

De gustibus, or How Philosophy and Aesthetics can Reflect on Food

Giacomo Fronzi

g.fronzi@virgilio.it

This paper traces some of the most relevant theoretical moments of the development of philosophical analysis of issues about food, nutrition, gastronomy and cuisine, in particular: (1) cognitive approach proposed by Carolyn Korsmeyer; (2) the reflection of Jèssica Jaques, who has been focusing on two aspects: what she called ‘Gustatory Philosophy’ and ‘Aesthetics of Gastronomy’; (3) the main theses proposed by Nicola Perullo, who has introduced in Italy the aesthetics of food intended as a philosophical discipline.

Keywords: Food Studies, Aesthetics of Food, Nutrition, Gastronomy

De gustibus.

Come la filosofia e l'estetica possono riflettere sul cibo

di Giacomo Fronzi
g.fronzi@hotmail.com

This paper recreates some of the most relevant theoretical moments of the development of philosophical analysis of issues about food, nutrition, gastronomy and cuisine, in particular: (1) cognitive approach proposed by Carolyn Korsmeyer; (2) the reflection of Jèssica Jaques, who has been focusing on two aspects: what she called “Gustatory Philosophy” and “Aesthetics of Gastronomy”; (3) the main theses proposed by Nicola Perullo, who has introduced in Italy the aesthetics of food intended as a philosophical discipline.

«Il gusto si è rivelato essere un senso complesso, sottile e degno d'interesse, più di quanto non si sarebbe portati a credere sulla base del posto che gli è stato assegnato nella storia della filosofia».

C. Korsmeyer, *Il senso del gusto*

1. Premessa

Per millenni, la filosofia occidentale ha affrontato la questione (presente in molte tradizioni mistiche, religiose e spiritualistiche) del rapporto tra “mente” e “corpo”, tra “ragione” e “sensi”. Tale rapporto, in verità, si è spesso configurato in termini conflittuali, con un privilegiamento della parte razionale su quella corporea e sensoriale. Quest'ultima è stata ricollocata all'interno del dibattito filosofico soprattutto nel contesto della riflessione estetologica. Nonostante ciò, anche l'estetica, come disciplina che nasce in età moderna con la definizione baumgarteniana di *scientia cognitionis sensitivae*, è stata tendenzialmente orientata verso una gerarchizzazione dei sensi, da cui è conseguita un'operazione di emarginazione teorico-filosofica del senso del gusto. Per come dirò più avanti, paradossalmente, proprio il “gusto” è il termine utilizzato per dare corpo, vita e pregnanza filosofico-epistemologica all'estetica: di “gusto”, però, si è generalmente parlato in

senso metaforico e non letterale. Ma riprendiamo il tema ricollocandolo nell'alveo dell'estetica, partendo dal suo "battesimo".

Con il termine "estetica" – che deriva dall'aggettivo sostantivato greco *aisthētiké* –, in filosofia, indichiamo quella disciplina teorica che ha come propri oggetti privilegiati il bello e l'arte. Questa disciplina moderna e mondana – per come l'ha definita Benedetto Croce – viene definita «dottrina della conoscenza sensibile» da colui che per primo ha utilizzato il termine "estetica" nelle opere *Meditationes philosophicae de nonnullis ad poema pertinentibus* (1735)¹ e *Aesthetica* (1750-1758)², vale a dire Alexander Gottlieb Baumgarten.

Rispetto a una forte e granitica tradizione filosofica, che si è divisa tra l'approccio kantiano ("teoria del puro sentire") e quello hegeliano ("filosofia dell'arte"), l'attività di ricerca di alcuni filosofi ha contribuito – per quel che riguarda temi e metodologie – a rinnovare e rivitalizzare una ricerca, quella estetologica, che negli ultimi anni ha ampliato il proprio raggio d'azione, spostando più in là i propri confini, e istituendo, accanto al tradizionale rapporto con l'arte, nuove relazioni con altri campi dell'attività umana e altri ambiti disciplinari. Potremmo dire che l'estetica ha acceso i riflettori su una realtà più vasta rispetto ai tradizionali settori delle arti e del paesaggio (sia naturale che urbano), avvicinandosi a una sorta di "filosofia della realtà quotidiana" che ha come proprio filtro una rinnovata *Sinnlichkeit*. Non è allora un caso che negli ultimi tempi si siano affacciate, con sempre maggior vigore, proposte teoriche «che pongono al centro del discorso filosofico tutte le possibilità e le potenzialità del corpo senziente, incluse tutte le esperienze considerate "basse", ordinarie e persino volgari. È all'interno di questo quadro che l'interesse verso il gusto e il mangiare hanno trovato una nuova, positiva collocazione»³.

¹ A.G. Baumgarten, *Riflessioni sul testo poetico* (1735), tr. it. di F. Piselli, presentazione di R. Assunto, Aesthetica Edizioni, Palermo 1985 (nuova ed. col titolo *Riflessioni sulla poesia*, a cura di P. Pimpinella e S. Tedesco, Aesthetica Edizioni, Palermo 1999).

² A.G. Baumgarten, *Estetica* (1750-1758), tr. it. di F. Piselli, Vita e Pensiero, Milano 1992 (nuova ed. *L'Estetica*, a cura di S. Tedesco, tr. it. di F. Caparrotta, A. Li Vigni, S. Tedesco, consulenza scientifica e revisione di E. Romano, Aesthetica Edizioni, Palermo 2000).

³ N. Perullo, "Presentazione" di C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, a cura di N. Perullo, tr. it. di S. Marino, Aesthetica Edizioni, Palermo 2015, pp. 7-12: qui pp. 8-9.

In questo contributo, cercherò di ricostruire alcuni dei momenti teorici a mio avviso più rilevanti in merito allo sviluppo delle analisi filosofiche di questioni legate al cibo, all'alimentazione, alla gastronomia e alla cucina. Mi soffermerò, in particolare: (1) sull'*approccio cognitivista* proposto da una delle figure di riferimento in questa nuova corrente di ricerca, C. Korsmeyer; (2) sulla riflessione di Jèssica Jaques, che ha concentrato la propria attenzione su due aspetti: quelle che ha definito *Gustatory Aesthetics* e *Philosophy of Gastronomy*; (3) sulle principali tesi proposte da Nicola Perullo, il quale ha introdotto in Italia l'*estetica del cibo* intesa come disciplina filosofica.

2. Il senso del gusto: una riabilitazione filosofica

Il più articolato, ampio e "inaugurale" tentativo di elaborare un paradigma teorico appropriato per discutere filosoficamente del cibo è probabilmente quello proposto da C. Korsmeyer, il cui *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*⁴ si presenta come un lavoro fondativo per l'estetica del gusto (nel doppio senso, metaforico e non-metaforico) e la riflessione filosofica sul cibo.

Korsmeyer⁵ – per quel che riguarda lo specifico tema del rapporto tra filosofia e cibo, tra estetica e senso del gusto – si inserisce in un percorso tracciato in particolare (e non a caso) da filosofe donne, come Elizabeth Telfer, Lisa Heldke o Francesca Rigotti⁶, assegnando però a questo plesso di questioni – come giustamente rileva Nicola Perullo, curatore de *Il senso del*

⁴ C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, Cornell University Press, Ithaca (N.Y.)-London 1999; tr. it. *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit.

⁵ Lo spettro degli interessi teorici della Korsmeyer è davvero ampio e rende l'idea di quanto la sua riflessione abbia contribuito all'ampliamento dei confini dell'estetica. Per un riscontro, sarà sufficiente gettare uno sguardo su parte della sua produzione: *Aesthetics in Feminist Perspective*, a cura di C. Korsmeyer e H. Hein, Indiana University Press, Bloomington 1993; *Feminism and Tradition in Aesthetics*, a cura di P. Zeglin Brand e C. Korsmeyer, Pennsylvania State University Press, University Park 1995; *Aesthetics: The Big Questions*, a cura di C. Korsmeyer, Blackwell, Oxford 1998; *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, a cura di C. Korsmeyer, Berg, Oxford-New York 2005; *Gender and Aesthetics: An Introduction*, Routledge, New York-London 2004; *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*, Oxford University Press, New York-Oxford 2011.

⁶ Cfr. E. Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, London 1996; L. Heldke, *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, Indiana University Press, Bloomington 1992; F. Rigotti, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, il Mulino, Bologna 1999; Id., *Manifesto del cibo liscio. Per una nuova filosofia in cucina*, Interlinea, Novara 2015.

*gusto*⁷ – un’ampiezza e una profondità inedite, delle quali il volume è una vivida testimonianza. Esso «possiede il merito straordinario che compete solo a opere capaci di delineare scenari inattesi. Autorevole testimonianza dell’irrequietezza e della mobilità connaturate alla migliore ricerca estetica»⁸.

Il senso del gusto è organizzato in sei capitoli e si presenta, per usare un’efficace immagine proposta da Donald W. Crawford, come una sorta di menu⁹: la prima portata prevede un’analisi filosofica e teorica del senso del gusto, inteso in modo letterale e come capacità discriminante (capp. I-II); la seconda portata consiste in una ricapitolazione sugli studi scientifici dedicati al senso del gusto, sempre nella direzione della critica ai pregiudizi filosofici relativi a tale senso (cap. III); abbiamo poi una portata principale nella quale vengono trattati i modi in cui il gusto assume e produce significato, quindi anche un significato cognitivo (cap. IV); e, infine, due dessert, che prevedono la presentazione di diverse modalità di rappresentazione del cibo nelle arti visive e nella letteratura, nonché il suo ruolo culturale e la sua funzione di “fare comunità” (capp. V-VI). Questa, senz’altro, non è l’unica modalità di approccio alla lettura e all’analisi del volume. Oltre alla canonica scansione in capitoli o a quella in “portate”, Giovanni Matteucci propone altri due “ritmi di lettura”.

