispetto alla degustazione del vino, in "Prescrivere, descrivere", in *Scienze gastronomiche*, 0/06, pp. 38-45. Per una diversa prospettiva dal punto di vista dell'analista sensoriale, cfr. A. Noble, "Degustazione e scienza", in *Scienze gastronomiche*, 0/06, pp. 17-27. Entrambe le prospettive saranno riprese più avanti nel capitolo sull'estetica del vino.

<sup>49</sup> Cfr. I. Illich, *La convivialité*, Seuil, Paris, 1973, trad. it. *La convivialità*, Boroli, Milano, 2005; e D. Orr, *The nature of design*, cit.

<sup>50</sup> Per un esempio di questa tematica, cfr. G. Di Luca, "Bilinguismo sensoriale", in *SM. Annali di San Michele* n. 19/2006, pp. 401-405.

<sup>51</sup> Per un confronto tra Vico e Kant su questo tema cfr. L. Amoroso, "Vico, Kant e il senso comune", in Id., *Nastri vichiani*, ETS, Pisa, 1997.

<sup>52</sup> Cfr. N. Elias, *Über den Prozess der Zivilisation*, Suhrkamp, Frankfurt, 1969, trad. it. *Il processo di civilizzazione*, Il Mulino, Bologna, 1988 (specialmente la IV sezione – "Il comportamento a tavola" – della prima parte, "La civiltà delle buone maniere", pp. 217-68, dedicata nello specifico anche all'uso del coltello e della forchetta a tavola).

<sup>53</sup> J. Derrida-Geoffrey Bennington, *Jacques Derrida*, Seuil, Paris, 1991.

<sup>54</sup> Cfr. per esempio, in ambito italiano, F. Rigotti, *La filosofia in cucina*, cit. (specialmente il primo capitolo).

<sup>55</sup> Cfr. F. Jullien, *Elogio dell'insipore*, trad. it. Cortina, Milano, 1998.

<sup>56</sup> Cfr. I. Calvino, "Sapore sapere (Sotto il sole giaguaro)", in Id., *Sotto il sole giaguaro*, Garzanti, Milano, 1986.



## Una sensorialità sostenibile

Ho gustato le pesche e le albicocche molto più di quanto le gustassi prima, da quando ho saputo che si cominciò a coltivarle in Cina agli inizi della dinastia Han; e che i cinesi presi in ostaggio dal grande re Kaniska le introdussero in India, da dove si diffusero in Persia giungendo all'impero romano nel primo secolo della nostra era. Tutto ciò mi rese questi frutti più dolci.

Bertrand Russell

«Il vero viaggio, in quanto introiezione d'un "fuori" diverso dal nostro abituale implica un cambiamento totale dell'alimentazione, un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura (non solo le diverse pratiche della cucina e del condimento ma l'uso dei diversi strumenti con cui si schiaccia la farina o si rimesta il paio-lo), facendolo passare per le labbra e l'esofago. Questo è il solo modo di viaggiare che abbia un senso oggi, quando tutto ciò che è visibile lo puoi vedere anche alla televisione senza muoverti dalla tua poltrona. (E non si obietti che lo stesso risultato si ha a frequentare i ristoranti esotici delle nostre metropoli: essi falsano talmente la realtà della cucina cui pretendono di richiamarsi che, dal punto di vista dell'esperienza conoscitiva che se ne può trarre, equivalgono non a un documentario ma a una ricostruzione ambientale filmata in uno studio cinematografico)»<sup>1</sup>.

«Il piacere di mangiare dovrebbe essere un piacere *a largo raggio*, non solo quello del *gourmet* [...]. Ho parlato prima di politica, estetica ed etica del cibo. Ma parlare del piacere di mangiare significa andare oltre tali categorie: mangiare con il massimo piacere – un piacere, s'intende, che non nasce dall'ignoranza – è forse l'esempio più profondo del nostro legame con il mondo»<sup>2</sup>.

L'estetica del cibo che abbiamo qui cercato di descrivere è sollecitata da, e a sua volta promuove, due grandi fuochi problematici tra loro strettamente connessi: la possibilità di "fare esperienza" e un'etica dei sensi e dell'esperire stesso. I due brani riportati descrivono bene un tale orizzonte; a partire da essi, dunque, vorremmo tracciare una breve e provvisoria conclusione del nostro discorso.

Calvino dichiara l'esperienza del gusto – l'assimilazione “attraverso le labbra e l'esofago” – qualcosa di non surrogabile né sostituibile. Il nostro tema qui si rischiarà con un ulteriore elemento: l'importanza attribuita oggi al cibo, dalla quale siamo partiti, è forse comprensibile anche nei termini di una crisi dell'esperire cui nessun ambito della vita umana è sottratto. L'esperienza del cibo potrebbe rivelarsi un volano per recuperare parte della frammentazione cui il nostro sentire è sottoposto. Calvino sostiene addirittura che esperire attraverso il gusto sia il «solo modo di viaggiare che abbia un senso oggi», proprio in quanto esso permette di agire l'evento dell'atrito col mondo immessi in una *performance* che mette integralmente e direttamente in gioco la dimensione sensoriale. Da questo punto di vista, ritorna la potenziale differenza – più volte qui rilevata – tra immagine (dalle opere pittoriche fino al cinema, fino a tutte le varianti di rappresentazione del cibo) e cibo stesso: la caratteristica di scomparire, consumati, apparentemente senza tracce residue, fa dell'esperienza degli oggetti alimentari qualcosa che appare irriducibile a una dimensione puramente museale, conservativa o replicabile, pur tra alcuni importanti distinzioni che indicheremo oltre. Naturalmente – lo ripetiamo – non intendiamo tracciare un'opposizione di diritto tra vista e gusto ribaltando la gerarchia; di fatto, la sclerotizzazione degli enti sociali, il *rigor mortis* degli oggetti e delle relazioni intersoggettive passa oggi in gran parte attraverso la patina illusoria delle immagini visive, anche se può anche – come stiamo per sottolineare – passare attraverso l'assimilazione di alimenti. *Sotto il sole giaguaro*, uscito postumo, raccoglie tre racconti di un progetto che Calvino non riuscì a terminare sui cinque sensi, «per dimostrare che l'uomo contemporaneo ne ha perso l'uso»<sup>3</sup>: il gusto e l'olfatto, sensi considerati da una certa tradizione come non cognitivi, sono invece pensati come strumenti di conoscenza peculiari, che offrono anzi la possibilità di esperire diversamente l'essere-nel-mondo. Nel racconto di Calvino gustare (e di gustare in senso proprio si tratta, di assaporare il cibo) rappresenta il modo in cui i due protagonisti, in viaggio attraverso il Messico, sono in relazione, pensano, conoscono e si conoscono, ma questo implica proporre un *pensiero del gusto* che mette in discussione innanzi tutto la dicotomia mente/corpo, non tanto per ribaltarne la gerarchia quanto per proporre un pensiero del supplemento, eliminando ogni idea di separazione. L'uomo contemporaneo, secondo Calvino, ha perduto la capacità di esperire attraverso tale modalità precisamente perché, oggi, alcuni idoli epistemici – tra cui la riduzione della funzione percettiva alla sola vista – appaiono, grazie alle tecnologie, addirittura potenziati: il riferimento alla televisione che ti permette di vedere tutto ciò che è visibile «senza muoverti dalla tua poltrona» è, sotto questo profilo, esemplare<sup>4</sup>. Il gusto del cibo, come l'olfatto, potrebbe contribuire a de-anestetizzare la nostra “età estetica”, dove tutto viene proposto, filtrato e valutato

in termini sensoriali ed estetici ma che, al contempo, appare caratterizzata dal *non-fare* esperienza diretta. Sensi, sentimenti, sensazioni ed emozioni appaiono esclusivamente legati al “già-sentito”, orientati solo alla riuscita automatizzata promossa da un principio di realtà depotenziato; come tali sono riproducibili all’infinito e privano della capacità di fruire in modo diretto e imprevedibile di ogni attrito con la realtà <sup>5</sup>. La questione della contemporaneità è però problematica, se anche già Leonardo rifletteva sul fatto che l’“uomo medio” guarda senza vedere, mangia senza gustare, tocca senza percepire, ecc. Ancora una questione di periodizzazione, dunque: che scarto introduce la contemporaneità in quella anestetica “medietà” da sempre rilevata? Inoltre, nessun realismo ingenuo, nessun naturalismo semplice qui: sappiamo bene che i concetti di “fare esperienza” ed “esperienza diretta” sono a loro volta complessi. Tuttavia, come nel caso della nozione di natura, la loro complessità non ne inficia né la realtà né, se si preferisce, l’efficacia, sempre secondo quella “logica del supplemento” – che è anche un’*esigenza del senso*, un’*esigenza del corpo* – la quale è tornata più volte nel nostro discorso, costituendone forse il perno centrale. Se ogni esperire è mediato, non tutte le mediazioni sono uguali; se ogni sentire è già percezione, informata intellettualmente o culturalmente, ciò non implica che tutti i livelli percettivi siano parificati. Attraverso il cibo, questa *enorme* problematica può essere ulteriormente sollecitata: è quanto vorremmo aver cominciato qui a suggerire.

