

Filosofeggiando | Perché mangiare bene è un valore estetico

In “Il gusto come esperienza”, Slow Food Editore, il rettore dell’università di Scienze gastronomiche di Pollenzo Nicola Perullo condivide con i lettori le sue riflessioni sulla gastronomia come «fenomeno moderno sottoposto alle trasformazioni sociali di cui è espressione»

La parola “gusto” ha subito uno slittamento semantico a partire dalla metà del Seicento, passando da identificare un senso naturale per il riconoscimento e l’apprezzamento di cibi e bevande a identificare un sentimento preposto al giudizio estetico del bello artistico e naturale. Questo spostamento dal letterale al metaforico ha segnato fortemente la subordinazione del gusto gastronomico, una subordinazione accompagnata da ragioni di ordine epistemologico, etico e ovviamente estetico. Nel Settecento la gastronomia si è così ritagliata uno spazio culturalmente marginale ma socialmente significativo quale discorso di intrattenimento, coltivazione di status, attività amatoriale. I gastronomi, da allora, sono stati rappresentati soprattutto quali agiati borghesi, *dandies*, raffinati *connoisseurs*, collezionisti e giornalisti. Una figura quale l’intellettuale della gastronomia è tanto rara quanto evanescente.

Sotto questa luce, le cose stanno cambiando: il campo ha guadagnato importanza culturale e molti cuochi importanti sono diventati personaggi pubblici alla stregua delle pop star e degli artisti contemporanei. In questa contaminazione di generi è possibile intravedere non solo rischi e derive morali ma anche potenzialità inedite per la gastronomia. Una strategia efficace per la valorizzazione del gusto si costruisce “dal basso”, da un lato accettando la sua marginalità e la sua minorità, dall’altro – e contemporaneamente – sviluppando una concezione alternativa e critica sul cibo, sulla cucina e sulla sua fruizione: non un circolo ricreativo per acquiescenti signori ma un laboratorio, uno spazio attivo nel quale la filosofia, le scienze umane, le arti e le scienze della natura possano riflettere sul proprio tempo.

La valorizzazione del gusto per il cibo non si progetta ribaltando la gerarchia del sensibile, invertendo l’ordine assiologico tra sensi minori e sensi maggiori. Non è

infatti per una colossale disattenzione, per negligenza, o per un grande complotto (come pensa il filosofo francese Michel Onfray, autore di molti libri militanti sulla liberazione del piacere fisico e gustativo) che il gusto è marginale al pensiero, alla conoscenza, all'arte. Non si tratta di schierare i buoni (gli epicurei, i materialisti, i libertini, i gourmet) contro i cattivi (i platonici, gli idealisti, gli asceti). Né si tratta di far entrare la gastronomia nel campo dell'arte intesa nel suo senso moderno convenzionale; piuttosto, si tratta di usare la gastronomia anche per contribuire a una ridefinizione dei confini dell'arte. La gastronomia – come detto, nel significato esteso che si troverà in questo libro, ovvero tutto l'ambito delle esperienze gustative – potrebbe addirittura rappresentare l'emblema dell'arte, come il cinema fu l'arte del XX secolo: come ammoniva il grande filosofo tedesco Walter Benjamin nel suo saggio "L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica" (1935-36), per annoverare il cinema tra le arti non si doveva costringere il cinema a essere qualcosa che non era (per esempio, una forma evoluta di pittura o di teatro), piuttosto occorreva ampliare il dominio dell'arte, ripensarla su nuove basi (Benjamin, 2012). Lo stesso potrà essere per la gastronomia se la rivalutazione del gusto avverrà con una nuova strategia.