Il primo, suggerito dall’Autrice, prevede l’abbinamento dei capitoli per coppie, cosicché i primi due capitoli rappresenterebbero l’analisi di come la tradizione filosofica si è approcciata al tema del cibo e dei cinque sensi,

⁷ Di N. Perullo, cfr., in particolare, *Per un’estetica del cibo*, Aesthetica Preprint, Centro Internazionale Studi di Estetica, Palermo 2006; *L’altro gusto. Scritti di estetica gastronomica*, Ets, Pisa 2008; *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food, Bra 2012; *Wineworld. New essays on Wine, Taste, Philosophy, and Aesthetics*, Rosenberg & Sellier, Torino 2012; *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Carocci, Roma 2013; *Cibo, estetica e arte. Convergenze tra filosofia, semiotica e storia*, a cura di N. Perullo, Ets, Pisa 2014; *Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto*, Mimesis, Milano 2016; *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*, foreword by M. Montanari, Columbia University Press, New York 2016.

⁸ G. Matteucci, *Recensione di Carolyn Korsmeyer*, Il senso del gusto. Cibo e filosofia, pronunciata in occasione del conferimento a C. Korsmeyer del *Premio Internazionale d’Estetica 2014*, nel corso del XIII Convegno Nazionale della Società Italiana d’Estetica, “Estetica fra saperi e sapori”, 27 e 28 marzo 2015, Milano, Palazzo Greppi, pp. 1-5: qui p. 5 (<http://www.siestetica.it/download/MatteucciKor.pdf>).

⁹ Cfr. D.W. Crawford, recensione a *Il senso del gusto*, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 59, 4 (2001), pp. 421-423.

nonché alla loro gerarchizzazione. I capitoli terzo e quarto contribuirebbero a tratteggiare i confini e i contenuti di una nuova “filosofia del cibo”, mentre nei capitoli quinto e sesto si presenterebbero dei «casi di studio esemplari per un’indagine sui significati culturali del gusto e del cibo»¹⁰.

Il secondo ritmo di lettura proposto da Matteucci scaturirebbe, invece, dall’ideale divisione del volume in due parti simmetriche: nella prima parte (capitoli I-III) «viene svolta la ricerca sull’*atto* del gusto in modo da mostrarne il relativo statuto di senso propriamente *estetico*, ben al di là della funzione di sensazione corporea piacevole», mentre nella seconda parte (capitoli IV-VI) viene presentata un’inchiesta «sul *contenuto* del gusto, ossia sul cibo in quanto *simbolo* e non solo strumento di piacere sensibile né mero mezzo di alimentazione»¹¹.

In effetti, quest’ultima scansione offre la possibilità di mettere in chiara evidenza come al centro della ricerca di Korsmeyer vi sia la coppia concettuale *gusto-cibo*, una coppia nella quale i due termini si presentano come inscindibilmente interrelati: «al gusto in quanto modalità estetico-percettiva particolare corrisponde il cibo in quanto oggetto simbolico particolare»¹². Ma cerchiamo di scendere un po’ più nel dettaglio della trattazione proposta da Korsmeyer, a partire dall’esigenza di riabilitare filosoficamente un senso – quello del gusto – che, assieme all’olfatto e al tatto, è stato tradizionalmente relegato a un rango inferiore rispetto ai due sensi della vista e dell’udito, a partire da Platone e Aristotele.

Fin dai tempi antichi, infatti, la filosofia ha proceduto con una gerarchizzazione dei sensi, che ha prodotto una dequalificazione cognitiva del senso del gusto e delle informazioni derivanti dall’esperienza corporea. Platone, ad esempio, prendendo le mosse dalla selezione dei sapori (amaro, dolce, agro, salato, acre, aspro e piccante) giunge comunque a sostenere che gli oggetti di percezione della lingua non producono effetti sull’anima intellettuale. Al contrario, su di essa possono avere effetti dannosi: «l’appetito è una forza potete, inarrestabile, che deve essere tenuta in catene come un

¹⁰ G. Matteucci, *Recensione di Carolyn Korsmeyer, Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit., p. 1.

¹¹ Ivi, pp. 1-2.

¹² Ivi, p. 2.

animale selvatico, affinché non sovrasti il vivente nella sua interezza»¹³. Notevole differenza è posta da Platone tra il gusto e la vista, la quale viene presentata come uno strumento utilissimo, anzi, fondamentale nella conoscenza della realtà e, quindi, presupposto centrale per l'attività intellettuale e filosofica. Quest'ultima, per poter essere esperita e sviluppata fino in fondo, non può certo essere costretta nel basso recinto della dimensione corporea che, anzi, deve essere trascesa.

Con Aristotele, rileva Korsmeyer, l'analisi dei sensi si fa meno ascetica, meno idealistica, e più scientifico-pragmatica, rendendo più complessa la gerarchia dei sensi. Pur ammettendo che le anime hanno bisogno dei corpi e che la carne non può semplicemente essere derubricata a gabbia e ostacolo per l'anima razionale, e pur rilevando come il piacere rappresenti una dimensione importante delle virtù umane, anche lo Stagirita «concorda sul fatto che la conoscenza sia parte del vero scopo a cui tendono gli sforzi umani e, ancora una volta, la vista e l'udito vengono selezionati come i sensi più elevati e più importanti da un punto di vista conoscitivo»¹⁴.

In questa classificazione dei sensi, rileva Korsmeyer, a un certo punto si innesta un altro tema (caro, peraltro, alla filosofa americana): quello del genere. Alcuni sensi, infatti, iniziano a essere considerati come fondamentali per lo sviluppo di tratti assegnati al carattere maschile, mentre altri vengono considerati come femminili. E questo non perché si suppone che il funzionamento dei sensi presenti delle differenze tra maschi e femmine, ma perché «le virtù e i risultati propri dei sensi a distanza vengono considerati maschili in base al contributo che offrono allo sviluppo della natura razionale»¹⁵. A questo punto, alla questione relativa alla gerarchia dei sensi si aggiunge quell'insieme di analogie e parallelismi in virtù dei quali le donne vengono associate ai sensi inferiori e agli aspetti meno razionali.

Fatta questa precisazione sul peso che le considerazioni di genere possono aver avuto sui contenuti e le modalità della discussione filosofica tradizionale, Korsmeyer chiude il primo capitolo rilevando come la filosofia abbia mostrato di contenere alcune crepe, omissioni e distorsioni, «che

¹³ C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit., p. 38.

¹⁴ Ivi, pp. 42-43.

¹⁵ Ivi, p. 57.

hanno portato la teoria a svilupparsi secondo modalità che trascurano credenze e pratiche importanti e che ignorano i valori viventi»¹⁶. Una di queste crepe è costituita proprio dalla mancata trattazione teorica del territorio del gusto, il quale, si chiede retoricamente Korsmeyer, davvero è così privo di aspetti filosofici interessanti completamente suoi?

Per rispondere a questa domanda, la filosofa americana procede con la sua trattazione, mettendo ora al centro dell'analisi la distinzione tra “sensi estetici” e “sensi non estetici”. L'uso del termine “gusto”, sostiene Korsmeyer, ha del paradossale: se, per un verso, il termine è stato lungamente utilizzato per fare riferimento a un'abilità (o a una facoltà) relativa alla possibilità di fare distinzioni e valutazioni di tipo estetico, per altro verso, esso, inteso nel suo senso letterale, è stato di fatto escluso dalle teorie del gusto elaborate in ambito filosofico dall'Illuminismo in poi. Il senso del gusto, rispetto agli altri sensi, offre al linguaggio filosofico una terminologia e un lessico più idonei per discutere di bellezza, discernimento e apprezzamento estetico, ma al contempo, se considerato in senso letterale come “palato”, viene espunto dal discorso filosofico. Cosicché, alla distinzione tra sensi superiori (o a distanza) e sensi inferiori (corporei) si aggiunge l'ulteriore distinzione tra *sensi estetici* e *sensi non estetici*. Da questa classificazione deriva anche la parallela differenziazione tra esperienze sensibili che consentono sviluppo di forme artistiche ed esperienze sensibili che non lo consentono¹⁷.

Il primo passaggio compiuto da Korsmeyer è soffermarsi sul doppio utilizzo del termine “gusto” e sul relativo doppio significato che esso assume per la ricerca filosofica: letterale e analogico. Per quel che riguarda lo sviluppo e il progresso del discorso estetico, a un certo momento il senso del gusto (che da ora la filosofa americana indica con la lettera “g” minuscola, per differenziarlo dal gusto estetico per come è stato trattato filosoficamente, indicato con la lettera “G” maiuscola) viene affiancato al Gusto estetico, giacché, a differenza degli altri quattro sensi, esso pare prestarsi meglio per l'impiego in contesti di tipo estetico. Ecco che il gusto si

¹⁶ Ivi, p. 62.

¹⁷ Ivi, p. 63.

pone come la più importante fonte di analogia attraverso cui spiegare apprensione e giudizio estetici. Questo è accaduto con l'abate Jean-Baptiste Du Bos, con Voltaire, con Louis de Jaucourt o con David Hume. Nonostante questi esordi positivi, l'estetica europea mette da parte il gusto inteso in senso letterale, in particolare perché in tale contesto teorico il "Gusto" va assumendo un significato teorico rispetto al quale il "gusto", caratterizzato da un altissimo grado di soggettività, pare filosoficamente meno solido. In qualche modo, la separazione tra "Gusto" e "gusto" si consuma sul terreno della dialettica oggettività-soggettività: i giudizi relativi alla bellezza e ai valori artistici ambiscono a un'universalità e a una condivisione che le reazioni soggettive legate al senso del gusto letterale non possono garantire. Inoltre, il giudizio di Gusto si presenta come un giudizio sulla bellezza di un oggetto nella misura in cui esso procura piacere o dispiacere, in modo disinteressato. Tale disinteresse, pur non garantendo il consenso attorno al giudizio di Gusto (nel caso di Kant, questa garanzia sarebbe fornita dal *sensus communis*), rappresenta tuttavia «un prerequisito per la possibilità di un'ideale convergenza dei giudizi di Gusto e di un consenso tra coloro che arrivano a sviluppare una sensibilità estetica raffinata»¹⁸. In particolare con Kant, il giudizio di Gusto acquisisce un carattere di universalità e disinteresse che inevitabilmente esclude i piaceri corporei e, pertanto, relega quelle del palato ad attività pratiche connesse a interessi individuali e personali. L'esito di questo processo di separazione (graduale e non del tutto chiaro, precisa Korsmeyer) dei due sensi sarà che le qualità del gusto in senso letterale saranno considerate nient'affatto rilevanti dal punto di vista filosofico, pur tuttavia le analogie continueranno a essere usate per caratterizzare il fenomeno della discriminazione estetica.

