

IL SENSO DEL SENSO

2

Collana diretta da
MANUELA MARCHI

Foto di
MANUELA MARCHI
Elaborazione grafica a cura di
PAOLA SILVANI MINOZZI

I proventi del libro saranno devoluti ai bambini della Missione in Uganda di
Padre Tarcisio Pazzaglia

Le declinazioni del gusto

a cura di

Gian Carlo Di Renzo

Manuela Marchi

Copyright © MMXIV
ARACNE editrice S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Raffaele Garofalo, 133/A-B
00173 Roma
(06) 93781065

isbn 978-88-548-7169-4

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: giugno 2014

Indice

Introduzione Gian Carlo Di Renzo, Manuela Marchi	9
--	---

PARTE I

IL RELATIVISMO DEL GUSTO

GUSTO E DISGUSTO: IL PIACERE DEL BUONO E DEL BELLO

<i>Cos'è il gusto?</i> Francesco E. Negro	15
<i>Le virtù del gusto</i> Manuela Marchi	17
<i>Sul gusto e sul giudizio di gusto</i> Francesca Brencio	19
<i>Moda, stile, gusto</i> Manuela Marchi	24
<i>Il sapore dei glicini</i> Poesia di Anna Manna Clementi	29
<i>Il giardino e l'Islam</i> Deborah Scolart	31
<i>Un inaudito stormire d'esistenza</i> Poesia di Anna Manna Clementi	41
<i>Il profumo del gusto</i> Manuela Marchi	43
<i>Brevi note antropologiche sul gusto</i> Emmanuel Anati	45
<i>Le evoluzioni del gusto</i> Manuela Marchi	49
<i>Gusto e dieta nella struttura cognitiva: appunti di un antropologo</i> Emmanuel Anati	52
<i>Come un abitante della luna</i> Poesia di Anna Manna Clementi	62
<i>Gusto ergo sum, sum ergo gusto?</i> Manuela Marchi	63

<i>Cibo e cambiamenti del clima: l'impatto sul gusto</i> Vincenzo Ferrara	65
<i>Luci e ombre del gusto</i> Manuela Marchi	71
<i>Sfumature di gusto in diplomazia</i> Daniele Verga	73
<i>Disgusto e tabù</i> Manuela Marchi	78
<i>Dal gusto alla deviazione psicopatica</i> Patrizia Baldassarre, Francesco Bruno	84
<i>Gusto e disgusto morale</i> Manuela Marchi	107
<i>Gusto e disgusto</i> Donatella Lippi	109
<i>Educazione alimentare</i> Manuela Marchi	120
<i>Profumi e sapori</i> Poesia di Anna Manna Clementi	122

PARTE II

LE TANTE DECLINAZIONI DEL GUSTO

<i>Etica del gusto</i> Manuela Marchi	125
<i>Meteorite</i> Poesia di Anna Manna Clementi	130
<i>La genesi del gusto</i> Gian Carlo Di Renzo, Eleonora Brillo	132
<i>Prescrizioni eugenetiche</i> Manuela Marchi	144
<i>Le competenze gustative del neonato</i> Eleonora Corsoni, Gianpaolo Donzelli	149
<i>Quando il cibo diventa medicina</i> Manuela Marchi	161