Facciamo un esempio di un fraintendimento controproducente oggi in voga. Sostenere che un certo tipo di cucina è arte e non "semplice" artigianato, come tentano di dire alcuni critici e cuochi, significa molto spesso presupporre una distinzione problematica – quella tra le "creazioni" della mente umana e le "esecuzioni" ripetitive e meccaniche – che ci riporta alle consuete ed errate opposizioni tra mente e corpo, tra cultura e natura. È una distinzione superficiale, che arriva di necessità a sottoscrivere l'idea che la cucina artistica sarebbe solo quella dove le tecniche materiali – tagliare, toccare, cucinare, gustare – sono secondarie rispetto al concetto e all'idea. Il cuoco, in questa concezione, sarebbe come un architetto o un designer, o addirittura come un artista concettuale. Quindi, la cucina artistica non sarebbe la cucina "normale" e ordinaria, ma solo quella speciale ed eccezionale; e l'eccezionalità non starebbe nella maggiore capacità tecnica e pratica del cuoco ma nella sua originalità.

Questa impostazione è profondamente sbagliata, confonde le idee, e alla fine lascia tutto com'è. Per confutarla, ci sono buoni motivi teorici (identificare il processo creativo solo nell'atto intuitivo è riduttivo, e non coglie tutta la complessità della creazione artistica, fatta soprattutto di lavoro concreto con i materiali edibili) e buoni motivi etici (l'arte sarebbe qualcosa di esclusivo, soprattutto qualcosa che si

definirebbe non sulla base degli effetti, dei risultati conseguiti, ma su codici di distinzione gerarchica basata su criteri sociali, per dirla con Bourdieu). Occorre dunque procedere diversamente, cambiando il paradigma di riferimento.

Un'estetica gustativa relazionale agisce in due mosse. La prima consiste nella incessante sottolineatura del valore della marginalità, in tutte le sue possibili declinazioni: questa è una chiave decisiva per riconsiderare confini stabiliti e codici consueti. Tuttavia occorre essere sottili e accorti anche con questa mossa, perché ogni discorso, ogni enunciazione sul valore del gusto e sull'importanza della gastronomia è a sua volta un'enunciazione intellettuale. In altre parole, essa è possibile grazie a idee e concetti teorici. Cambiare di segno alla marginalità del gusto come piacere e come conoscenza significa considerarne la natura paradossalmente parassitaria: il gusto è abilità percettiva, sapere endocorporeo per eccellenza – un sapere che nasce e si sviluppa attraverso il corpo e nel corpo, e che non è concepibile altrimenti. Il gusto ha bisogno di osservazione, di riflessione, di introspezione, ma anche di espressione, di condivisione e di concettualizzazione per essere utilizzato e apprezzato in tutta la sua potenzialità.

La seconda mossa – ancora più azzardata e per questo più avvincente – consiste nel proporre un diverso concetto di valore estetico. Un concetto che deriva dalla prospettiva relazionale e processuale che adotto e che porta alle più estreme conseguenze le caratteristiche funzionali del cibo: l'essere introiettato, assimilato e metabolizzato. Secondo quest'approccio, infatti, è plausibile e anzi pienamente coerente fare di tali caratteristiche gli assi portanti dei valori estetici del cibo. In altri termini: sono la qualità e l'apprezzamento dell'introiezione, dell'assimilazione e del metabolismo di un certo cibo a determinarne, almeno in buona parte, il valore estetico, e non l'istituzione e il successivo riconoscimento di analogie formali con altre attività artistiche che sono espressione di altri valori (la bellezza formale, l'eleganza e l'armonia forgiate sulla presunta "contemplazione" a distanza, perché certi artefatti non si possono introiettare).

Mangiare bene è un valore estetico, ma il "bene" non riguarda l'adeguamento di un valore a uno standard di riferimento prelevato da un altro campo. Questo "bene" ha soprattutto a che fare con il contatto del cibo con i nostri tessuti interni, con i succhi che lo rendono digeribile, con i condotti che lo trasportano nelle sedi preposte alla sua trasformazione. Questa mossa – difficile e complessa, che rappresenta l'implicita conseguenza di questo saggio e che rimanda a futuri percorsi di ricerca – consentirà di valorizzare i sensi prossimali e di introiezione non rispetto alla loro vicinanza ai

distali ma come tali; e consentirà di concepire sullo stesso piano qualitativo, differenziati da specifiche articolazioni, la gastronomia, la nutrizione, l'estetica e l'etica.