Un ulteriore colpo inferto al senso del gusto letterale proviene da Hegel, il quale esclude categoricamente il gusto e il cibo (così come anche la natura e il paesaggio) dal mondo dell'arte e, quindi, da ogni tipo di valutazione estetica. È evidente che se per Hegel il *bello* si determina come la *parvenza* sensibile dell'idea e se l'arte fa riferimento ai due sensi *teoretici* della vista e

¹⁸ Ivi, p. 75.

dell'udito, restano nettamente esclusi dal godimento artistico gli altri tre sensi, collocati in una cornice *pratica*.

A questo punto dell'analisi, Korsmeyer introduce anche un motivo di tipo sociologico, rilevando come nella trattazione prodotta dalla filosofia europea settecentesca e ottocentesca vi fosse un certo grado di "elitarietà" tipica di una classe agiata, privilegiata, colta ed educata, assunta come sintesi e rappresentante di un'umanità molto più ideale che reale. A questi rilievi si aggancia la forte critica proposta da Pierre Bourdieu ne *La distinzione. Critica sociale del gusto* (1979)¹⁹, il quale sostiene che dietro le giustificazioni settecentesche dell'idea di una regola del Gusto universale vi fosse, in realtà, una celata egemonia di una classe capace di regolare i valori di dominio e sottomissione nelle colte società europee. Lungo questa linea, Bourdieu – rileva Korsmeyer – giunge a superare «le distinzioni fra arti elevate e popolari, fra godimento estetico di tipo contemplativo e piaceri sensibili, fra apprezzamento dell'arte e soddisfazione legata al cibo, e – implicitamente – fra sensi estetici e non estetici»²⁰. Se questa sembra essere una piattaforma comune anche alle analisi di Korsmeyer, quest'ultima, tuttavia, rileva come vi sia un punto fondamentale in cui la trattazione di Bourdieu si differenzia in modo definitivo. Il filosofo francese «insinua che la filosofia, in generale, costituisca un'impresa infondata, basata sulla finzione della ricerca pura e contemplativa». Per contro, la filosofa americana è interessata ad «argomentare a favore del potenziale estetico di cui è dotato il cibo e delle capacità discriminative proprie del senso del gusto»²¹. Si tratta, evidentemente, di un'impresa teorica complessa e problematica quella che prevede un'indagine sul gusto in senso letterale che possa procedere dritta «al margine della teoria ufficiale», mantenendosi prossima alla tradizione filosofica ma, allo stesso tempo, riuscendo ad aprire sentieri capaci di far emergere gli elementi distintivi del mangiare e del gustare.

Il passo successivo, nel percorso individuato e tracciato da Korsmeyer, è gettare uno sguardo sugli studi scientifici compiuti sul senso del gusto, per

¹⁹ Cfr. P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto* (1979), a cura di M. Santoro, tr. it. di G. Viale, il Mulino, Bologna 2001.

²⁰ C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit., p. 90.

²¹ Ivi, p. 92.

poi proseguire riprendendo uno dei temi che hanno relegato tale senso a un livello inferiore rispetto agli altri: la sua eccessiva *soggettività*. A tal riguardo, Korsmeyer si chiede se esiste qualcosa, relativamente ai piaceri del gusto, che possa essere considerato “universale” oppure se tali preferenze sono tutte inevitabilmente variabili. Attraverso l’individuazione di sei categorie che rientrano nella caratterizzazione delle esperienze di gusto (*Body, Hunger, Culture, Tongue, Object e Pleasure*), la filosofa disegna quella che Matteucci ha definito una «compagine relazionale» che «definisce un ambito che eccede di gran lunga nutrizione e nutrimento»²², contribuendo a rendere il cibo uno strumento in grado di attivare un’esperienza con una connotazione conoscitiva. Questo accade perché – negando le tesi secondo le quali il gusto sarebbe un senso che proietta il soggetto all’interno anziché all’esterno di sé – il gusto ha anche un suo lato oggettivo, che emerge nel momento in cui si accetta l’idea che esso si rivolge verso il mondo esterno, acquisendo così una capacità referenziale, generatrice di sensi e di significati. L’aver dichiarato il gusto come un senso non meramente soggettivo è anche alla base del tentativo di considerarlo come una «modalità di discriminazione estetica».

Korsmeyer dedica il capitolo IV al tema del potenziale referenziale del gusto, ponendo una domanda, a questo punto, del tutto fondamentale: le esperienze di gusto possono essere considerate autentiche esperienze estetiche?, alla quale se ne affianca un’altra, relativa allo status del cibo come arte (non già a espressioni linguistiche del tipo “arte culinaria”). Rispondere a queste domande significa giungere a riconoscere che gran parte dell’importanza che si attribuisce al cibo è di natura *cognitiva* e che esso ha una *funzione simbolica* che va molto di là della forma più sofisticata di gusto. Korsmeyer sa che per dimostrare la rilevanza estetica del senso del gusto deve rispondere ad alcune obiezioni, in particolare due: 1. l’esperienza del palato non è una tipologia che può rientrare nella sfera qualificabile come “estetica”; 2. quella che potrebbe definirsi “logica” del gusto differisce da quella dei veri giudizi estetici. Attraverso una preliminare discussione

²² G. Matteucci, *Recensione di Carolyn Korsmeyer, Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit., p. 3.

delle tesi di George Santayana, E. Telfer, David Prall, Frank Sibley, Mary Douglas e Roger Shiner, Korsmeyer giunge al cuore della propria difficile impresa intellettuale, investigando la possibilità di una *dimensione cognitiva del gusto e del cibo*.

Tale questione – che rappresenta probabilmente le fondamenta di tutto l'impianto di Korsmeyer – poggia solidamente sulla teoria cognitivista dell'arte espressa da Nelson Goodman ne *I linguaggi dell'arte*²³. Al centro delle argomentazioni goodmaniane e del suo approccio cognitivista c'è la tesi per cui le opere d'arte vanno intese come sistemi di significato che svolgono funzioni cognitive evidenti. E, secondo Korsmeyer, il modo in cui Goodman «riflette sui simboli e sulle loro caratteristiche estetiche riesce a fornire spunti che risultano applicabili anche al cibo»²⁴. La filosofa americana (non senza sollevare qualche motivo di perplessità) recupera l'approccio di Goodman, il quale non intende delineare le condizioni che sono necessarie e sufficienti per poter definire l'«estetico», ma individuare i “sintomi” dell'estetico. A partire da ciò, Korsmeyer cerca di argomentare come il cibo riesca a «soddisfare tutte le tipologie simboliche di Goodman: rappresentazione, espressione ed esemplificazione». Avremo, così, il «cibo rappresentativo», vale a dire quello che «viene realizzato in modo da apparire come qualcosa d'altro rispetto a se stesso» (uovo di Pasqua, agnellini di burro, omini al pan di zenzero, e così via). Si tratterebbe di tutto ciò che ingeriamo che rappresenta («in un senso o nell'altro») qualcosa di diverso da sé. I croissant, ad esempio, inventati a Vienna, nel 1683, e realizzati a forma di mezzaluna per celebrare la vittoria sull'Islam, indicano «chiaramente come sussista un facile meccanismo di scambio fra cibo e significati sociali condivisi»²⁵. Korsmeyer precisa anche che le tipologie di rappresentazione chiamate in causa dal cibo includono la denotazione e la rappresentazione-come. Nel primo caso, si tratterebbe di cibi che si riferiscono a qualcosa di reale o a un evento (come nel caso del croissant); nel secondo caso, invece, si tratterebbe di cibi la cui forma non si riferisce ad

²³ Cfr. N. Goodman, *I linguaggi dell'arte* (1968), tr. it. di F. Brioschi, Il Saggiatore, Milano 2008.

²⁴ C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit., p. 149.

²⁵ Ivi, p. 155.

altro di specifico. Per rafforzare questa tesi, Korsmeyer prende in esame il concetto goodmaniano di *esemplificazione*.

L'esemplificazione, nel caso del cibo, assume la seguente connotazione: «essa si riferisce a, e richiama l'attenzione su, alcune delle proprietà caratterizzanti ciò che mangiamo, presentandole in modo che se ne prenda nota e le si valuti in maniera particolare, oppure in modo che se ne goda attraverso l'esperienza diretta»²⁶. *L'esemplificazione* fa emergere, secondo Korsmeyer, due caratteristiche specifiche del cibo: 1. le proprietà particolari che vengono assaporate e godute nei cibi; 2 le proprietà implicite acquisite dal cibo allorché esso occupa un posto particolare nel ritmo dell'alimentazione rappresentato dagli orari dei pasti. A ciò, Korsmeyer aggiunge un altro tassello: la proprietà espressiva. Un cibo può essere considerato espressivo nella misura in cui esso esprime proprietà in virtù di circostanze tradizionali o abituali relative alla loro preparazione.

La conclusione alla quale perviene la filosofa americana è che, «in un modo o nell'altro, praticamente ogni esperienza alimentare è partecipe di almeno uno dei sistemi simbolici resi noti dall'analisi di Goodman»²⁷, fino ad arrivare alla tipologia di pasto particolarmente ricca di significato, e cioè il pasto cerimoniale e rituale. In questo caso, il cibo raggiunge forse il grado più elevato di distanza dalla sua funzione originaria, legata al nutrimento e alla sopravvivenza biologica, nella misura in cui si tratta di pasti la cui assenza non pregiudicherebbe la sopravvivenza.

L'applicazione che fa Korsmeyer dell'approccio cognitivista di Goodman prosegue con una precisazione di particolare importanza, relativa al rapporto tra cibo e opere d'arte: il fatto che il primo soddisfi le proprietà che Goodman attribuisce alle seconde può legittimare l'affermazione della equiparazione del cibo all'opera d'arte? Korsmeyer è convinta che difendere il valore teorico del cibo «non implica in alcun modo che si debbano negare le discontinuità esistenti fra le pietanze e le opere d'arte»²⁸. Come a dire: evidenziare le importanti affinità che emergono dall'analisi del cibo svolta con gli stessi strumenti con i quali Goodman analizza le opere d'arte non

²⁶ Ivi, pp. 162-163.