<i>Implicazioni nutrizionali del gusto</i> Adalberto Alberti	164
<i>Salerno Civitas Hippocratica</i> Manuela Marchi	180
<i>Prescrizioni dietetiche della Scuola Medica Salernitana</i> Simona Pisanti, Magda Marasco, Maurizio Bifulco	183
<i>Sulle tracce del gusto</i> Manuela Marchi	187
<i>Il gusto dell'Haiku, l'Haiku del gusto</i> Simonetta Marucci	190
<i>Le giustificazioni del gusto</i> Manuela Marchi	200
<i>Il Gusto: come si sviluppa</i> Silvia Buffo	203
<i>Il gusto tra silenzi e dialoghi</i> Manuela Marchi	211
<i>Assaggi di gusto in letteratura</i> Valentina Verga	225
<i>La dieta della mente</i> Manuela Marchi	229
<i>Il gusto 'esotico': la cucina mediorientale e il diritto</i> Deborah Scolart	232
<i>Gola e dintorni</i> Manuela Marchi	246
<i>La percezione del gusto: il cioccolato</i> Gian Carlo Di Renzo, Eleonora Brillo	252
<i>Vulcano</i> Poesia di Anna Manna Clementi	258
<i>Dolce sottomissione!</i> Manuela Marchi	259
<i>Gusto e sessualità</i> Rita Grifoni	266

<i>Le tante anime del gusto</i> Manuela Marchi	278
<i>I piaceri sono il segno del potere</i> Giovanni Martoglio	282
<i>I paladini del gusto</i> Manuela Marchi	289
<i>I sacerdoti del piacere</i> <i>Sfumature multidirezionali del gusto e “altra follia”</i> Giancarlo Malacarne	306
<i>La magia della tavola</i> Manuela Marchi	350
<i>Sogno imperiale</i> Poesia di Anna Manna Clementi	358
<i>Il potere aggregante del gusto: la tavola metafora della vita.</i> Manuela Marchi	361
<i>L’odissea del gusto</i> Luca Vercelloni	368
<i>Gusto italiano</i> Manuela Marchi	386
<i>L’Accademia Italiana della Cucina</i> Giuseppe Benedetti del Rio	388
<i>Conclusioni: I suoni del gusto</i> Gian Carlo Di Renzo, Manuela Marchi	394
<i>Riferimenti bibliografici</i>	396
<i>Elenco degli autori</i>	407
<i>Ringraziamenti</i>	411

Introduzione

GIAN CARLO DI RENZO
MANUELA MARCHI

Il progetto *Laboratorio sensoriale* si arricchisce di un secondo libro della Collana *Il senso del senso* che vedrà protagonista il Gusto, il senso che sarà studiato nelle sue tante accezioni, con il rigoroso approccio multidisciplinare già sperimentato nel volume *Olfatto e profumo tra storia, scienza e arte*. Dato lo stretto rapporto con l'Olfatto, la scelta della seconda pubblicazione non poteva che essere questa. Sebbene esistano legami e interazioni tra le percezioni sensoriali dei diversi sensi, l'interdipendenza privilegiata tra olfatto e gusto è innegabile. Mentre l'olfatto vive di vita propria, il gusto non potrebbe esistere senza la percezione olfattiva che lo precede e lo rende dipendente in questa simbiosi creativa, che conduce a conclusioni non sempre facilmente codificabili. *L'odorato sembra essere la guida e la sentinella del gusto: il gusto dal canto suo, esercita una potente influenza sull'odorato*, scriveva Cabanis nell'opera "*Rapporti del fisico e del morale dell'uomo*" del 1820.¹ Definire cos'è il gusto è tutt'altro che semplice, anche le correnti dei Sensisti e gli intellettuali più colti del 700, non riuscirono a mettersi d'accordo e per uscire dal *cul de sac* Fréron, nell'*Année Littéraire*, scrive che esistono un buono e un cattivo gusto e che questo principio non è più contestato. Gastronomia e preferenze alimentari sono da sempre indicatori sociali e caratterizzano i tratti identitari di una comunità, di una cultura. Si possono cercare parentele tra consuetudini alimentari e identità culturali più profonde, fino ad arrivare al nazionalismo. Ogni popolo si identifica e si distingue nell'arte della cucina e quindi il gusto assume significati sociali e antropologici. Infatti questo senso non si limita al palato, è l'insieme di preferenze estetiche che la nostra mente seleziona e qualifica. Il gusto diventa comunione di esperienze condivise da