Si commetterebbe peraltro un’ingenuità imperdonabile nel ritenere che, *di per sé*, il cibo possa offrire un modello di sentire diverso. L’anestizzazione dei profumi e la rimozione di ogni traccia di odore tipiche della nostra società igienizzata colpiscono anzi, innanzi tutto, proprio le materie prime del cibo nella sua versione *standard*, industrializzata e omologata: il modello dominante, nel gusto e nell’olfatto del cibo, è quello del *neutro*. L’utilizzo di procedure di raffinazione, sofisticazione e neutralizzazione di odori, sapori, asperità di vario genere è pratica comune nell’elaborazione dei cibi che mangiamo, nelle bevande che beviamo. Affinché sia possibile l’esperienza descritta in *Sotto il sole giaguaro*, occorre guadagnare, attraverso una formazione peculiare, un’alta sensibilità nei confronti della conoscenza espressa dai sensi “inferiori”, ed è in questo senso che abbiamo presentato qui l’estetica del cibo. I sensi di introiezione e di contatto richiedono una *expertise* fisica faticosa: anche per questo rappresentano, ai più, un mondo sconosciuto. La facilità di apprendimento “teorico” delle conoscenze su cibi e vini corrisponde, da un lato, alla impossibilità strutturale di sottrarre del tutto alla volgarizzazione tale campo, per i motivi che si sono dichiarati all’inizio di questo lavoro (un’estetica del cibo starà sul margine della pura teorizzazione!). Dall’altro, corrisponde precisamente alla difficoltà e alla fatica di apprendimento “sul campo”, ed è per questo che, all’inizio, mettevamo in guardia da un’estetica del cibo che fosse tutta

spostata sull'*estetica* (con gli strumenti già approntati e apparecchiati da una lunga e consolidata tradizione) a discapito del *cibo*.

“Fare esperienza” attraverso il cibo significa dunque rispondere a quella esigenza di senso reclamata da quel sentire già-sentito che si ribella, dalla “barbarie della riflessione” moribonda, dalla logica dualistica insoddisfatta. Il bisogno di senso si esprime nell’esperienza del cibo perché questo richiama irresistibilmente all’aderenza nei confronti della natura e del corpo o – per usare le parole di Berry – al nostro «legame con il mondo». In un contesto diverso, questo legame è stato espresso anche da Bachtin nella sua analisi delle immagini del banchetto in Rabelais: nell’atto del mangiare, l’uomo incontra il mondo, lo assapora e ne sente il gusto, per poi assimilarlo e introiettarlo. Nel mangiare, i confini tra corpo e mondo vengono superati <sup>6</sup>.

Ciò non significherà, peraltro, ridurre tale esperienza esclusivamente al momento del gusto, della ricezione: Calvino in parte ce lo ricorda, inghiottire significa far passare dalle labbra e dall’esofago «non solo le diverse pratiche della cucina e del condimento ma l’uso dei diversi strumenti con cui si schiaccia la farina o si rimesta il paiolo». Anche un’estetica della cucina e, aggiungiamo noi, della materia prima sono coinvolte nell’esperienza del cibo come esperienza sensoriale irrimpiacciabile, non surrogabile, “diretta”. Da una parte l’assimilazione, il gusto, dall’altra la manualità e le pratiche: cucinare e coltivare (come anche pescare o cacciare: lo squartamento degli animali...) sono attività che, come abbiamo già ricordato in particolare nell’estetica della cucina, *possono* di diritto costituire ambiti “autografici”, relativi al corpo proprio e alla gestualità. Che, di fatto, al gusto neutro si affianchino una cucina spesso costituita da elementi precotti industrialmente e un approvvigionamento e lavorazione della materia prima altrettanto massive, facili, esclusivamente modellate sui volumi delle industrie che ne detengono i monopoli, non fa che confermare l’ipotesi che materie prime, elaborazione, cucina e consumo vengano oggi spesso ancora pensati a partire da un modello – quello delle società industriali al loro apogeo – che appare inadeguato e sorpassato. Come controcanto, cresce dunque l’esigenza di una *sensorialità sostenibile*. È proprio il depotenziamento del sentire nella sua dimensione complessiva – Calvino ce lo propone – a permettere la costituzione di quelle opposizioni che, nel corso di questo lavoro, abbiamo messo in discussione. Quella tra alimentazione e gastronomia, direttamente e innanzi tutto: l’alimentazione come campo della nutrizione, della sussistenza, del “cibo per la fame” senza alcuna cosiddetta “pretesa qualitativa”, il quale rimanda, oggi, al dominio incontrastato dei grandi monopoli multinazionali che elaborano materie prime senza alcuna cura sotto l’alibi della necessità nutritiva; la gastronomia come campo del piacere, del “cibo come forma d’arte”, il quale rimanda a sua volta alle materie prime di qualità eccezionale per pochi e benestanti *gourmet* (eredi della tradizione gastronomica

del XIX secolo). Dicotomia che sposa un'economia anch'essa duale: agricolture e allevamenti intensivi, di massa, a basso costo, da parte di "produttori" ricchi per "consumatori" poveri, e agricolture e allevamenti "di qualità", da parte di piccoli e spesso sconosciuti produttori per benestanti *gourmet*.

Un'estetica del cibo come progetto di una sensorialità sostenibile non è separabile da una considerazione approfondita su tali tematiche. La nozione di sostenibilità è una nozione etica ed estetica: rimanda tanto alla dimensione ecologica, fisica e biologica quanto agli aspetti di "alienazione" indotta dai ritmi e dai tempi non qualitativi cui sottostà l'uomo contemporaneo. Vi è un'urgenza storica, nella nozione di sostenibilità; ma vi è anche un'esigenza di formazione critica reclamata già da prima dell'emergenza della "crisi ecologica", e come tale la sostenibilità sensoriale è anche una categoria sincronica, un'esigenza di senso che passa attraverso il reclamo dei sensi. Così come la sensibilità cui rimanda una nozione alta di senso comune, lungi dal richiamare il conformismo delle opinioni comuni, è qualcosa che si guadagna attraverso l'esercizio della critica, allo stesso modo una sensorialità è sostenibile quando ha acquisito consapevolezza della propria dimensione integrale, profonda, etico/estetica. In questo senso un'estetica del cibo interpreta il monito di Zarathustra: «Dovete pensare fino in fondo i vostri sensi stessi»<sup>7</sup>.

Il racconto di Calvino sottolinea un'ulteriore questione, strettamente connessa al contesto appena descritto: il gusto come esperienza (almeno) a due, non solipsistica ma condivisa e intersoggettiva. Una sensorialità sostenibile promuove il modello della partecipazione, rimandando all'esperienza conviviale che abbiamo descritto precedentemente: una dimensione comunitaria e sociale del cibo appare indispensabile come "supplemento" al modello, oggi prevalente, della obbiettivazione – un individuo autonomo di fronte a un "oggetto" passivo – che fa della degustazione una pratica spesso autoreferenziale o assoggettata alla ratificazione di modelli già predisposti dal mercato e dai *media*. Una sensorialità sostenibile è partecipativa, intersoggettiva, ma è anche, dunque, una sensorialità *critica*: tutte le pratiche sensoriali (dalla degustazione del vino ai massaggi, niente è escluso) che semplicemente ratificano attività sociali secondo dogmi sensoriali basati su economie del tutto funzionali ai commerci e ai mercati che, all'apparenza, vorrebbero mettere in questione, sono assolutamente inutili o persino antitetiche al progetto di un'estetica sostenibile. Esse servono solo a perpetrare il modello di un'estetizzazione diffusa, ma superficiale e piatta, tipico di una società anestetizzata e patinata, contro la quale occorre rivendicare anche il cambiamento di senso del concetto di consumo, che deve ridursi quantitativamente per crescere qualitativamente. In questo senso, il tema della decrescita è profondamente connesso a un'estetica del cibo; e, sempre in questo senso, una sensorialità sostenibile, parte-

cipativa e critica, per non celare ideologie servili e ridursi a “domenica della vita” o a semplice moda, deve sostenere il peso di una certa “insostenibilità”, di un certo attrito. Non basta dunque rivendicare la centralità del corpo, occorre specificare di *quale* corpo parliamo: un’estetica del cibo intende il corpo come “intelligenza incarnata” e rifiuta la sua scissione dalla “mente”, nel senso in cui, ad esempio, questa opera in modo potente nelle rappresentazioni tipiche della società delle immagini di massa, dove il corpo è subalterno o comunque separato dalla mente. Questa concezione propone una gestione del corpo che, proprio in quanto ne assolutizza la funzione rappresentativa esterna, lo priva e lo depotenzia della sua capacità di relazione con l’interno. Questo significa, nello specifico di un discorso sul cibo, anche esperire sapori, profumi, sensorialità inconsuete, non edulcorate né mediate da filtri troppo consolidati o predisposti (per esempio, con il “turismo enogastronomico” così come oggi viene per lo più inteso e praticato). Un’estetica del cibo, da questo punto di vista e sotto ognuno dei suoi tre aspetti, incontrerà la questione del rapporto tra “tipico”, locale, e “esotico”, globale e cercherà di descriverne le tensioni e le soluzioni. Materie prime, cucine, modelli di gusto attraversano tutto lo spazio emotivo, dal familiare al perturbante fino all’indifferente. I protagonisti del racconto di Calvino sono addirittura trasportati, nel corso del loro viaggio sensoriale che è proprio un viaggio di formazione di una diversa soggettività, ai confini del territorio popolato dagli spettri di tabù terrorizzanti come quello del cannibalismo.