²⁷ Ivi, p. 172.

²⁸ Ivi, p. 178.

significa considerare cibo e belle arti assimilabili l'uno alle altre. A questo riguardo, Korsmeyer rileva come vi siano almeno due importanti elementi di discontinuità fra cibi e belle arti: 1. le funzioni estetiche del cibo sono eccedenti rispetto alle qualità proprie del cibo in sé; 2. il cibo e l'arte non hanno storie e tradizioni che procedono in maniera parallela.

Come già detto in apertura di paragrafo, gli ultimi due capitoli, per dirla con Eco, sono delle piacevoli e interessanti passeggiate in alcuni boschi rappresentazionali e narrativi che vanno dagli arazzi delle Fiandre di fine Quattrocento all'arte di Jan Bruegel il Vecchio, dai *bodegón* di Juan Sánchez y Cotán ai dipinti di Jehan Georges Vibert e al bue macellato di Chaim Soutine, ma ancora da William Shakespeare a Joseph Conrad, da Herman Melville a Theodore Acland Harper fino a Karen Blixen e Virginia Woolf. Il senso della scelta di chiudere il volume con una lunga parte dedicata al cibo rappresentato nelle arti figurative e raccontato nelle opere narrative risiede nella convinzione che focalizzare l'attenzione su come il senso del gusto sia stato trattato nelle arti rappresenti un'ulteriore e significativa esplorazione delle sue dimensioni cognitive («sistemi di significazione o di creazione di significato»). Talune rappresentazioni e certe narrazioni rimarcano e rilanciano una «semantica del gusto» che, pur avendo attraversato la storia umana, costituisce un tema con il quale l'estetica deve confrontarsi, soprattutto in una fase in cui essa ha ampliato il proprio spazio d'azione e d'applicazione. In questo senso, Korsmeyer ritiene necessario considerare cibi e alimentazione come elementi che possono contribuire a sottolineare – con l'ausilio della consapevolezza filosofica – «il ruolo rivestito dall'esperienza corporea nella conoscenza, nella sfera della valutazione e nei nostri rapporti estetici con la realtà. L'esperienza del gustare ci conduce fino al cuore di questi fenomeni, fino alle loro dimensioni e ai loro aspetti più intimi»²⁹.

²⁹ Ivi, p. 33.

3. Gustatory Aesthetics e Philosophy of Gastronomy

3.1. Estetica gustativa

Jèssica Jaques ha cercato di individuare le principali caratteristiche di quella che ha definito «Gustatory Aesthetics», che potremmo tradurre letteralmente «estetica gustativa». Essa, come abbiamo visto con Korsmeyer, prende le mosse dalla riflessione sull'utilizzo non-metaforico del «gusto». Secondo Jaques, vi sono alcuni elementi che definiscono questa nuova disciplina e che fanno riferimento a un ricco e significativo plesso di questioni: «its involvement with gustatory practices; the creation of a radically expanding space for disinterestedness, creativity, freedom and imagination; the artified strategies for gustatory embodied meaning; the radical demand for narrative; the development of research in a medialab spirit»³⁰.

L'estetica gustativa contraddistingue un campo di ricerca accademico che si sta gradualmente rafforzando e che ha effettivamente conquistato un posto di diritto nell'ambito dei cosiddetti "Food Studies", a cui possiamo ricondurre studi sull'alimentazione provenienti da diversi campi: antropologia, *cultural studies*, design, storia dell'arte, filosofia, chimica, scienze degli alimenti. Vi è stato, inoltre, il riconoscimento accademico di questo campo di studi, riconoscimento che ha trovato concretizzazione con l'istituzione di corsi di laurea, come quelli organizzati dall'Università di Scienze gastronomiche di Bra o dalla School of Engineering and Applied Sciences di Harvard³¹.

Ma cosa dobbiamo intendere per «estetica gustativa»? Secondo Jaques, essa include la filosofia del cibo, la quale, a sua volta, non rinvia soltanto ad aspetti strettamente gustativi, ma richiama anche problemi etici, legati al nutrimento, alle risorse del pianeta, alla sostenibilità ambientale, nonché a tematiche psico-sociali e culturali, come i disturbi alimentari, le scelte alimentari e il loro rapporto con le strutture culturali di una società, il cibo e

³⁰ J. Jaques, "The Main Issues on Gustatory Aesthetics", *CoSMo. Comparative Studies in Modernism*, 6 (2015), pp. 173-185: qui p. 173.

³¹ L'estetica gustativa, invece, è stata introdotta per la prima volta, nel 2013-14, all'interno di un corso di laurea impartito nell'Universitat Autònoma de Barcelona, grazie a Jèssica Jaques e Gerard Vilar.

la cucina come strumenti di sviluppo economico, turistico e scientifico. L'intenzione di Jaques – opposta a quella di Korsmeyer – è di andare oltre i confini di quella tradizione filosofica che ha analizzato e studiato il cibo e la gastronomia intese come forme simboliche, allo stesso modo di come erano state considerate le arti e le scienze³².

L'estetica gustativa, innanzitutto, fornisce un valido contributo per il rinnovamento della terminologia e delle argomentazioni dell'estetica tradizionale. Probabilmente questo solo aspetto non sarebbe sufficiente per legittimarne l'esistenza, se non fosse, però, che l'importanza di una tale «sotto-disciplina» risiede anche nel fatto che viviamo in «gustatory times»:

gustatory practices, especially gastronomic ones, pervade the everyday and more surprisingly, the academies and the art centers, but also the street, the television, ICTs and festivals, communities developing either new profiles (like “food tech tribes”) or those that have been around forever but have developed new communicative possibilities and tools (like the “slow food movement”); gustatory practices even generate new professions, such as “food designer”.³³

Per poter identificare il campo d'azione dell'estetica gustativa, sarà sufficiente fare un'equazione: l'estetica gustativa sta al cibo e alla gastronomia così come l'estetica tradizionale sta alle arti. Anzi, secondo Jaques l'estetica gustativa ha un rapporto e un coinvolgimento ancora più profondi in relazione alle pratiche estetiche di quanto non ne avesse l'estetica tradizionale. Sono quattro le pratiche che danno sostanza al campo di riflessione dell'estetica gustativa. Si tratta di pratiche emerse in successione cronologica e che possono essere definite in questo modo: a) *food art*; b) *edible art*; c) *research cooking*; d) *revolutionary cooking*. I primi due ambiti rientrano nel campo delle arti, mentre gli altri due in quello più strettamente riconducibile alla cucina e alla gastronomia.

Per «food art» dobbiamo intendere quelle pratiche artistiche che hanno il cibo (e tutto ciò che gli concerne) come proprio oggetto (reale o simbolico). Ovviamente, la storia dell'arte, dalla preistoria ai giorni nostri, ci offre una notevolissima casistica di rappresentazioni di cibo, dalle pitture rupestri alle nature morte, dalle bizzarrie dell'Arcimboldo alle opere d'arte contemporanea

³² A questo riguardo, Jaques fa esplicito riferimento a Ernst Cassirer, Erwin Panofsky, Fritz Saxl, Aby Warburg, e Nelson Goodman.

³³ J. Jaques, “The Main Issues on Gustatory Aesthetics”, cit., pp. 175-176.

di Daniel Spoerri o Gordon Matta-Clark, fino ad arrivare a quella che è stata chiamata «foodtech art»³⁴.

L'«edible art», prosegue Jaques, è una sottocategoria della «food art», nella quale troviamo quelle forme d'arte che non prevedono la sola contemplazione, ma la partecipazione attiva e il consumo vero e proprio. È il caso di alcuni esempi di arte relazionale³⁵.

Per «research cooking», invece, dobbiamo intendere una pratica che si colloca saldamente nel ventunesimo secolo e che eredita il carico di creatività e innovazione della cucina d'avanguardia della fine del secolo scorso, dalla *nouvelle cuisine* alla cucina molecolare e alla cucina tecno-emozionale. Secondo Jaques, «The term research cooking is analogue to the contemporary debates about artistic research and points to the increasing intersection between cooking and arts and between creativity and research»³⁶. La «research cooking» ha sette caratteristiche:

1. auto-coscienza come forma simbolica, ad esempio come luogo fisico di pensiero e di conoscenza, così come un quadro è un luogo fisico di riflessione;
2. enfasi sul momento ricettivo (comunità dei commensali), inteso come la continuazione del processo creativo;
3. sviluppo di reciproche e continue influenze tra livello creativo e livello di ricerca;
4. appropriazione di certe strategie proprie della ricerca artistica, scientifica e tecnologica;
5. convinzione che le tecnologie più sofisticate vanno considerate come mezzi e strumenti privilegiati e non come fini in sé;
6. tendenza all'«artification: increasing awareness of sharing artistic beliefs. Thus, research cooking understands itself as a mode of

³⁴ Cfr. M. Dolejšová, «Food-networking on a rise: encounters of foodtech tribes», *Journal of Artistic Research*, 5 (2015).

Sul cibo rappresentato o, comunque, coinvolto in performance o installazioni d'arte contemporanea, cfr. almeno C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, cit., pp. 185-232; E. Franzini (a cura di), *Gusto e disgusto*, Nike, Milano 2005; N. Perullo, «Cibo nell'arte, arte nel cibo, cibo come arte», in Id., *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, cit., pp. 21-27; M. Bertolini, «Lo spettatore alla prova del disgusto», in M. Mazzocut-Mis (a cura di), *Dal gusto al disgusto. L'estetica del pasto*, Raffaello Cortina, Milano 2015, pp. 181-205.

³⁵ Sull'arte relazione, cfr. N. Bourriaud, *Estetica relazionale* (1998), tr. it. di M.E. Giacomelli, Postmedia, Milano 2010.