1 Cabanis P.G.G. – *Rapporti del fisico e del morale dell'uomo*, opera di P.G.G. Cabanis, Membro del Senato, dell'Istituto Nazionale, della Scuola e Società di Medicina di Parigi, della Società Filosofica di Filadelfia ecc. (Tomo II, pg 204), 1820.

una comunità, non solo in campo gastronomico-alimentare, ma come stile, che assume forme diverse, trasformandosi nel tempo, con il modificarsi delle società. Il gusto si manifesta, nel corso della storia, con impreviste fattezze che possono condizionare correnti di pensiero, mode, tendenze culturali. È il senso che stabilisce inflessibili perimetri di riferimento, consentendo la condivisione o determinando l'esclusione sociale di chi non si riconosce nelle tradizioni partecipate di una società: questo è l'aspetto che connota maggiormente il "senso politico" del gusto. Il gusto è arbitro della caduta di immagine di un soggetto all'interno di una comunità, sancisce la diversità di un membro o di un gruppo sociale rispetto alla società di riferimento, infatti i tratti che caratterizzano una collettività si delineano anche nel rapporto antagonista con l'altro, con il diverso. L'aggettivo etnico, quindi anche la cucina etnica e il gusto etnico in generale, possono assumere toni pregnanti di patriottismo. Nella tradizione alimentare di una popolazione o nella considerazione estetica, il gusto delinea stili di vita, inclinazioni, identità e spirito di pensiero.

Parlando di gusto sarebbe riduttivo e limitante considerare solo l'accezione di gusto quale corrispondente del termine sapore, come la fisiologia ci insegna. Il gusto non è solo un sistema sensoriale che ci permette di identificare gli stimoli trasmessi dalle papille gustative ed elaborati da complessi processi neurologici, è implicito nel termine un uso ben più esteso, che ci concede un'ampia traslazione etimologica associata. I latini, ancora una volta, hanno qualcosa da insegnarci, perché nel verbo latino *sapere* è già insito il possesso del gusto, inteso come capacità di distinguere il buono dal non buono.

*Il gusto è la qualità fondamentale
che riassume tutte le altre qualità.*

CONTE DI LAUTRÉAMONTE, *Poesia I*

Questo libro si propone di stimolare un momento di riflessione sui simboli e i significati del comportamento alimentare in tutte le sue espressioni, vuole indagare anche l'appagamento fisiologico determinato da atteggiamenti sociali e culturali che ripropongono, in diverse chiavi, il consenso o l'estromissione, il concetto di persona all'interno di una collettività. Il gusto come Cultura, è uno "spazio privilegiato" di comunicazione sociale, dove si possono trovare elementi comuni da condividere, saperi preziosi che sono parte primaria del patrimonio intellettuale e della identità culturale di ogni civiltà.