Una sensorialità sostenibile passa attraverso una formazione che dovrebbe riuscire a fare del piacere qualcosa di complesso e “ad ampio raggio”, per usare l’espressione del secondo brano citato, quello di Wendell Berry. La comunanza etimologica tra bello (*bellus*, da *benus* per *bonus*, da cui il diminutivo *benulus*) e buono diviene con Berry programma estetico, etico e pedagogico. Come e quanto è possibile, tuttavia, per un discorso che sottolinea la centralità del corpo, la relazione con il mondo intero modulata attraverso l’esperienza del cibo – un’esperienza peculiare, perché è partecipazione a una presenza che si dissolve e si consuma – determinare il piacere come conseguenza della formazione e della cultura? Questo grande interrogativo promuove però, d’altra parte, la possibilità di intendere il piacere del cibo come qualcosa che non cresce in quella dimensione astratta, totalizzante, e un po’ maniacale con cui vengono ironicamente ridotti a caricatura i gastronomi. Se il piacere del cibo è anche contestuale e, come tale, “contemplativo”, alla limitazione della sua eventuale ossessione corrisponderà la forza della sua pacata pervasività. La connessione tra etica ed estetica del cibo pare dunque innanzi tutto risiedere proprio nell’opposizione reattiva a quella indifferenza a quanto percepito attraverso i sensi che si manifesta – per usare le parole di James Hillman – nella astrazione «della riflessione estesa all’ambiente fisico»<sup>8</sup>.

Praticare questo “esercizio” attraverso i sensi più coinvolti (o almeno, più immediatamente e direttamente coinvolti) nelle pratiche del cibo, il gusto e l’olfatto, costituirà un supplemento di sensibilizzazione, perché implicherà innanzitutto la fatica – anche fisica – necessaria per quella conoscenza degli oggetti alimentari che invece molto spesso vengono interpretati come pure immagini o *eidola*. Implicherà anche l’idea che tutto il corpo, nella sua integralità di dimensioni sensoriali, promuova livelli cognitivi, al fine di sviluppare attraverso il cibo un’estetica pratica, un pensiero della materia intesa al di là, o al di qua, della opposizione tra natura e cultura, tra mente e corpo. Implicherà infine accettare una *estetica del senso* attraversata e promossa da tutti i sensi.

<sup>1</sup> Italo Calvino, *Sotto il sole giaguaro*, cit., p. 33.

<sup>2</sup> Wendell Berry, *The pleasures of Eating* (1989), trad. it. “Il gusto di mangiare”, in W. Berry, *La risurrezione della rosa. Agricoltura, luoghi, comunità*, Slow Food Editore, Bra, 2006, p. 132-33.

<sup>3</sup> I. Calvino, “Presentazione”, in *Sotto il sole giaguaro*, cit., VI-VII.

<sup>4</sup> Cfr. su queste tematiche M. Serres, *Le cinq sens*, Grasset, Paris, 1985, e anche S. Borutti, *Filosofia dei sensi*, Cortina, Milano, 2006 (specialmente il cap. 3 della parte seconda: “Metafisica dei sensi e filosofia involontaria nell’ultimo Calvino”).

<sup>5</sup> Su queste tematiche, cfr. M. Perniola, *Del sentire*, cit.

<sup>6</sup> M. Bachtin, “Le immagini del banchetto in Rabelais”, in *L’opera di Rabelais e la cultura popolare*, trad. it. Einaudi, Torino, 1979, pp. 304-31.

<sup>7</sup> F. W. Nietzsche, *Così parlò Zarathustra*, trad. it. Rizzoli, Milano, 1996, pp. 104-06.

<sup>8</sup> Cfr. J. Hillman, *Il paesaggio: una ricerca psicologica*, cit., p. 23.

## *Estetica del vino*

Tra gli oggetti alimentari il vino occupa un posto di primo piano. Originatasi probabilmente nell'Europa orientale, nelle regioni caucasiche e nell'Asia anteriore, la vite si diffonde con rapidità nel bacino mediterraneo e il suo prodotto, il vino, diviene elemento fondamentale della "triade" mediterranea, insieme al pane e all'olio<sup>1</sup>. Non solo triade alimentare, evidentemente: simboli della religione cristiana, pane, olio e vino significano valori vitali complessivi per tutta la cultura "meridiana" addirittura antecedenti alla loro codificazione istituzionale nel sistema religioso, legati alla sussistenza e alle rappresentazioni collettive. In particolare, il vino attraversa, dopo l'incontro tra le culture germaniche del Nord e quelle latine del Sud, tutta la storia della civiltà europea; infine, dai viaggi post-colombiani fino all'attuale mercato globale, conquista ampia parte del mondo, sia per la produzione (laddove questo è stato climaticamente possibile) che per il commercio e il consumo. Il vino è tuttora il simbolo, il volano della gastronomia, definita spesso, proprio per questo, "enogastronomia", dove al vasto e indefinito campo dei cibi è preposta, in posizione dominante, la determinazione di questa specifica bevanda. Il gastronomo, l'uomo di gusto attento alla qualità dei cibi, è assai spesso, prima di ogni altra cosa, un esperto di vino.

La conclusione del nostro lavoro, dunque, non può prescindere da alcune brevi, sintetiche ipotesi per un'estetica del vino, per fornire maggiore concretezza al quadro teorico sin qui emerso ma anche perché la centralità del vino è difficilmente aggirabile da un discorso che si propone di porre in luce gli elementi di interesse filosofico del campo alimentare.

Perché il vino costituisce campo di elezione e di attrazione della gastronomia? Perché è quasi sempre il vino a costituire esempio privilegiato di confronti teorici tra esperienze estetiche? Sono davvero innumerevoli gli esempi che si potrebbero qui richiamare: nella poesia, nella filosofia, nella letteratura, in tutte le arti figurative, come metafora o come oggetto proprio di considerazione, esso disegna un campo talmente esteso da risultare inafferrabile. I motivi non sono da ricercarsi solo nella sua storia e nella simbologia, anche se la stratificazione di senso da esse prodotta è davvero di enorme portata. Secondo la linea