³⁶ J. Jaques, «The Main Issues on Gustatory Aesthetics», cit., p. 177.

communication similar to art, including ways of reference such as imitation, expression, quotation, metaphor, and even humour and paradox»;

7. creazione di una rete tra chef o cuochi e altri professionisti (scienziati, designer, artisti, filosofi), in uno spirito collaborativo e di laboratorio aperto e comunicante.

Il passaggio successivo, che ha traghettato la «research cooking» verso la «revolutionary cooking», secondo Jaques si spiega a partire da tre ulteriori caratteristiche che sono andate ad aggiungersi alle sette succitate:

8. il coinvolgimento nella narrazione della propria storia e del processo creativo, anche attraverso la rivisitazione e la ricerca in archivi e ricette tradizionali, allo scopo di far emergere e valorizzare gli assi portanti del cambiamento di paradigma;

9. l'uscita dalle mura dei ristoranti e l'incontro con il pubblico, mediante la pubblicazione e la diffusione di libri e cataloghi, attraverso l'organizzazione di convegni o l'utilizzo di Internet e dei social network (questo nuovo atteggiamento può essere definito «post-istituzionale»);

10. convinto impegno sociale³⁷.

Jaques conclude questa rassegna delle quattro pratiche che caratterizzano la «Gustatory Aesthetics» facendo riferimento ai pionieri della cucina di ricerca e, in taluni casi, anche di quella rivoluzionaria: Gastòn Acurio, Ferran Adrià, Andoni Arduriz, Massimo Bottura, Grant Achatz, Michel e Sébastien Bras.

3.2. Filosofia della gastronomia. Il caso «elBulli»

La gastronomia, negli ultimi tempi, è divenuto un campo in cui la mera pratica ha lasciato il posto a un nuovo atteggiamento, più riflessivo, caratterizzato da un approccio scientifico e teorico, tanto da connotarsi, secondo Jaques, come un caso di «filosofia applicata».

In questo ambito, un caso emblematico è rappresentato dal già citato Ferran Adrià e dal suo ristorante “elBulli”, che lo chef-pensatore ha chiuso nel luglio del 2011, dopo venticinque anni di attività creativa, per avviare un settennio di riflessioni e ricerche. L'esperienza di Adrià ci suggerisce una

³⁷ Ivi, pp. 177-178.

visione nuova di gastronomia, intesa ora come qualcosa che «has nothing to do with nutrition, but with the pleasure of thought, just as any creative painting or poem»³⁸.

Dopo aver chiuso “elBulli”, Adrià ha aperto “elBulli1846”, sempre a Cala Montjoi, in Catalogna. Il nome del ristorante fa riferimento al numero di piatti innovativi creati nel corso dei venticinque anni di attività del primo ristorante, 1846, per l'appunto. Jaques e Adrià spiegano che gli obiettivi di “elBulli1846” sono due: a) proporre una sorta di vetrina della biografia creativa di “elBulli”; b) dare vita a un incubatore di creatività post-istituzionale che si ponga al di là del tradizionale ristorante e che venga plasmato, quasi metodologicamente, da norme filosofiche. Quest’ambizioso obiettivo, per Adrià, ha necessitato di un ulteriore sostegno, legato all’attività dell’“elBulliLab”. Si tratta di un laboratorio, aperto a Barcellona nel luglio 2014, dedicato non solo al linguaggio gastronomico ma, soprattutto, alla *riflessione sul* linguaggio gastronomico e sui connessi processi creativi. È dall’“elBulliLab” che prende avvio l’esperienza del progetto *Sapiens*, al quale lavora un team multidisciplinare composto da cinquanta persone, alcuni di loro seguiti da professori dell’Universitat Autònoma de Barcelona³⁹.

Adrià e gli studiosi che seguono e studiano il suo percorso sostengono che il caso “elBulli” (con i vari corollari) rappresenti un modello di filosofia applicata. A loro parere, questa lettura può essere confermata non solo dall’atteggiamento speculativo di Adrià e dalla sua attitudine alla ricerca (orientata metodologicamente da un approccio filosofico), ma anche da una vera e propria applicazione di alcuni motivi tratti dalla tradizione filosofica.

³⁸ F. Adrià, J. Jaques, “For an Applied Philosophy of Gastronomy”, *CoSMo. Comparative Studies in Modernism*, cit., pp. 163-172: qui p. 164.

³⁹ Per quel che riguarda *Sapiens*, Adrià e Jaques scrivono che: «*Sapiens* is a questioning method of high philosophical rigour that forgives neither silences nor distractions. Every moment of the creative, reproductive, offering, experiential, distributive and marketing process of gastronomy involves *Sapiens*. For Adrià, this methods affects all creative projects. On two different levels: synchronic and diachronic, with a special emphasis, in his case, on the history of gastronomy. One claim: patience. *Sapiens* is now an internal method of *elBulliLab*, the results of which will be revealed in 2018, seven years after closing *elBulli*, as a tribute to the bicentenary of Brillat-Savarin’s *The Physiology of Taste* (1826), the first and almost only philosophical treatise on gastronomy, much admired by Adrià» (ivi, pp. 167-168).

Un esempio è dato dalla cosiddetta “piramide creativa”, «which masterfully introduces to the restaurant’s philosophy of creativity and that, in retrospect, can be seen as the first embryonic form of the maps designed in *elBulliLab*». Questa *piramide creativa* richiama (o si ispira) al procedimento dialettico ascendente di matrice platonica (contenuto nel VI Libro della *Repubblica*), che dalla *eikasìa* giunge alla *nòesis*. Secondo Adrià e Jaques, questa è la corrispondenza tra le quattro categorie platoniche e quelle creative della piramide di Adrià: a) *eikasìa* (immaginazione) = *ripetizione*; b) *pìstis* (credenza) = *variazione*; c) *diànoia* (conoscenza discorsiva fondata sul ragionamento) = *abbinamento inusuale* di ciò che già esiste; d) *nòesis* (intellegione, ragione dialettica) = *concetto*, inteso come possibilità di pervenire a nuovi risultati creativi.

Ulteriore esempio della “speculatività” dell’approccio di Adrià risiederebbe nel fondo filosofico che sta alla base del già citato progetto *Sapiens*, il quale poggia sul *7Ws*, un metodo che si sviluppa attorno a sette questioni filosofiche adattate all’odierno mondo digitale: «1) *What?* (The ontological question); 2) *How?* 3) *Why?* (gnoseological questions); 4) *Who?*; 5) *Whom?* (The *poietic* and experiential questions); 6) *When?*; 7) *Where?* (circumstantial questions)»⁴⁰. Secondo Adrià, queste sette domande, concepite propriamente come un metodo, hanno cambiato il modo in cui il suo team lavora, contribuendo all’elaborazione di complesse tassonomie, definizioni, mappe, il tutto applicato alla gastronomia.

E ancora su queste sette domande filosofiche si fonda un altro progetto di Adrià, *BulliPedia*, una piattaforma dedicata alla conoscenza gastronomica, che – attraverso l’utilizzo di diversi format (come l’enciclopedia online, pubblicazioni cartacee, libri elettronici, workshop, conferenze, interviste, ecc.) – ha l’ambizione di proseguire, in chiave contemporanea e con i linguaggi e gli strumenti del presente, il percorso indicato da Voltaire con la voce *goût* dell’*Encyclopédie* di Diderot e D’Alembert. Quindi, il modello di riferimento di *BulliPedia* è l’*Encyclopédie* e non, come il nome sembrerebbe suggerire, *Wikipedia*. L’obiettivo è quello di rendere i contenuti di *BulliPedia* quanto più rigorosi e seri possibile, in particolare attraverso il

⁴⁰ Ivi, p. 166.

Seurching, termine che fonde insieme *sea urchin* (il riccio di mare, che è un animale molto diffuso a Cala Montjoi) e *searching* (ricerca, in particolare online). Il *Seurching* è una sorta di “sistema immunitario” che offrirà un percorso di «navigazione consequenziale», regolata da esperti e con modalità di controllo rigorose, al fine di selezionare al meglio i contenuti, così da evitare la dispersione nella selva di informazioni offerte dal web, spesso non sottoposte a verifica e la cui qualità è quindi dubbia.

Alla base di questi progetti (*elBulli1846*, *elBulliLab*, *Sapiens*, *Seurching*) vi è quindi la volontà e l'intenzione di ripensare la gastronomia, a partire da un rinnovato spirito speculativo, che tenda ad anteporre la riflessione teorica alla pratica vera e propria, la quale – questo è evidente – sarà la verifica empirica degli assunti teorici. Al fondo c'è la convinzione che la creatività in gastronomia non sia semplicemente qualcosa di immediato e di istintivo, ma sia radicato in un pensiero che è esso stesso creativo e che può essere, in qualche modo, insegnato. Entra così in gioco un altro concetto propriamente filosofico, quello di *paideia*. Alla maniera di Socrate, Adrià è convinto che insegnare la creatività significa condurre maiueticamente verso l'assimilazione anche di concetti come innovazione e ricerca. Dal suo punto di vista, il processo “pedagogico” si sviluppa attraverso domande sempre nuove e contributi che possano migliorare le condizioni d'esistenza della collettività. Questa caratterizzazione è propria di tutti i processi di ricerca dalla filosofia al design, dalla scienza alla gastronomia. È così che «The *paideic* nature of *elBulliLab* focuses on the relation between creativity, research and innovation»⁴¹.

In conclusione, secondo Jaques, Ferran Adrià, i suoi progetti e il suo team hanno compreso e dimostrato empiricamente quello che la filosofia è, puntando su due obiettivi: «1) promote a philosophy of gastronomy that reconfigures and hence revolutionises the work of Brillat-Savarin for the 21st century; 2) claim the usefulness, efficiency and effectiveness of philosophy in its broadest sense»⁴². Questi elementi portano Jaques a considerare quella dell'*elBulliLab* un'esperienza «unprecedented» nel campo

⁴¹ Ivi, p. 170.

⁴² Ivi, p. 171.

della filosofia applicata, anche per via dei «philosophical *banquets*» creati da *ElBulliLab* e *elBulli1846*, realizzati avendo come (ovvio) riferimento il simposio greco (in particolare, quello platonico).