Il problema che si pone è quanto la soggettività del giudizio o se vogliamo l'oggettività dei criteri posti in essere, possano avere caratteri di universalità, o debbano essere considerati limitati e soggiacenti a un particolarismo che coinvolge il soggetto che gusta. I significati del termine gusto sono quindi diversi e se consultiamo un buon dizionario, possiamo trovare varie definizioni di gusto. Gusto come senso che permette di percepire e distinguere i sapori, è senz'altro la definizione maggiormente utilizzata, ma *Gusto* è anche percepito nel senso di piacere, godimento, diletto, soddisfazione, compiacimento dello spirito e dei sensi – *Gusto* come desiderio, voglia, capriccio, arbitrio, talento – *Gusto* come giudizio, criterio – *Gusto* come disposizione individuale e soggettiva a percepire, giudicare e apprezzare qualcosa – *Gusto* come spiccata inclinazione per determinati modi di essere – *Gusto* quale attitudine, predilezione, preferenza, passione, aspirazioni identiche, stessi ideali, eleganza, misurata proprietà, raffinatezza – *Gusto* come capacità di distinguere e apprezzare ciò che è bello e conveniente, sensibilità estetica – *Gusto* come insieme di tendenze, di scelte e di miti propri della cultura di un determinato periodo di tempo, di un certo ambiente o classe di persone, di una corrente artistica o letteraria, moda, maniera, stile – *Gusto* come abilità, capacità artistica – *Gusto* addirittura come equivalente di erbe aromatiche (*i Gusti*) – *Gusto* con valore di interiezione: che gusto! – A gusto di qualcuno, secondo il suo talento, da cui deriva il proverbiale: sui gusti non si disputa. Tutti i gusti son gusti! Nel testo "*Il cuoco galante*" del 1773, Vincenzo Corrado afferma *il sapor delle vivande nasce dal sentimento naturale* e ribadisce il concetto alla pagina seguente... *più delle volte, per eccellente che sia una vivanda, non a tutti riuscirà di piacere e di gusto*². Sulle variabili del gusto non solo cuochi ma filosofi, letterati, antropologi, sociologi, scienziati e storici si sono sbizzarriti nelle più diverse definizioni, nella maggior parte credibili perché frutto di riflessioni da prospettive e punti di riferimento differenti. L'argomento appare quindi intrigante e suscettibile di ulteriori riflessioni da condividere.

Goldoni volle dire la sua e scrisse un dramma giocoso per musica da rappresentarsi nel teatro Tron di San Cassiano il "carnovale" dell'anno 1754, *De gustibus non est disputandum*, che inizia così:

2 Corrado Vincenzo, *Il cuoco galante – quarta edizione accresciuta e migliorata dall'autore Vincenzo Corrado ed in modo da persuadere e soddisfare gli uomini di buon senso. E di buon gusto – Nisi utile est quod facimus stulta est gloria – Phedri lib III Fab 17 – Napoli MDCCXCIII – Nella Stamperia di Nicola Russo*

*Il mondo è bel, perch'è di vari umori.
Vari sono degli uomini i capricci:
a chi piacciono l'armi, a chi gli amori,
a chi piaccion le torte, a chi i pasticci.
De' gusti disputar cosa è fallace;
non è bel quel ch'e bel, ma quel che piace.*

*In Venezia, MDCCLIV,
per Modesto Fenzo,
con licenza de' superiori*

De gustibus non est disputandum, ci introduce in un'inoppugnabile nota distintiva del Gusto, il suo relativismo.

IL RELATIVISMO DEL GUSTO

GUSTO E DISGUSTO: IL PIACERE
DEL BUONO E DEL BELLO

Cos'è il gusto?

FRANCESCO E. NEGRO

Le spire dei distretti di Vienna, dal primo, quello della Cattedrale di Santo Stefano, si srotolano allontanandosi a partire dal centro. Così alcuni, anche se diversi, si ritrovano a confinare. Viene in mente la condivisione del gusto. Il mezzo non è più barriera, ma gioia quasi imperativa di raccontare il bello allo sguardo che mi sta vicino, alla mano che sto stringendo, cercando di trasmettere il piacere gioioso del bello. Il gusto è intuitivo, quasi inconscio, si fa conoscere diverso, prescinde dalla scienza. Non è documentabile con una misura, né circoscrivibile. Libertà incommensurabile di giudizio che racchiude insieme sapere e piacere. Per Nietzsche c'è affinità etimologica tra *sapio*, gusto, e *safos*, saggio.