che abbiamo perseguito, tuttavia, l'estetica del vino non si occuperà direttamente di questo campo. Piuttosto, è già nella fisica e nella chimica che nascono la specificità e il dominio del vino nell'alimentazione e nella gastronomia: grazie al processo di fermentazione che ne determina la configurazione finale, esso è (insieme con altre bevande alcoliche, liquorose e fortificate, ma meno significative per altri versi) l'oggetto edibile a maggiore durata e conservazione. Per questa caratteristica, il vino si avvicina, da un punto di vista fenomenologico, all'opera d'arte: mentre la vita di una pietanza è ristretta a un tempo breve variabile (diverso, certo, da un piatto di pasta a un salume, ma comunque molto limitato), e di essa non rimane traccia se non nella memoria individuale o collettiva o nella sua immagine, se non nella sua *riproducibilità* quotidiana (la ricetta ripetuta a casa o al ristorante) o periodica (i ritmi di ri-produzione di un formaggio, di un salume), come *performance*, come "evento" sempre uguale ma mai uguale, la durata del vino è, in potenza, considerevolmente più lunga. Il vino, *quello stesso* vino, è un oggetto conservabile: la cantina-museo propone la collezione di pezzi – esauribili, certo, nati per il deperimento e il consumo, ma in un tempo più dilatato – che possono costituire la riserva e la riprova dell'esperienza estetica dello *stesso* oggetto. Il contenitore stesso, la bottiglia di vetro, trasportabile, rigida e maneggevole, ne amplifica e favorisce non solo la comunicabilità ma la stessa conservabilità. Allo stesso tempo, però, come vedremo tra breve, questa caratteristica che da un lato avvicina il vino all'opera d'arte, dall'altro lo rende oggetto appetibile anche per le discipline della quantificazione e delle misura. Non è senza significato la circostanza che proprio tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo, in Inghilterra, venga inventata la moderna bottiglia di vetro (insieme al tappo di sughero) quale contenitore del vino da mercato, commercio ed esportazione. Se prima di allora le bottiglie servivano unicamente a portare il vino dalla botte alla tavola, con lo sviluppo del commercio dei beni di gusto e di lusso nasce anche il concetto di bevanda "individualizzata", nel contenuto come esperienza sensoriale e nella forma come bottiglia <sup>2</sup>. È una catena sistematica di cui in precedenza abbiamo già indicato alcuni elementi: nascita dell'estetica moderna, fruizione sensibile e individuale delle opere, trasformazione del ruolo sociale dell'arte, nascita di istituzioni come i musei pubblici e, insieme, nascita della gastronomia, del "ristorante" come luogo pubblico ove è possibile fruire delle creazioni del cuoco/demiurgo, rapporto individuale con le "esperienze" di gusto. Allo stesso tempo, in modo complementare, trionfo della scienze sperimentali e del metodo analitico. Il vino, nel suo nuovo e ancora insuperato vestito, una bottiglia riconoscibile, maneggevole e comunicabile, esprime questa nuova sensibilità in modo esemplare: la possibilità di un'esperienza estetica fisica, corporale, racchiusa in un oggetto più conservabile di tutti gli altri vettori del gusto. Grazie alla sua trasportabilità, avviene

dunque per la prima volta in epoca moderna che di esso si apprezzino le infinite varietà e qualità di gusti e sfumature.

Come tutti gli alimenti il vino è destinato all'introiezione fisica, al deperimento e alla scomparsa; esso è tuttavia potenzialmente votato al trascendimento di quella dimensione fugace, brevissima, che caratterizza l'esperienza quotidiana della grandissima parte del cibo consumato. Crediamo che anche – e forse soprattutto – per questo esso attragga l'interesse dell'estetica come campo della valutazione qualitativa: nell'esperienza del vino il giudizio trova un'affidabilità potenzialmente maggiore perché il “buono” per il palato si avvicina al “bello” della contemplazione di un'opera “solida”, non edibile, più di quanto ciò avvenga per le esperienze degli altri cibi pronti per l'uso e il consumo. Non a caso, il vocabolario della degustazione e della valutazione si è sviluppato a partire dal vino e nel vino trova maggiore articolazione: la possibilità di “misurare” la qualità (ci torneremo tra breve) è strettamente correlata alla “solidità” dell'oggetto, alla sua durezza e reperibilità per verificarne l'esperienza. Non a caso, sono comunque altri alimenti dotati di relativa capacità di conservazione – formaggi, salumi, olio, altre bevande come birra e superalcolici – a prestarsi in modo simile, con lessici e parametri di valutazione specifici, alla valutazione qualitativa.

Le tecnologie moderne e sempre più sofisticate di conservazione degli alimenti – la catena del freddo, il sottovuoto, l'appertizzazione – non sono (ancora?) riuscite a modificare tale quadro: esse hanno lo scopo di mummificare, di imbalsamare il cibo fresco allungandone la vita, irrigidendolo all'atto della sua “nascita” (come prodotto o come ricetta). Ma, al di là del fatto che il tempo di conservazione non è (ancora?) mai così lungo come quello che può raggiungere il vino, l'ulteriore elemento, davvero discriminante, è dato dal fatto che questo presenta una conservabilità del tutto peculiare: il vino si conserva *ma* si trasforma, dal punto di vista organolettico e dal punto di vista fisico-chimico, prima che ne sia decretata la fine. In questo, si differenzia sia dagli altri cibi conservati che dalle opere d'arte, avvicinandosi piuttosto al ciclo vitale umano e animale: conservazione nel cambiamento. Non crediamo che le banche dei semi da un lato, l'analisi sensoriale e i sistemi di valutazione di prodotti freschi appena cotti dall'altro modifichino la questione *di diritto* che stiamo ponendo; neppure, che la potenziale lunga conservabilità del vino riguardi, *di fatto*, almeno adesso, ancora pochissimi vini. È vero peraltro che il vino, come abbiamo già ricordato, si esperisce in molti modi: esso è alimento energizzante e psicotropo inebriante prima ancora di essere elemento di convivialità, socializzazione, degustazione e conoscenza. Tutto questo universo deve essere considerato per un'estetica del vino che voglia descrivere in modo completo il suo oggetto; tuttavia, tali problematiche – di cui non vogliamo nascondere né l'attuale complessità né le difficoltà di previsione rispetto ai loro futuri sviluppi

storici – esulano dal nostro attuale compito, che mette conto anzitutto di rilevare e motivare la specificità dell’oggetto “vino” rispetto agli altri. Il vino, per alcune sue caratteristiche, realizza in certa misura un compromesso tra fugacità del piacere fisico e contemplazione immateriale: allungandosi nell’esistenza reale e non solo in quella immaginaria, costituendo un legame tra deperimento e conservazione, esso assolve sia al desiderio di esperienza sensibile che a quello della contemplazione. Il vino, almeno quando viene esperito in quanto degustazione (che in ciò si caratterizza come un’azione esterna e ulteriore rispetto ai ritmi ordinari del mangiare e del bere), può avvicinare l’esperienza estetica a quel *continuum* temporale tipico della contemplazione delle opere e della bellezza, mentre il cibo è tipicamente esperito nel ritmo e nella discrezionalità temporale<sup>3</sup>. Esistono i collezionisti di vini (di bottiglie piene, da bere, non solo vuote, da ricordare) come esistono i collezionisti di quadri, e i maggiori collezionisti e *connaisseurs* di vino si trovano spesso, in modo solo all’apparenza paradossale, in paesi non vocati alla sua produzione; non esistono, invece, i collezionisti di pietanze ma, al limite, di menu, ricettari e memorie.

Un’estetica del vino come estetica della materia prima concerne i temi delle varietà delle piante e dei frutti rispetto alla loro collocazione, allegazione e coltivazione. È il grande campo della agronomia e della viticoltura. Le scelte sulle specie di *vitis vinifera* da allocare in determinati luoghi, sui sistemi di allevamento, sulle densità di impianto e i metodi di potatura, sono legate (in alcune realtà storiche da molti secoli) a fattori molteplici: il sito di cui si dispone, il suo clima e il suo suolo particolari, le preferenze e le necessità delle persone locali o esterne (in passato principalmente contadini, oggi anche produttori/imprenditori, mossi rispettivamente da esigenze di autoconsumo o da economie e commerci anche molto vasti), gli scambi e le relazioni che si sono intraprese o nelle quali ci si è imbattuti. Tali scelte, poi, dovranno essere corroborate dall’esperienza: l’agronomia e la viticoltura hanno nel loro complesso a che fare con l’estetica perché sono scienze guidate, indotte, corrette continuamente e sistematicamente dalla prassi empirica. Questo per la profonda interazione che la pianta e i suoi frutti sviluppano con il luogo, il suo suolo, il clima e il microclima, e il tempo (sia come differenze tra un’annata e un’altra, sia a medio e a lungo termine, dove occorre verificare l’adattamento della pianta ai cambiamenti meteorologici e climatici complessivi). La sensibilità che occorre nella comprensione del fenomeno della giusta e corretta maturazione del frutto è, ad esempio, indistinguibile dalla conoscenza profonda dei luoghi e delle situazioni specifiche e variabili di tempo in tempo: l’assaggio degli acini in corso d’opera, durante la maturazione, in vigna, è pratica fondamentale e non sostituibile da strumenti deduttivi (né da analisi esclusivamente quantitative). Il momento della scelta della

vendemmia dipende molto, inoltre, dalla sensibilità, dall'esperienza e dall'intuizione: una previsione scorretta della situazione meteorologica, anche solo di pochi giorni (e la meteorologia come scienza aiuta solo in parte a livello di localizzazioni molto specifiche) rischia di compromettere completamente il risultato finale. Più in generale, nel fare vino entrano in gioco anche scelte di tipo sociale, etico e ambientale, perché il vino rappresenta anche un modo di rappresentazione ed espressione di identità individuali e collettive in contesti determinati.