Nonostante la serietà delle argomentazioni di Jèssica Jaques e la qualità indiscutibile del suo contributo alle ricerche filosofiche attorno al tema del cibo, del gusto e dell'alimentazione, credo che il suo approccio debba comunque essere sottoposto ad analisi e critica, che qui ridurrò a poche battute, con il solo obiettivo di porre il problema. Questo, partendo da una distinzione, in termini di sostenibilità teorica, tra quelle che la studiosa ha definito «estetica gustativa» e «filosofia della gastronomia».

Nel primo caso, si tratta di un percorso di ricerca che si inserisce in un solco che ha già raggiunto importanti risultati e che vanta riferimenti a pieno titolo collocati nella più interessante e feconda filosofia contemporanea. Alcuni di questi risultati li ho già richiamati, altri verranno discussi nel paragrafo successivo. Pertanto, l'«estetica gustativa» può senz'altro essere considerata una tessera in quel generale mosaico che, al di là delle denominazioni (estetica del cibo, filosofia del cibo, ecc.), rinvia a un settore rilevante della riflessione contemporanea.

Per quanto riguarda la «filosofia della gastronomia», invece, credo che l'approccio di Jaques vada ripensato, per così dire, “al ribasso”. È davvero sufficiente il riferimento alla dialettica platonica e alcuni concetti chiave della sua teoria della conoscenza per parlare di filosofia? Può bastare il fatto di porre sette domande a carattere filosofico alla base del proprio metodo di ricerca gastronomica o servirsi di concetti socratici come “maieutica” o “dialogo” per parlare di filosofia o di filosofia applicata? Si tratta, forse, di una proposta teoreticamente debole. Credo che alla base dell'esperienza di Adrià e dei suoi progetti vi sia un chiaro approccio filosofico, un'attitudine, una scelta metodologica di carattere filosofico, ma non una vera e propria filosofia, un impianto filosofico in senso stretto. Per poter parlare di “filosofia della”, si dovrebbe poter individuare una specifica esperienza intellettuale, legata alla riflessione e all'attività speculativa di un filosofo. Vogliamo considerare Adrià un filosofo e la sua un'esperienza intellettuale filosofica? Nulla vieta che ci si possa spingere fino a questo punto.

Ciononostante, credo che nel caso di Adrià e della sua cucina rivoluzionaria non ricorrano le condizioni per poter parlare di “filosofia di” o “filosofia della”. È fuori di dubbio che siano filosofici il suo metodo, il suo approccio, il suo tentativo di organizzare il lavoro, la sua attitudine alla ricerca, il riferimento chiaro a concetti fondanti la storia del pensiero occidentale, ma credo che l’esperienza di Adrià e di *elBulli* non possa essere considerata un caso “senza precedenti” di filosofia applicata, quanto meno non più di tanti altri. E se vogliamo parlare di filosofia applicata, a questo punto credo sia più corretto definirla non “filosofia della gastronomia”, bensì “gastronomia filosofica”.

4. Filosofia ed estetica del cibo

Anche in Italia, nel corso degli ultimi anni, si è sviluppato un interessante dibattito attorno al cibo, al di là dei confini angusti di singole discipline. La filosofia della gastronomia e l’estetica del cibo, in particolare, hanno arricchito il panorama degli studi sull’alimentazione, per lungo tempo appannaggio esclusivo dell’antropologia e della sociologia. Tuttavia, in virtù delle novità introdotte dalla *nouvelle cuisine* e della cucina creativa, unitamente alla massiccia copertura mediatica offerta a tutto il complesso di attività connesse all’alimentazione (benessere, buone pratiche in agricoltura, gastronomia, ecc.), il campo d’analisi si è sensibilmente esteso, tanto da essere divenuto oggetto d’attenzione di un ampio spettro disciplinare, che va dal marketing alla filosofia. Cerchiamo ora, però, di focalizzare l’attenzione su alcune tesi emerse nella letteratura teorica (filosofica ed estetologica, in particolare) di matrice italiana, che per certi aspetti si caratterizza in modo specifico.

L’estetica del cibo come disciplina filosofica ha avuto come suo principale interprete italiano Nicola Perullo, che da oltre un decennio è impegnato nella tematizzazione – in chiave estetologica – del cibo, nel tentativo di sottrarlo a quel rapporto con la dimensione della frivolezza, dell’evanescenza, dell’edonismo e della bassa materialità che ne ha impedito tradizionalmente una trattazione filosofica ampia e articolata. Uno dei lavori in cui è indicata la linea di sviluppo di un’estetica del cibo (elaborata

poi in altri volumi)⁴³ è proprio un saggio intitolato *Per un'estetica del cibo*, nel quale è sostenuta la necessità e la legittimità di una riflessione filosofica più sistematica sul cibo, sollecitata anche dallo “spirito del tempo”: «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»⁴⁴.

Ma prima di procedere con l'analisi della prospettiva indicata da Perullo, dello stesso Autore mi pare interessante introdurre un'altra questione filosofica, che può tornarci utile per collegare – filosoficamente, appunto – la «gastronomia filosofica» di Adrià e Jaques alla «filosofia della passione culinaria» dello studioso livornese. Di questo tema, Perullo ne parla nel saggio *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, testo nel quale non viene trattato l'argomento attraverso discorsi sulla *nouvelle cuisine* o sulla *revolutionary cooking*, intese come arte contrapposta alla cucina ordinaria. L'autore, per rispondere alla comune e affascinante domanda sull'artisticità della cucina, preferisce, invece, sviluppare un pensiero che egli definisce “contrappuntistico”, alla cui base vi è un rovesciamento simmetrico della domanda contenuta nel titolo del lavoro, e quindi: l'arte è una cucina? Questo significa considerare l'arte «come una pratica materiale, avente a che fare con processi sensibili, deperibili e contingenti»⁴⁵, in tal modo muovendosi verso una concezione al contempo antica (arte come *téchne*, come sapere pratico) e moderna (arte come esperienza estetica e culturale per come si è specificata nel XXI secolo). Sappiamo come l'arte contemporanea, il *readymade*, le *performance*, e altre modalità espressive, abbiano rivoluzionato lo statuto dell'opera d'arte, invertendo i piani dell'ordinario e dell'extra-ordinario, dell'artistico e del non-artistico, dell'estetico e del non-estetico, e così via. Stando così le cose e, per converso, gettando uno sguardo su come si è sviluppata la gastronomia negli ultimi

⁴³ Questo volume precede altri lavori di Perullo che, nel loro complesso, offrono al lettore italiano la migliore riflessione teorica organizzata sul tema del rapporto tra cibo/cucina/gusto e pensiero filosofico/estetico. A questo riguardo, cfr. *supra*, nota 9.

⁴⁴ N. Perullo, *Per un'estetica del cibo*, cit., p. 10.

⁴⁵ N. Perullo, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, cit., p. 9.

decenni, sarebbe facile concludere che essa è andata sofisticandosi, arricchendosi, diventando – come abbiamo visto – di ricerca e d'avanguardia. Ciononostante, rileva Perullo, quest'ultimo è un territorio alquanto ristretto, di nicchia, si direbbe. La sfida è quella di rispondere alla domanda posta dal titolo tenendo presente anche la cucina ordinaria, quella domestica e dei piccoli luoghi. Questo non porta ad affermare «che tutta la cucina sia di fatto arte, anzi spessissimo non lo è. Il punto è però che i criteri per discernere quando ciò avviene e le caratteristiche per individuarlo non sono mai identificabili *a priori*»⁴⁶. La proposta di Perullo, dunque, si fonda sul tentativo di dimostrare, attraverso nove tesi, che «la cucina è un'arte non solo a posteriori, ma anche se viene accolta con un atteggiamento verso l'evento artistico profondamente laico e flessibile: non c'è alcuna possibilità di sapere prima se saremo parte di un'esperienza estetica dovuta a un prodursi artistico, né si può invocare l'autorità di categorie e istituzioni allo scopo»⁴⁷.

Sotto questo profilo, dunque, l'arte culinaria si presenterà non sotto forma di tipologia di cucina o di stile, ma rinvierà a esperienze concrete, suddivise e articolate in pratiche, dalla preparazione al consumo, passando per l'elaborazione. Veniamo ora sinteticamente ad elencare le nove tesi che sostengono la proposta teorica di Perullo, nove tesi che – come precisa l'autore – hanno l'obiettivo di fornire un'interpretazione complessiva della domanda del libro, ravvivare con stimoli nuovi un dibattito sulla cucina che è tanto attuale quanto stagnante e far emergere il senso profondo dei valori estetici e artistici del cibo, muovendosi tra filosofia e antropologia, tra estetica e gastronomia, alternando esempi concreti ad argomenti teorici, il tutto condensato in un vero e proprio «lavoro militante di sintesi concettuale».

Prima tesi: *La cucina può essere arte se c'è una cucina che non è arte*. Con questa tesi, Perullo intende sostenere l'idea per la quale la cucina ha una storia, che si sviluppa nel corso dei secoli, che attraversa dimensioni private e pubbliche, contesti istituzionali e non istituzionali. Si parte, però, dalla

⁴⁶ Ivi, p. 13.