Un accostamento tra sapere e sapore, tra conoscenza e piacere. Il platonismo, che rinvia al rapporto tra bellezza e verità. Il Gusto ha l'ambiguità di una bellezza che non riesce a conoscere e di una verità che non riesce a vedere. A una prima considerazione il gusto sembrerebbe inferiore all'udito e alla vista, i sensi con i quali si fa arte. In realtà il gusto li comprende, entrando nell'immaginazione. Infatti permette il giudizio dell'opera degli altri sensi. Dall'idea aristotelica del gusto, senso più basso che l'uomo condividerebbe con gli animali, all'atto della conoscenza più elevata che porta al giudizio e al godimento della bellezza. Il Gusto aristotelico, quello materico delle papille, che trasmette alla centralità nervosa, è tuttavia improntato di cultura, di differenze etniche e sociali. Questo Gusto si avvicina ai sapori, è parente dell'olfatto, che percepisce dall'odore il riconoscimento di un cibo. Questo aspetto misurabile è vicino al buongusto, discesa del concetto nel contingente. Fatto di riservatezza, lontano dal ricercato, spontaneità, educazione, sottrazione del superfluo, essenziale, lontano da far suscitare stupore. Capace di superare la moda, momento contingente di apparenze destinate a vita breve.

Il gusto è un sapere altro, che non riesce a dare ragione di sé, ma gode di questa sensazione. La conoscenza del piacere e il piacere della conoscenza. È sapere autonomo dove estetica ed etica si fondono. La conoscenza che vuole e cerca la verità, della quale gode una volta raggiunta. Il gusto è piacere intuiti-

vo, privo di razionalità. A questo si unisce il retrogusto, quello del piacere già stato che, trasformato in ricordo, rinvia ad altro.

Il bello come concetto, eccede sul visto e sull'udito, anche se da questi stimolato, immaginazione che supera l'intelletto. Questi rimane estasiato, come sperduto, in una nuova dimensione. Vero bello e buono. Forme che sembrano opporsi se non si pensasse al piacere della conoscenza, alla ricomposizione dell'etica e dell'estetica, gustando una sensazione che, quando si realizza, avvolge fino a stordire, diventando infine, costantemente applicabile. Una frattura che si ricompone, dando all'occidente quella caratteristica di amore del sapere, la filosofia. Questa è figlia della Grecia, un'Europa a metà, predisposta all'ascolto del pensiero non-pensiero orientale. Per questo un misurato stupore privo di giudizio davanti al bello. Un infantile meravigliarsi. Il Gusto è rarefatta ricerca della propria idea di bello. A stimolarlo l'astrazione dal materico, che cerca un percorso verso un mondo interno dove vive la cultura personale. Luogo di nascita di rapporti e sintesi che porteranno inesorabilmente al gusto personale.

L'uomo che ama il bello, che con il linguaggio e la memoria lo caratterizzano, si differenzia dal bello dell'animale, che è stimolo erotico, ma non etico, con finalità riproduttive.

Il gusto è cittadino di valori che ci circondano secondo l'epoca di appartenenza. Così si potrebbe parlare di un relativismo del gusto rispetto a un gusto assoluto capace di superare le epoche e la relatività del pensiero. È il tempo, forse, che prescinde dal contestuale, a determinare il bello, riferendosi a un'idea innata che riporta verso l'eternità del sempre stato.

Le virtù del gusto

MANUELA MARCHI

*Questo incantevole dio che resta ignoto, /quando si cerca di definirlo.
(Ce dieu charmant que l'on ignore / Quand on cherche à le définir).³*

Le interpretazioni sul gusto e sulle virtù del gusto, sfidano tempo, mode, stili, correnti di pensiero. Tra i tantissimi testi che hanno affrontato il tema del gusto è particolarmente interessante l'interpretazione di Montesquieu, che nel *Saggio sul gusto nelle cose della natura e dell'arte*, scritto nel 1757, sorprende per la modernità dei contenuti. Egli scrive: ... *il nostro animo gusta tre specie di piaceri: alcuni emergono dal fondo della sua stessa esistenza, altri derivano dalla sua unione con il corpo, altri infine sono fondati sulle pieghe e sui pregiudizi che certe istituzioni, certe usanze e certe abitudini gli hanno fatto assumere. Sono questi diversi piaceri dell'animo a formare gli oggetti del gusto, come il bello, il buono...*⁴