In un'intervista di mirabile chiarezza, Paul Pontallier, direttore ed enologo di Château Margaux, storica proprietà del Médoc, nel Bordolese, uno dei vini più noti e apprezzati del mondo, ha sostenuto che il concetto fondamentale, sia per la produzione che per la stessa comprensione di che cosa sia la qualità di un vino, è quello di *terroir*. Termine di difficile traducibilità in italiano, esso indica quei fattori naturali, in particolare clima, microclima e suolo, che con il tempo, tramite il lavoro, sono stati riconosciuti, codificati e valorizzati in un sistema culturale da una comunità umana. La nozione di *terroir* esprime così quel plesso di natura e cultura che, nel corso del nostro lavoro, abbiamo più volte utilizzato per caratterizzare l'oggetto e l'esperienza del cibo nella sua complessità. Ora, da una parte la realizzazione di un tale artefatto avviene attraverso scelte che sono strettamente connesse all'esperienza acquisibile solo vivendo il *terroir* stesso, essendone parte; dopo venti anni a Margaux, così Pontallier, «comincio solo adesso a farmi un'idea migliore di quella che è un'uva ben matura nelle particolari condizioni del *terroir* di Margaux»<sup>4</sup>. Dall'altra, le variabili sono talmente numerose e ogni anno riserva incognite legate a fattori mai completamente prevedibili, che «non esiste una ricetta, tutto si basa sull'esperienza» e sulla sensibilità di ciascun produttore. Ciò vale tanto nella scelta del momento della vendemmia, quando le uve raggiungono la maturazione considerata ottimale, quanto nelle fasi successive, della vinificazione e dell'affinamento del vino.

Un'estetica del vino come estetica della cucina riguarda naturalmente il campo della sua elaborazione, quello denominato «vinificazione». La vinificazione appartiene al sapere enologico, vera e propria «cucina» del vino: la fermentazione degli zuccheri in alcoli – momento in sé di grande interesse filosofico e antropologico, riguardante un modo peculiare di trasformazione della materia – e gli altri processi che, guidati dall'uomo, trasfigurano le uve in bevanda. La vinificazione è un insieme di tecniche con moltissime variabili, legate alle condizioni di lavoro contingenti (una grande realtà aziendale o una piccola cantina artigianale hanno mezzi e finalità intrinseche diverse), alle tradizioni di una zona, di una particolare tipologia di vino e agli «stili» e idee diverse del singolo produttore. Dalle scelte sulle temperature e sui tempi di fermentazione e di macerazione, dei rimontaggi e delle follature, dalle scelte sui lieviti fino a quelle sui contenitori di affinamento,

tutto è condotto secondo un ordito che risponde certo alle scienze cosiddette “esatte” come la l’*enologia*, ma anche alle sensibilità, alla pratica, all’esperienza e alle intuizioni di chi fa il vino. Tra gli altri, il momento dell’assaggio in fase di affinamento contribuisce a testimoniare: la lunghezza dell’affinamento non è mai la stessa, varia da annata a annata, da tipo a tipo di vino, senza considerare lo stile stesso, la “firma”, che ogni produttore o enologo intende conferirgli. Nella lingua francese, l’affinamento del vino si dice *élevage*: allevamento, lo stesso termine usato per l’educazione dei figli, a sottolineare l’analogia tra i due processi, solo in piccola parte guidati da regole precostituite e molto invece dipendenti da “buon senso”, sensibilità, intuizione, capacità previsionale, misura e equilibrio. *Terroir, élevage*, misura, equilibrio, concetti base di buona parte della viticoltura e dell’*enologia* contemporanee, sottolineano bene perché l’estetica abbia a che fare con il vino, ambito in cui le conoscenze sono sempre rivedibili, almeno in parte induttive, solitamente “chiare e confuse”.

Naturalmente, anche nell’ambito del vino vi sono fautori di una concezione obiettivistica e quantitativa, guidata dal metodo analitico, e tale visione opera in tutti gli ambiti, nella viticoltura, nell’*enologia* e nell’analisi sensoriale, come vedremo meglio tra poco. Tuttavia, è interessante almeno osservare che la concezione obiettivistica si associa spesso a un livello qualitativo in genere più basso e legato a quantità produttive molto superiori: se le idee di Pontallier sono oggi condivise da molti *winemakers* e produttori di eccellenza, del vecchio ma anche del nuovo mondo, scienziati della viticoltura e dell’*enologia* quantitativa operano sovente per grandi industrie del vino che producono ingenti quantità per un consumo decisamente meno attento, che non ricerca sfumature e varietà gustative ma modalità che potremmo definire “generiche” di bere. La dicotomia tra queste due modalità di concepire il vino e il suo processo di costituzione riguarda poi anche, molto spesso, il contenzioso sul primato della viticoltura sull’*enologia* o dell’*enologia* sulla viticoltura. I sostenitori della visione induttiva, empirica ed estetica del vino sottolineano l’enorme importanza della viticoltura e il suo primato sull’*enologia*: ottenere una materia prima sana, matura e equilibrata è condizione imprescindibile per fare un vino di grande qualità, e in questo senso i processi di vinificazione, della “cucina”, devono semplicemente accompagnare il frutto alla sua espressione, senza invadere il campo stravolgendone l’armonia e la “purezza”. È una posizione che enfatizza il ruolo della natura o meglio – come avevamo chiarito in precedenza – della naturalità. Viceversa, gli obiettivistici ritengono che il vino sia soprattutto artificio, e che il lavoro nella cantina sia l’attività principale volta ad ottenere, attraverso eventuali correzioni chimiche (e regolamentate, evidentemente, dalla legislazione vigente), un buon risultato finale. In questo caso, si sottolinea la necessità e la legittimità di un apporto umano più invasivo,

sottolineando l'affidabilità, la costanza dei prodotti ottenuti e la loro *sicurezza* in termini di salubrità. Questa concezione elimina, o relega in secondo piano, la filosofia del *terroir* e del vino come espressione di un *genius loci* ed enfatizza, nella qualità, il ruolo della salute, secondo un protocollo che è quello adottato dagli approcci medici e nutrizionistici tradizionali ma anche dai vari Ministeri della salute.

Ancora una volta, ciò che il *consensus* dei critici, insieme al mercato nelle sue articolate dinamiche, definisce in termini di qualità sta quasi sempre dalla parte dei “vini di *terroir*” e non da quella dei “vini di esecuzione tecnica” e di affidabilità consumeristica. In realtà, la questione è molto complessa, non solo perché si trovano sempre eccezioni a questo schema. Il fatto è che un'analisi approfondita giunge a quel circolo vizioso su cui già Hume si era soffermato: se il gusto è (soprattutto) educazione, il critico è l'uomo di gusto educato cui viene conferita, per consenso, autorità nella guida delle scelte e del mercato; ma chi critica i critici? Lo stesso consenso, il mercato stesso, che ne determina dunque ascesa e caduta? Se la qualità è ciò che emerge dal consenso dei critici, sembra difficile evadere da siffatta spirale. Di quale mercato è qui questione, tuttavia? Se la qualità è mero fatto statistico, quantitativo, allora i vini prodotti sulla base di schemi predeterminati e formule generali, indifferenti all'esperienza della loro concreta localizzazione, hanno tutto il diritto di aspirare a un primato: sono i più venduti. Spesso, in effetti, sono le indagini di mercato condotte dall'analisi sensoriale e dalla *consumer science* sul gusto “innanzi tutto e per lo più” a determinare le modalità produttive, la viticoltura e la vinificazione. Il tema del rapporto tra gusto e democrazia torna prepotentemente qui in gioco, e con esso quello tra etica ed estetica come sensorialità sostenibile. Forse, la nozione di supplemento può venirci in aiuto anche qui: senza giustificare in alcun modo una concezione che riduce il vino a pura merce e oggetto di profitto, elidendone ogni differenziazione specifica ed estetica, vogliamo sottolineare ancora una volta che, come la natura non si oppone all'artificio ma lo integra, così il bere non si oppone al degustare ma lo affianca, la *volgarità* (etimologica) non si oppone all'educazione ma la riscatta. Così, la quantità rimonta sulla qualità per evitare che questa possa divenire pura evanescenza, rappresentazione di un'oligarchia e persino misticismo sensoriale.

Un'estetica del vino come estetica del gusto affronta sia la tematica della degustazione che quella, più ampia, del bere e del consumare, compresi i suoi effetti. Come abbiamo già visto nell'estetica del cibo, il campo del gusto è quello più tradizionalmente implicato dal discorso estetologico, e per questo è quello più ricco di riflessioni e analisi <sup>5</sup>. Il gusto del vino, per usare il titolo del classico studio sulla degustazione di Emile Peynaud <sup>6</sup>, è il settore di ricerca più esplorato nell'ambito dell'analisi sensoriale sugli alimenti e anche dall'estetica propriamente detta. I descrittori per la valutazione del vino nei suoi tre parametri

(aspetto, olfatto, gusto) sono numerosi, articolati e, pur caratterizzati e enfaticamente diversamente dalle diverse scuole di degustazione, sufficientemente codificati. Il problema che pongono è giudizi di gusto del vino è da un lato quello delle precondizioni del giudizio stesso, dei “pregiudizi”, dall’altro quello della misurazione. Su quale base giudichiamo e come tradurre questo giudizio? Non è tanto in gioco la questione generale, consustanziale all’estetica, della oggettività dei giudizi di gusto; riteniamo che un chiarimento concettuale importante debba riguardare per il vino, oggi, il tipo di oggettività che si mette in questione o che, di converso, si intende affermare.