⁴⁷ *Ibidem*.

constatazione per la quale l'arte contemporanea, in virtù delle tante forme e modalità espressive con le quali si è presentata (e continua a presentarsi), mette in crisi la domanda «che cos'è l'arte?», sostituendo questo con altri due quesiti: «quando è arte?» e «per chi è arte?». Dato che l'arte contemporanea ricorre spesso al quotidiano, all'ordinario (ma anche al disgustoso), compreso il cibo, perché – si chiede l'autore – si dovrebbe escludere *a priori* la cucina da ogni possibilità dell'arte? E ancora, se «il design e la fotografia sono diventate arti in conseguenza di riflessioni a partire dalla loro genesi storica», perché la cucina deve essere considerata un «monolito indifferente»? Allora, il ricorso alla storia della cucina potrà offrire «la possibilità di una comprensione filosofica ed estetica più interessante e profonda del rapporto tra cucina, arte e artisti, almeno nel significato moderno di queste nozioni»⁴⁸. Bartolomeo Scappi, Menon (il primo ad usare, nel XVIII l'espressione *Nouvelle cuisine*, considerata la “prima”, rispetto alla “seconda”, emersa negli anni Sessanta-Settanta del secolo scorso), Vincent la Chapelle, Marie-Antoine Carême, Alexandre Grimod de la Reynière, Anthelme Brillat-Savarin, Fernand Point, Michel Guérard, i fratelli Troisgros, Ferran Adrià, Fulvio Pierangeli, Massimo Bottura, René Redzepi costituiscono alcune delle tappe fondamentali di questa lunga e complessa storia, alle quali si aggiungono, ovviamente, quelle più prossime alla dimensione privata e domestica. Perché, come ripete più volte Perullo, nella cucina, pubblico e privato si intrecciano continuamente. La cucina è un'arte conviviale che richiede un pubblico, che può essere il cliente del ristorante di Adrià o i propri familiari. È un'arte quando rivela cura, attenzione, consapevolezza. Ma questi sono aspetti che *a priori* non possono essere verificati né sono sufficienti. Vanno aggiunti anche altri elementi: «l'abilità tecnica superiore, il rapporto (consapevole o non) con la tradizione, la capacità riproduttiva, uno stile identificabile, l'attenzione e la cura per le forme, l'ingegno creativo»⁴⁹. La caratteristica di tutto ciò? La risposta è nella specificità della cucina, vale a dire il suo essere un'arte *a posteriori*, un'arte della quale si può constatare la presenza solo ammettendo che ci sia una

⁴⁸ Ivi, p. 33.

⁴⁹ Ivi, p. 38.

cucina che non è arte e che non ci sono condizioni *a priori* soddisfatte le quali ci si trova dinanzi indiscutibilmente a qualcosa che definiamo “arte”.

Seconda tesi: *La cucina può essere arte se si intende arte nel suo duplice senso*. Questa tesi ha come obiettivo quello di sottolineare alcuni dei tratti distintivi di ciò che chiamiamo “arte”, a partire da almeno due campi semantici che questa parola copre: il primo è quello classico, etimologico, di arte intesa come tecnica di produzione e riproduzione, come abilità manuale, come pratica attiva, realizzata secondo regole rigorose; il secondo, invece, è quello più moderno, relativo all’arte intesa come capacità creativa che ha come propria fonte la dimensione immaginativa e tende verso l’innovazione e l’originalità. Perullo, giustamente, assume un caso emblematico di come questo secondo aspetto si sia affermato nell’ambito gastronomico. Si tratta del già citato Adrià, sul quale risulta interessante approfondire le considerazioni di Perullo, alle quali – per motivi di spazio – mi limito a rinviare⁵⁰. Ciò che non si può tralasciare, nell’economia del discorso, è una valutazione centrale: se quello di Adrià è l’esempio più eclatante di come la cucina si sia avvicinata al mondo dell’arte, possiamo dedurre le «possibilità dell’arte» in cucina in base alla prossimità o meno con l’*artworld*? La risposta, dal punto di vista dell’autore, è senza dubbio negativa, e si precisa nelle tesi successiva.

Terza tesi: *La cucina può essere arte se ci si libera dal dominio della percezione visiva*. In questa terza tesi, Perullo sostiene la necessità teorico-pratica di superare un pregiudizio significativo, per il quale la cucina, per poter essere trattata da una prospettiva estetica, deve ricadere sotto il dominio della «vista», intendendo quindi l’estetica come disciplina della visione. Sarebbe invece opportuno «depotenziare il visivo», così da «riposizionare l’eccezionale nel quotidiano, rimescolando le carte e legittimando al dominio estetico anche le espressioni più semplici del fare cucina»⁵¹.

⁵⁰ Cfr. *ivi*, pp. 39-49. A mio parere, risulta maggiormente condivisibile l’analisi di Perullo, che rinvia la cucina di Adrià al mondo dell’arte, piuttosto che quella di Jaques, la quale – come abbiamo visto – punta alla sua analisi sotto le forme della filosofia applicata. In definitiva, Adrià è più artista che filosofo.

⁵¹ *Ivi*, p. 67.

Quarta tesi: *La cucina può essere arte se il quotidiano e l'ordinario non ne sono la negazione*. Questa tesi si collega in maniera diretta a quella precedente, riprendendo il discorso relativo alla presunta frattura tra ordinario e straordinario, tra quotidiano ed eccezionale. Perullo rileva come in effetti le differenze vanno colte in termini di “grado” e non di “discontinuità”. I rituali che innervano la preparazione quotidiano dal cibo (tanto nel mondo dell’alta ristorazione quanto in quello domestico) non vanno considerati «un ostacolo alla possibilità della sua riuscita artistica, ma anzi ne rappresentano il terreno di coltura da cui attingono le diverse modalità espressive della cucina»⁵². La figura di Adrià, chiuso all’interno di una cornice “eccezionalista”, raccolto nell’elaborazione dei suoi piatti e della loro costruzione, concorre a sostenere l’idea di cucina come arte “eccezionale”, appunto, alla maniera di quelle che comunemente e senza difficoltà chiamiamo arti. Eppure, l’arte contemporanea – come abbiamo già ricordato – ha ripetutamente colmato il divario che separava la *turris eburnea* del genio creatore dalla comune e “banale” vita quotidiana, rimettendo in discussione il rapporto tra ordinarietà e straordinarietà⁵³. Tuttavia, affermare la continuità tra eccezionale e quotidiano – precisa Perullo – non significa ammettere un’indifferenza qualitativa e una sorta di egualitarismo gastronomico, quanto invece che la possibilità dell’arte sia assunta come tale, cioè come possibilità, per qualsiasi cucina. Le motivazioni sono state già espresse: «la qualità delle idee e dei gesti, dell’immaginazione e delle tecniche, ciò che in altri termini riteniamo essere condizione per la produzione di arte, non si individua *a priori*, sulla base di categorie o elenchi di caratteristiche. Essa si dà e si riconosce *in vivo*, nel suo prodursi come relazione tra cibi, artefici e fruitori»⁵⁴.

Quest’ultimo aspetto conduce a una conclusione precisa, vale a dire che l’arte, in cucina – così come accade per quelle che tradizionalmente chiamiamo opere d’arte –, può essere individuata e dichiarata solo riferendosi a un caso determinato, del quale si è fatta esperienza diretta.

⁵² Ivi, p. 69.

⁵³ Su questi temi, cfr. “Le seduzioni del banale. Marcel Duchamp e Robert Rauschenberg”, *Idee*, XXIII, 68-69 (2008), pp. 197-215.

⁵⁴ N. Perullo, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, cit., p. 77.

Quinta tesi: *La cucina può essere arte se non riduce il gusto a emozione e concetto*. La quinta tesi è dedicata a un aspetto centrale dell'esperienza gustativa, vale a dire il fatto che il piacere estetico del cibo sia articolato su piani differenziali. La cucina è arte non perché intenzionalmente si presenta (o propone) un'esperienza concettuale o emozionale, bensì perché «richiede un'attenzione imprescindibile ai suoi effetti sensibili e materiali, legati all'assimilazione gustativa dalla quale si sviluppano peculiari qualità emotive ed estetiche»⁵⁵. La riduzione del gusto a emozione e concetto è ciò che, ad esempio, caratterizza l'esperienza tecnico-concettuale di “elBulli”, un'esperienza che mette al centro l'elaborazione di artefatti che non puntano primariamente al buono – sottolinea Perullo – quanto invece all'inedito, all'originale, al nuovo, con l'obiettivo di stimolare emozioni e piacere di tipo intellettuale più che sensibile. La cucina può essere arte se ricolloca l'emozione in uno spazio preciso, lì dove essa acquista peso e si articola «in possibili dimensioni di senso: essa può divenire memoria, sentimento, passione»⁵⁶.

Sesta tesi: *La cucina può essere arte se si intende tanto come fascinazione del nuovo quanto come richiamo del noto*. In queste pagine, l'autore riprende e arricchisce alcune intuizioni proposte nelle tesi precedenti, ripartendo dalla relazione tra nuovo (inteso come originalità, stupore, shock) e noto (inteso come familiarità, comfort, rassicurazione). Attorno alla dialettica nuovo-noto, secondo Perullo, «ruotano le relazioni e le evoluzioni della cucina, in senso storico, antropologico ed estetico»⁵⁷.

Settima tesi: *La cucina può essere arte se attraversa la questione di genere*. Come s'è visto anche trattando il pensiero di Korsmeyer, la discussione avviata negli ultimi decenni attorno all'alimentazione, alla cucina e al cibo ha incrociato le tematiche di genere, perché in effetti – come giustamente sottolinea Perullo – l'arte culinaria non può essere ridotta né alla rappresentazione istituzionale né a quella mediatica, che vedono sotto i riflettori un professionismo quasi del tutto di segno maschile. Occorre superare i binomi alta cucina-uomo e cucina domestica-donna. La cucina,

⁵⁵ Ivi, p. 81.

⁵⁶ Ivi, p. 86.

⁵⁷ Ivi, p. 95.

sostiene l'autore, «è arte quando è consapevole dell'importanza della relazione *interessata* con il cibo, che ha la sua origine nel gesto materno del nutrire dando benessere»⁵⁸. Sotto questo profilo, Perullo propone un'interessante apertura, che incrocia la riflessione filosofica sul cibo con la questione di genere. Si tratta di quella che l'autore ha definito «maternalizzazione dello stile», una tendenza che sta prendendo piede nella cucina contemporanea e che si caratterizza per almeno tre tratti rilevanti, che attraversano le differenze di genere: «l'attenzione per la dietetica nel suo senso più ampio, il potenziamento di un'atmosfera conviviale amichevole e informale, la diminuzione delle preparazioni di carne»⁵⁹.