I degustatori di vino (ma crediamo che lo stesso valga anche per i degustatori di altri prodotti) si possono dividere in due grandi categorie, che proponiamo di chiamare “prescrittivist” e “descrittivist”. I prescrittivist assumono di sapere, in un certo senso “a priori”, che cosa sia la qualità in un vino nei suoi elementi costitutivi, e confrontano la loro esperienza sensoriale specifica con il paradigma al quale si riferiscono. Questa convinzione può basarsi o sulla credenza nella “assolutezza” del buono e del piacevole (anche se di solito non si arriva a tanto) oppure, più di frequente, su una sorta di “aderenza” allo spirito del tempo che si esprime nelle mode rappresentate e codificate nel giornalismo di massa. Il prescrittivist mostra una sorta di fiducia non tanto nell’obiettività della scienza analitica quanto nel “senso comune” inteso però, in termini non aristotelici né kantiani, come spirito ovvero opinione prevalente in un dato momento storico. Il vino di qualità, il vino *buono*, sarebbe quel vino che risponde a determinate caratteristiche organolettiche, che come tali vengono “fissate”, cioè quantificate, in regole o descrittori predeterminati. È la posizione tipica del giornalismo gastronomico più comune e meno avveduto. La conseguenza di questa posizione è cercare di costringere il qualitativo in una rigida gabbia quantitativa: la valutazione in centesimi o altri simboli, tipica di buona parte della critica degustativa, ritiene di offrire una fotografia obiettiva della qualità dell’esperienza sensoriale stessa. I descrittivist, invece, sostengono non che non si dia valutazione e dunque criterio per determinazione della qualità (sotto pena di cadere nella *petitio principii* di una degustazione che non giudica, di una valutazione “avalutativa”), ma che questa stessa sia risultato stratificato di elementi a loro volta qualitativi, di presupposti intersoggettivi non misurabili<sup>7</sup>. Esplicitare tali presupposti è necessario per non commettere l’errore categoriale di confondere il giudizio sull’esperienza sensoriale con il pre-giudizio intellettuale su che cosa *debba essere* buono: se tra i due momenti vi è una relazione, come peraltro abbiamo suggerito proponendo una sensorialità sostenibile che nasce dal rapporto tra esperienza sensoriale e giudizio complessivo, proprio per questo occorre promuovere la capacità critica di discernarli, anche solo metodologicamente. Nessuna “immacolata” degustazione; e tuttavia, la comprensione dei presupposti

sui quali poggia il giudizio qualitativo deve a sua volta cercare ogni volta di sospendersi, in una sorta di *epoché* fenomenologica del gusto e del buono. L'oggettività del descrittivista è un'oggettività – per usare un linguaggio husserliano e wittgensteiniano – *pre-categoriale*, dipendente da quella *forma di vita* nella quale si formano i giudizi estetici stessi e la possibilità delle loro eventuali misurazioni<sup>8</sup>. Al tempo stesso, ogni esperienza di gusto mantiene ogni volta anche le caratteristiche di evento nuovo. Da questo punto di vista, il vino ci aiuta, essendo un oggetto estetico peculiare: è molto difficile separare il giudizio di valore, il giudizio sulla qualità, dal piacere che si prova bevendo, anche se in linea di diritto è possibile assimilando il vino a oggetti estetici diversi, come quelli giudicati, ad esempio, dall'occhio o dall'orecchio. Distinguere la bontà del vino (come indicatore di qualità) dal piacere che se ne prova è un'astrazione che può essere praticata solo per scopi specifici, come indagini settoriali a fini produttivi o commerciali.

La degustazione oggettivante della prescrizione normativa – una prescrizione che influenza, condizionandoli, modi di lavorare la materia prima, in vigna e in cantina, e che utilizza allo scopo professionisti della consulenza – è una tentazione ricorrente e ha i suoi numerosi fautori, soprattutto nel campo della scienza, della produzione e del commercio del vino. Vogliamo qui fornire un esempio particolarmente importante perché non solo è sintomatico di un modo di intendere, ma è stato (e tuttora è) anche molto influente. Chris Somers, un famoso enologo australiano, ha sostenuto che è possibile una definizione oggettiva della qualità del vino (lo studio di Somers è rivolto in particolare al vino rosso) attraverso un parametro quantitativo preciso, quello del *colore*: «dei tre parametri sensoriali in base ai quali si giudica la qualità di un vino – colori, profumi e gusto – il colore è l'unico sul quale si possono formulare valutazioni oggettive»<sup>9</sup>. Mentre le sostanze polifenoliche responsabili del colore possono essere facilmente misurate, «il totale degli aromi e dei sapori presenti nelle uve e nei mosti sfugge a misurazioni quantitative esatte»<sup>10</sup>. Siamo tornati al punto di partenza, alla gerarchia dei sensi, con gusto e olfatto sfuggenti, soggettivi e inaffidabili (nonostante esistano sistemi di misurazione anche degli odori e dei sapori) e la vista, il senso che molta tradizione considera più scientifico e intellettuale, in posizione dominante: “lo spettro del vino”, che richiede lo strumento analitico dello spettroscopio, è l'indice qualitativo più affidabile, perché esso risulta dalla misurazione della quantità di antociani e tannini, ovvero il totale dell'estratto secco fenolico. Più è elevato l'estratto fenolico, più il colore sarà intenso e profondo, ed è questo l'obiettivo qualitativo assoluto: in una sorta di inconsapevole astrazione dalla concreta fenomenologia del vino, Somers arriva persino a sostenere che “è un fatto di esperienza comune” che il vino possa essere apprezzato anche senza che lo si assaggi...

Al parametro dello spettro visivo del vino Somers affianca quello



della sua “matrice”, ovvero il suo pH. Il pH è l’indice che misura la forza degli acidi dissociati presenti in un vino: più basso esso è, più intensa è la percezione gustativa dell’acidità. Mentre Somers non ammette l’utilizzo enologico di polifenoli aggiuntivi, è invece favorevole alla correzione sistemica del pH non solo laddove, come in Australia, le condizioni climatiche spesso torride tendono a renderlo troppo alto e inadatto a conferire freschezza e “spina dorsale” al vino, ma in qualsiasi parte del globo. Il principio base del “vino intatto”, il vino che “molto raramente” è di origine semplicemente naturale, è dunque: maggiore sostanza colorante = più materia polifenolica = più sapori e più ricchezza sensoriale (*quali* sapori e *quale* ricchezza costituirebbero *valore* gustativo non viene ovviamente spiegato). Questo assioma favorisce, peraltro, una gerarchia tipologica precisa dei *vitigni*, non dei vini. Se il vino è frutto dell’interazione dinamica tra varietà del frutto, ambiente – come clima, microclima e suolo – e culture umane, il vitigno come valore, invece, richiama un’astratta ampelografia, avulsa da ogni stratificazione e differenziazione e incline al conforto della misura: per Somers il Merlot è, in quanto più ricco di polifenoli, migliore del Pinot noir, il Cabernet Sauvignon è migliore del Nebbiolo, ecc...

Ora, su che cosa si baserebbe tale convinzione quantitativa? Sulle sperimentazioni in laboratorio circa la longevità dei vini. I vini che possiedono maggiore potenzialità di conservazione sarebbero quelli con tali caratteristiche. Al di là del dato empirico, contestabile e contestato, vogliamo però osservare come in questa concezione operi un’idea regolativa di qualità dissociata dal piacere, che rimanda alla questione del vino come oggetto estetico “solido” (maneggevole, durevole, più simile ai costrutti artistici duraturi delle altre cose del cibo) descritta in precedenza. Somers prescinde completamente dal fatto che le preferenze estetiche possano essere costituite – come *di fatto* accade – da *valori*, perché per lui la qualità è un fatto, non un valore. È il *terroir* che difatti deve adattarsi alla eventuale norma qualitativa (la longevità, la conservazione); non è la qualità che, in base al *terroir* di riferimento, si arricchisce di elementi ulteriori e di differenze intrinseche. Quale difficoltà si avrebbe se si ponesse come riferimento valoriale non la longevità, ma la giovinezza? Se il vino non fosse conservato in una situazione di riduzione, all’interno di una bottiglia sigillata, evidentemente si potrebbe ribaltare la prospettiva che alcuni eventi storicamente determinati hanno reso quasi normativa. In ogni caso, dato che la prospettiva di Somers e di altri viticoltori, enologi e degustatori non arriva di necessità a rendere ragione di tutte le preferenze di valore e di piacere, essa contribuisce a creare una separazione fittizia tra ambito delle scienze del vino (viticoltura, enologia) e ambito delle finalità cui esso tende (degustare, bere), se non altro perché il vino *non* è “innanzi tutto e per lo più” un oggetto di contemplazione né di analisi <sup>11</sup>. L’estetica qualitativa e produttiva di Somers ha in realtà profondamente influenzato molti

enologi e viticoltori nel mondo perché, sotto il manto dell'obiettività incondizionata, essa procede da un'ideologia implicita che pone in una catena consequenziale alcuni elementi qualitativi – longevità, struttura, sanità – trasformandoli in valori, al fine di favorire, circolarmente, l'ideologia che li ha promossi.

Il vino non è solo oggetto da degustazione, quindi: ciò che a volte i degustatori e i *sommeliers* dimenticano, e che un'estetica è tenuta a ricordare, è l'ampiezza di esperienze eterogenee che esso veicola. Una prospettiva insieme sincronica e diacronica lo testimonia: come in fondo ancora oggi si beve molto di più di quanto non si degusta, così per moltissimo tempo anche la "degustazione" e il piacere del vino sono stati intesi in senso diverso da quanto attualmente avviene. La qualità del vino nel Medioevo appare molto lontana dalle sicure prescrizioni della moderna scienza enologica di Somers: «Il vino medio, che non è né vecchio né nuovo, è buono e temperato perché è lontano dai difetti propri di questi due estremi. Il suddetto vino è caldo e secco al secondo grado, nutre il corpo e genera buon sangue e può essere bevuto senza paura: per questi motivi, è il vino da preferire»<sup>12</sup>. I rapporti tra vino e dietetica (come regime di vita complessivo) sono centrali in tutto il mondo antico e medievale, per esempio, e in tale quadro esso è vissuto nella sua ambivalenza: vero e proprio *pharmakon*, rimedio benefico ma anche potenziale pericoloso veleno in caso di abuso, il vino possiede moltissime proprietà. Non ultima, solitamente rallegra. Se l'esperienza del riso è spesso collegata al vino, è anche perché in entrambe emerge con forza la questione del corpo, dei sensi e della fisiologia, spesso rappresentata nell'immaginario dionisiaco. Un'estetica del vino ha certamente anche qui un ulteriore motivo. Ma è soprattutto come scienza della qualità e delle differenze che essa incrocia in modo pregnante il vino: nessun altro frutto sviluppa, durante la maturazione sulla pianta prima, successivamente nella fermentazione, nell'affinamento e nell'invecchiamento, una così grande vastità di aromi e profumi. Oggetto ricco di differenze intrinseche dovute alle diversità naturali dei frutti, alle loro specifiche modalità di coltivazione e lavorazione, alla stratificazione storica che lo ha rivestito, il vino può rappresentare oggi un esempio tra i più vitali dell'esperienza della varietà.

<sup>1</sup> Cfr. *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*, a cura di F. Del Zan, O. Failla, A. Scienza, ERSA, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, Gorizia, 2004.

<sup>2</sup> Cfr. H. Johnson, *The Story of Wine*, Beazley, 1989, trad. it. *Il vino. Storia tradizioni cultura*, Muzzio, Padova, 1991, pp. 282-92 e 443-60.

<sup>3</sup> Sul tema dei limiti dell'esperienza del cibo cfr. E. Telfer, *Food for thought*, cit., pp. 120-25. Sull'esperienza della degustazione come esperienza della dilatazione del tempo e, più in generale, su un'analisi semiotica della degustazione del vino cfr. G.

Grignaffini, *Estesia e discorsi sociali: per una sociosemiotica della degustazione del vino*, in E. Landowski – J. L. Fiorin, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino, 2000, pp. 214-32.

<sup>4</sup> *Margaux e il senso dell'equilibrio*, Intervista a Paul Pontallier di Giovanni Ruffa, in *Slow*, VII, 37, 2003, p. 63.

<sup>5</sup> Cfr. per esempio l'interessante tentativo di interpretare il vino come oggetto estetico compiuto da Luigi A. De Caro, *Il vino come oggetto estetico. Note per una fenomenologia della degustazione*, in *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*, Monza, Polimetrica, 2004.

<sup>6</sup> E. Peynaud, *Le goût du vin*, Bordas, Paris, 1980, trad. it. *Il gusto del vino*, AEB, Brescia, 1983. Emile Peynaud è stato direttore del Servizio Ricerche della Stazione agronomica ed enologica di Bordeaux, autore di moltissimi studi di enologia e uno dei massimi studiosi della degustazione del vino nel Novecento.

<sup>7</sup> Per questa discussione, ci permettiamo di rimandare a N. Perullo, "Prescrivere, descrivere", in *Scienze gastronomiche*, cit.

<sup>8</sup> Cfr., su questa tematica, "Gusto e disgusto. Conversazione con Elio Franzini", in *Portos*, 11, Settembre/Ottobre 2002, pp. 48-59.

<sup>9</sup> C. Somers, *The Wine Spectrum. An Approach towards Objective Definition of Wine Quality*, Ashford, South Australia, 1998, p. 11. Per una discussione accurata e approfondita della tematica affrontata in Somers e qui ripresa, cfr. L. Mazzoleni, "The Wine Spectrum. L'ideale del "vino intatto" e il mito dell'approccio oggettivo al problema della qualità nel vino", in *Portos*, n. 13-14 2003, pp. 154-65, e n. 15, pp. 112-15. Rimandiamo anche a N. Perullo, "Sensazione sensatezza", in *Slow* 46, anno IX, aprile-giugno 2004, pp. 10-14.

<sup>10</sup> C. Somers, *ivi*, p. 47.

<sup>11</sup> Per una interpretazione che differenzia in questo senso la "degustazione" come ambito della soggettività e del piacere e l'"analisi sensoriale" come scienza analitica, quantitativa e oggettiva cfr. A. Noble, "Degustazione e scienza", in *Scienze gastronomiche*, cit.

<sup>12</sup> Jeoffrois de Waterford e Servasi Copale, *Le segré des segréz*, trad. del *Secretum secretorum*, ed. in Albert Henry, *Contribution à l'étude du langage oenologique en langue d'oil (XIIe-XVe s.)*, Classe des Lettres – Académie Royale de Belgique, vol. 1, Bruxelles 1996, p. 47, trad. it. in Cfr. Y. Grappe, *Sulle tracce del gusto. Storia e cultura del vino nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 2006.