Ottava tesi: *La cucina può essere arte se autore e firma sono cristallizzazioni di relazioni*. Con l'ottava tesi, Perullo affronta uno dei temi più tipici e caratterizzanti le arti, vale a dire l'autorialità, la firma. È convinzione dell'autore che, conformemente all'idea di una cucina intesa come relazionalità e condivisione, l'arte culinaria può essere considerata tale solo se *autore* e *firma* rinviano non a singolarità ma a pluralità, a reti di relazioni. Le opere culinarie e le esperienze gastronomiche chiamano in causa, effettivamente, diversi attori e la firma del cuoco non costituisce diritto d'autore inteso come proprietà intellettuale, «ma la sporgenza finale e più visibile di numerosi processi». La cucina rimanda, quindi, a un soggetto diffuso, a un soggetto molteplice, e non può essere racchiusa entro gli stretti confini della proprietà individuale. A tal proposito, Perullo richiama un istruttivo esempio, risalente a pochi anni fa, che ha visto come protagonisti l'avvocato Giorgio Assumma (allora presidente della SIAE) e i cuochi Heinz Beck e Filippo La Mantia. L'oggetto del contendere era la richiesta di tutelare le ricette come si tutelano libri o brani musicali, rendendo noti i «nomi degli autori». Il risultato fu che non si raggiunse l'obiettivo. Il perché, secondo Perullo, è riconducibile a due motivi. Il primo riguarda la difficoltà di individuare con la necessaria precisione il “che cosa” tutelare: sarà sufficiente modificare di qualche grammo la presenza di un ingrediente o apportare delle minime variazioni per poter dire che non si tratta della

⁵⁸ Ivi, p. 109.

⁵⁹ Ivi, p. 119.

stessa ricetta. «Il secondo motivo riguarda il rapporto tra diritto d'autore e tutela della creatività: davvero la protezione stimola il pensiero?»⁶⁰. I cuochi sono ormai sempre in relazione tra di loro e, di fatto, aderiscono a un codice etico, a una sorta di deontologia professionale, a delle regole non scritte che bandiscono la copia e il plagio. Un piatto di Adrià si sa che è di Adrià e già questo si pone come sua tutela.

Nona tesi: *La cucina può essere arte se si intende come arte ambientale e convivialità*. L'ultima tesi, a chiusura di questo interessante e originale percorso, si pone come corollario a quanto sostenuto in precedenza. La pluralità che contraddistingue le esperienze gastronomiche sancisce una caratteristica distintiva dell'arte culinaria, il suo essere *arte ambientale*, nel senso di «esperienza estetica *atmosferica* costituita da processi, non da oggetti». Cosicché, «le qualità atmosferiche della cucina si riversano e si rielaborano nel *convivio*, spazio in cui il cuoco si rivela *ospite*»⁶¹. Approfittiamo di questo riferimento alla cucina come esperienza estetica atmosferica per scendere più a fondo in alcune questioni più strettamente estetologiche, riprendendo il tema introdotto in apertura di paragrafo, vale a dire quello attinente alla possibilità di parlare di “estetica del cibo”.

Perullo sostiene che parlare di estetica del cibo significa porre il cibo e le pratiche alimentari come osservatorio privilegiato dal quale affrontare la scienza della sensibilità e della prassi, mettendola in relazione con la *questione della qualità*⁶². Non si tratta di trattare filosoficamente il cibo dal punto di vista del *grand gourmet*, del fine degustatore o magari (qualcuno potrebbe dire) del frequentatore di “elBulli”, ma di collocarsi in una prospettiva nella quale è centrale la dimensione quotidiana e ordinaria del rapporto con il cibo. Solo dandosi questa collocazione la riflessione filosofica sul cibo potrà contribuire «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»⁶³. Pertanto, l'estetica del cibo, da questo punto di vista, non è un'estetica dell'“élitario”, ma del quotidiano,

⁶⁰ Ivi, p. 128.

⁶¹ Ivi, p. 137.

⁶² N. Perullo, *Per un'estetica del cibo*, cit., p. 24.

⁶³ *Ibidem*.

non dell'esclusivo, ma del comune, cercando di superare la gerarchia tra ordinario ed extra-ordinario.

Perullo articola la propria analisi e definizione dell'estetica del cibo declinandola come: a) estetica della materia prima; b) estetica della cucina e c) estetica del gusto.

a) *Estetica della materia prima*. Sotto questo primo profilo, l'estetica del cibo incontra i temi della natura e della tecnica, dal momento che il cibo inteso come *materia prima* richiama la natura in senso originario. Tuttavia, precisa Perullo, «il cibo/materia non è più “naturale” di quanto sia “culturale”»⁶⁴, giacché i due livelli restano in costante e continua comunicazione e interdipendenza: l'elemento naturale del cibo viene sottoposto a un trattamento che ha spesso una forte impronta di tipo sociale e culturale. Basti pensare all'esigenza, emersa negli ultimi anni, di abbracciare la cultura alimentare del “bio”: essa si colloca senz'altro in un punto equidistante tra “naturalità” e “cultura”. L'accento posto sul cibo inteso come materia prima, offre all'estetica del cibo la possibilità di caratterizzarsi come una riflessione orientata verso il paesaggio, la vivibilità, l'identità, l'*ethos*⁶⁵.

b) *Estetica della cucina*. La materia prima, già lavorata secondo la logica natura/cultura, sostiene Perullo, subisce un ulteriore processo di manipolazione e di lavorazione, che costituisce il secondo grande campo di studio sul cibo: «le tecniche di trasformazione degli alimenti, le modalità di cottura e di cucina, la realizzazione di ricette, menu, pasti»⁶⁶, tutti elementi su cui l'estetica può offrire un contributo. La cucina va intesa non semplicemente come un luogo come altri, all'interno del quale si sviluppa un'attività come altre. Essa è, invece, uno spazio fisico, uno spazio relazionale, che non a caso ha sollecitato l'immaginazione di diversi artisti in età contemporanea. Gestualità, corporeità, creatività, innovazione, esecuzione, ripetizione, ingegno, fantasia, scambio, identità, dialogo. Queste sono alcune delle principali categorie caratterizzanti l'attività culinaria e su cui l'estetica della cucina pone l'attenzione.

⁶⁴ Ivi, p. 29.

⁶⁵ Ivi, p. 32.

⁶⁶ *Ibidem*.

c) *Estetica del gusto*. 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 stesso termine "gastronomia" è sineddoche per il consumo del cibo, per la sua *ricezione*»⁶⁷.

In questo "sotto-settore" dell'estetica del cibo, la riflessione filosofica – che in tal caso si muove nel suo campo privilegiato, cioè quello del gusto – affronta questioni in parte tradizionali (la riflessione sul gusto da [almeno] Baumgarten in poi) e in parte legate al contributo delle scienze chimico-fisiche e fisiologiche, tanto che – come sostiene Perullo – il tema del contenuto cognitivo dell'esperienza sensoriale gustativa (e olfattiva, perché di una sorta di "doppio senso" si tratta) si intreccia con questioni come quelle 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»⁶⁸.

La riflessione di Perullo si sviluppa anche su altri livelli, tanto nel saggio finora richiamato quanto in lavori successivi. Quello che però, in conclusione, mi preme sottolineare è proprio il nesso tra estetica del cibo ed etica, e la dimensione *etico-politica* all'interno della quale si colloca la questione dell'alimentazione.

Il tema a cui è dedicato Expo 2015 è, in questo senso, particolarmente significativo: "Nutrire il pianeta. Energie per la vita". A Milano, dal primo maggio al 31 ottobre, i riflettori dell'intero pianeta saranno accesi su un intreccio di questioni divenute ormai capitali per la buona prosecuzione dell'esistenza umana: l'alimentazione, la nutrizione, il futuro sostenibile, attraverso la valorizzazione delle tradizioni agroalimentari e gastronomiche di centoquaranta Paesi del mondo.

Il tanto evocato «principio di responsabilità» è stato teorizzato nel quadro di un orizzonte di carattere etico-morale che intendeva proprio ricollocare il rapporto tra uomo, mondo e generazioni future. Dalla nota impostazione di

⁶⁷ Ivi, pp. 38-39.

⁶⁸ Ivi, p. 40.

Hans Jonas – che tra i primi ha sviluppato una riflessione filosofica in questa direzione⁶⁹ – emerge un soggetto la cui responsabilità, per la prima volta, non è più soltanto rivolta verso sé e verso la propria comunità; la sua ombra si allunga ora su tutto il vivente (compreso il mondo animale), nonché sulle generazioni future. Si tratta di una nuova etica che si pone in chiara alternativa rispetto all’etica tradizionale, per la quale la condizione dell’uomo, la portata delle sue azioni e la sua conseguente responsabilità erano elementi definiti e dati una volta per tutte. La crisi ambientale e lo sviluppo dell’ecologia hanno condotto a una nuova attenzione etica per l’ambiente, ma anche all’“etica della alimentazione” (con le connesse riflessioni sulla qualità della terra, dell’aria, delle acque, del nutrimento per gli animali, del cibo che ingeriamo, delle materie prime, della scarsità di risorse, della morte per fame, e così via).

Il gusto è un’esperienza che privilegia la condivisione, la convivialità, l’intersoggettività, la relazione. Quella che Perullo definisce «sensorialità sostenibile» rinvia propria alla necessità di una consapevolezza critica e condivisa del rapporto tra pratiche alimentari e futuro del pianeta. Si tratta, allora, di individuare (e valutare per ciò che sono) quelle pratiche sensoriali che, anziché contribuire a sviluppare un’estetica sostenibile, tendono 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»⁷⁰.

I temi legati al cibo e all’alimentazione, quindi, si collocano al crocevia tra bellezza e bontà, tra estetica ed etica, tra tradizione e innovazione, tra salvaguardia e sviluppo, soprattutto in un tempo in cui la «questione ecologica» segna in modo chiaro la discussione sul futuro del pianeta.

⁶⁹ Cfr. H. Jonas, *Il principio responsabilità. Un’etica per la civiltà tecnologica* (1979), tr. it. di P. Rinaudo, Einaudi, Torino 1990; *Tecnica, medicina ed etica. Prassi del principio responsabilità* (1985), a cura di P. Becchi, Einaudi, Torino 1997; *Sull’orlo dell’abisso. Conversazioni sul rapporto tra uomo e natura* (1993), Einaudi, Torino 2000.

⁷⁰ N. Perullo, *Per un’estetica del cibo*, cit., p. 55.