# Aesthetica Preprint

- 1 *Croce e l'estetica*, di R. Assunto, P. D'Angelo, V. Stella, M. Boncompagni, F. Fanizza
- 2 *Conversazione con Rudolf Arnheim*, di L. Pizzo Russo
- 3 *In margine alla nascita dell'estetica di Freud*, di L. Russo
- 4 *Lo specchio dei sistemi: Batteux e Condillac*, di Ivo Torrighiani
- 5 *Oruel "1984": il testo*, di F. Marengo, R. Runcini, V. Fortunati, C. Pagetti, G. Sertoli
- 6 *Walter Benjamin: Bibliografia critica generale (1913-1983)*, di M. Brodersen
- 7 *Carl Gustav Jochmann: I regressi della poesia*, di P. D'Angelo
- 8 *La Luce nelle sue manifestazioni artistiche*, di H. Sedlmayr
- 9 *Anima e immagine: Sul "poetico" in Ludwig Klages*, di G. Moretti
- 10 *La disarmonia prestabilita*, di R. Bodei, V. Stella, G. Panella, S. Givone, R. Genovese, G. Almansi, G. Dorflès.
- 11 *Interpretazione e valutazione in estetica*, di Ch. L. Stevenson
- 12 *Memoria e oltraggio: Contributo all'estetica della transitività*, di G. Lombardo
- 13 *Aesthetica bina: Baumgarten e Burke*, di R. Assunto, F. Piselli, E. Migliorini, F. Fanizza, G. Sertoli, V. Fortunati, R. Barilli.
- 14 *Nicolò Gallo: Un contributo siciliano all'estetica*, di I. Filippi
- 15 *Il processo motorio in poesia*, di J. Mukařovský
- 16 *Il sistema delle arti: Batteux e Diderot*, di M. Modica
- 17 *Friedrich Ast: Estetica ed ermeneutica*, di M. Ravera, F. Vercellone, T. Griffero
- 18 *Baltasar Gracián: Dal Barocco al Postmoderno*, di M. Battlori, E. Hidalgo Serna, A. Egido, M. Blanco, B. Pelegrin, R. Bodei, R. Runcini, M. Perniola, G. Morpurgo-Tagliabue, F. Fanizza.
- 19 *Una Storia per l'Estetica*, di L. Russo
- 20 *Saverio Bettinelli: Un contributo all'estetica dell'esperienza*, di M. T. Marcialis
- 21 *Lo spettatore dilettante*, di M. Geiger
- 22 *Sul concetto dell'Arte*, di Fr. Schleiermacher
- 23 *Paul Valéry e l'estetica della poiesis*, di A. Trione, M. T. Giaveri, G. Panella, G. Lombardo
- 24 *Paul Gauguin: Il Contemporaneo ed il Primitivo*, di R. Dottori
- 25 *Antico e Moderno: L'Estetica e la sua Storia*, di F. Fanizza, S. Givone, E. Mattioli, E. Garroni, J. Koller
- 26 *I principi fondamentali delle Belle Arti*, di M. Mendelsshon
- 27 *Valori e conoscenza in Francis Hutcheson*, di V. Bucelli
- 28 *L'uomo estetico*, di E. Spranger
- 29 *Il Tragico: Materiali per una bibliografia*, di M. Cometa
- 30 *Pensare l'Arte*, di E. Garroni, E. Grassi, A. Trione, R. Barilli, G. Dorflès, G. Fr. Meier
- 31 *L'ordine dell'Architettura*, di C. Perrault
- 32 *Che cos'è la psicologia dell'arte*, di L. Pizzo Russo
- 33 *Ricerca Nowau. Una forma di oralità poetica in Melanesia*, di G. M. G. Scoditti
- 34 *Pensieri sparsi sulla pittura, la scultura e la poesia*, di D. Diderot,
- 35 *Laocoonte 2000*, di L. Russo, B. Andreae, G. S. Santangelo, M. Cometa, V. Fagone, G. Marrone, P. D'Angelo, J. W. Goethe
- 36 *La decostruzione e Derrida*, di A. Van Sevenant
- 37 *Contributi alla teoria della traduzione letteraria*, di E. Mattioli
- 38 *Sublime antico e moderno. Una bibliografia*, di G. Lombardo e F. Finocchiaro
- 39 *Klossowski e la comunicazione artistica*, di A. Marroni
- 40 *Paul Cézanne: L'opera d'arte come assoluto*, di R. Dottori
- 41 *Strategie macro-retoriche: la "formattazione" dell'evento comunicazionale*, di L. Rossetti
- 42 *Il manoscritto sulle proporzioni di François Bernin de Saint-Hilarion*, di M. L. Scalvini e S. Villari
- 43 *Letture del "Flauto Magico"*, di S. Lo Bue
- 44 *A Rosario Assunto: in memoriam*, di L. Russo, F. Fanizza, M. Bettegini, M. Cometa, M. Ferrante, P. D'Angelo
- 45 *Paleoestetica della ricezione. Saggio sulla poesia aedica*, di G. Lombardo

- 46 *Alla vigilia dell'Æsthetica. Ingegno e immaginazione nella poetica critica dell'Illuminismo tedesco*, di S. Tedesco
- 47 *Estetica dell'Ornamento*, di M. Carboni
- 48 *Un filosofo europeo: Ernesto Grassi*, di L. Russo, M. Marassi, D. Di Cesare, C. Gentili, L. Amoroso, G. Modica, E. Mattioli
- 49 *Scritti di estetica*, di L. Popper
- 50 *La Distanza Psicologica come fattore artistico e principio estetico*, di E. Bullough
- 51 *I Dialoghi sulle Arti di Cesare Brandi*, di L. Russo, P. D'Angelo, E. Garroni
- 52 *Nicea e la civiltà dell'immagine*, di L. Russo, G. Carchia, D. Di Cesare, G. Pucci, M. Andaloro, L. Pizzo Russo, G. Di Giacomo, R. Salizzoni, M. G. Messina, J. M. Mondzain
- 53 *Due saggi di estetica*, di V. Basch
- 54 *Baumgarten e gli orizzonti dell'estetica*, di L. Russo, L. Amoroso, P. Pimpinella, M. Ferraris, E. Franzini, E. Garroni, S. Tedesco, A. G. Baumgarten
- 55 *Icona e arte astratta*, di G. Di Giacomo
- 56 *Il visibile e l'irreale. L'oggetto estetico nel pensiero di Nicolai Hartmann*, di D. Angelucci
- 57 *Pensieri sul sentire e sul conoscere*, di Fr. Ch. Oetinger
- 58 *Ripensare l'Estetica: Un progetto nazionale di ricerca*, di L. Russo, R. Salizzoni, M. Ferraris, M. Carbone, E. Mattioli, L. Amoroso, P. Bagni, G. Carchia, P. Montani, M. B. Ponti, P. D'Angelo, L. Pizzo Russo
- 59 *Ermanno Migliorini e la rosa di Kant*, di L. Russo, G. Sertoli, F. Bollino, P. Montani, E. Franzini, E. Crispolti, G. Di Liberti, E. Migliorini
- 60 *L'estetica musicale dell'Illuminismo tedesco*, di L. Lattanzi
- 61 *Il sensibile e il razionale. Schiller e la mediazione estetica*, di A. Ardovino
- 62 *Dilthey e l'esperienza della poesia*, di F. Bianco, G. Matteucci, E. Matassi
- 63 *Poetica Mundi. Estetica ed ontologia delle forme in Paul Claudel*, di F. Fimiani
- 64 *Orfeo Boselli e la "nobiltà" della scultura*, di E. Di Stefano
- 65 *Il teatro, la festa e la rivoluzione. Su Rousseau e gli enciclopedisti*, di E. Franzini
- 66 *Cinque lezioni. Da linguaggio all'immagine*, di P. Ricoeur
- 67 *Guido Morpurgo-Tagliabue e l'estetica del Settecento*, a cura di L. Russo
- 68 *Le sirene del Barocco*, di S. Tedesco
- 69 *Arte e critica nell'estetica di Kierkegaard*, di S. Davini
- 70 *L'estetica simbolica di Susanne Katherina Langer*, di L. Demartis
- 71 *La percezione della forma. Trascendenza e finitezza in Hans Urs von Balthasar*, di B. Antomarini
- 72 *Dell'origine dell'opera d'arte e altri scritti*, di M. Heidegger
- 73 *Percezione e rappresentazione. Alcune ipotesi fra Gombrich e Arnheim*, di T. Andina
- 74 *Ingannare la morte. Anne-Louis Girodet e l'illusione dell'arte*, di C. Savettieri
- 75 *La zona del sacro. L'estetica cinematografica di Andrej Tarkovskij*, di A. Scarlato
- 76 *La nascita dell'estetica in Sicilia*, di F. P. Campione
- 77 *Estetica e critica d'arte in Konrad Fiedler*, di M. R. De Rosa
- 78 *Per un'estetica del cibo*, di N. Perullo

### **Aesthetica Preprint®**

Periodico quadrimestrale del Centro Internazionale Studi di Estetica

Presso il Dipartimento FIERI dell'Università degli Studi di Palermo

Viale delle Scienze, Edificio 12, I-90128 Palermo

Phono +39 91 6560274 – Fax +39 91 6560287

E-Mail <estetica@unipa.it> – Web Address <<http://unipa.it/~estetica>>

Progetto Grafico di Ino Chisesi & Associati, Milano

Stampato in Palermo dalla Publicicula s.r.l.

Registrato presso il Tribunale di Palermo il 27 gennaio 1984, n. 3

Iscritto al Registro degli Operatori di Comunicazione il 29 agosto 2001, n. 6868

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

ISSN 0393-8522

Direttore responsabile Luigi Russo

## *Towards a Food Aesthetic*

Food and gastronomy are popular cultural topics, but they have yet to be analyzed in a systematic fashion by philosophers. However, there are two evident interconnections between aesthetics, as the science of perceptible knowledge, and food: the senses (taste and smell particularly, but not exclusively) and practice.

The present volume by Nicola Perullo (n.perullo@unisg.it) is intended as a sort of “manifesto” for a food aesthetic and it aims to map the various areas where it is possible to articulate an aesthetic approach to food objects, starting from the way they are *experienced*.

It begins with a concise historical-critical overview of the relationship between the birth of modern aesthetic and gastronomy, and it examines the reasons for the marginality from which the analytical reflection on eating and drinking has suffered. The volume then focuses on the themes and problems of a food aesthetic as an aesthetic of raw material, of cooking, and of taste, without neglecting the nexus between all of these topics and ethics. The last part of the book is devoted to wine, and it approaches the subject in a way that foregrounds aesthetic as the *science of quality*.