Questa lungimirante analisi sul gusto lo aveva portato ad esprimere un concetto ancor oggi attualissimo, che opera un distinguo tra il gusto che potremo definire naturale e il gusto acquisito, influenzato da una pletora di fattori culturali, sociali e ambientali, che ne delimitano i confini. Montesquieu si sofferma sul concetto di gusto inteso come *capacità di percepire la misura del piacere che ogni cosa deve procurare agli uomini*.⁵ Infatti pur considerando le tante sfaccettature che questo senso presenta, le componenti principali sono fondate su un gusto naturale, frutto in gran parte di una memoria epigenetica ereditata, sul gusto nel senso di piacere trasmesso dalle sensazioni originate dal corpo e da una terza componente che è l'insieme di più elementi, derivazione di consuetudini e modi di essere condivisi e sedimentati. La complementarità vissuta dal percepire, che rende i sensi complici del nostro piacere, vede la

3 Voltaire – *Il tempio del gusto* in *Il Tempio del gusto, ed altri scritti* – Firenze, Alinea 1994 pg 78

4 Montesquieu Charles-Louis de Secondat, barone di la Brède e di Montesquieu, *Essai sur le goût (Saggio sul gusto nelle cose della natura)* a cura di Miklos N. Varga, Abscondita Srl, 2006, Milano, pg 11 – *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des art set des métiers. Par une société de gens de lettres*. Pubblicata a Parigi (editore A.-F. Le Breton) dal 1751 al 1772 in 17 volumi di testo e 11 tavole.

5 Ibidem, pg 12.

sua genesi nella capacità di riuscire a distinguere il bello e saperne godere: è l'universo contrastato del gusto estetico.

Niente di ciò che si trova incantevole e divertente nel mondo raffinato, niente di ciò che viene preso come piacere o diletto, di qualsiasi genere, può comunque spiegarsi, sostenersi, instaurarsi senza che prima si stabilisca o si presupponga un certo gusto.

ANTHONY SHAFTESBURY

Characteristicks, Miscellaneous reflections – III 2

Sul gusto e sul giudizio di gusto

FRANCESCA BRENCIO

Ci si stringe a pensieri minimi, si beve e ci si ubriaca di rifiuti; si razzola nel fango, poi si cammina imbrattati di ricordi preziosi; si gocciola sudiciume su terra sacra, si prendono cose, onorate e intatte finora, nelle proprie mani sudate e gonfie, e tutto diventa comune, comune a tutti, valido per tutti.

R. M. Rilke,
Frammenti dei giorni perduti (1900)

Estetico ed artistico: confusioni e prossimità

Nell'ultimo secolo l'estetico e l'artistico sono stati spesso confusi tra di loro, portando ad uno scambio dei singoli tratti ed alla perdita delle proprie specificità. Tale confusione si basa per lo più su una riduzione epistemologica sia dell'estetica sia del giudizio di gusto vero e proprio, cioè una riduzione del compito e insieme di fondamenti che disciplinano entrambi; tuttavia, si devono tenere presente anche altre istanze che hanno contribuito a ciò, quali l'idea che la ricerca estetica debba essere legata all'incontro fra il sentimento del bello e l'armonia del mondo naturale, o lo spostamento dell'attenzione dall'oggetto artistico al soggetto estetico, ad esempio.

Al contrario, estetico ed artistico non vanno confusi bensì tenuti distinti, nella consapevolezza tuttavia della loro profonda affinità. Fu proprio Kant, il padre del criticismo, ad aver insistito sull'importanza della validità universale del giudizio di gusto e a sostenere la distinzione fra dimensione estetica e dimensione artistica. Secondo Kant, il giudizio di gusto e più in generale l'estetica sono il *trade d'union* della ragione pura e della ragione pratica, il luogo privilegiato attraverso cui la teoresi e la morale non rimangono separati bensì possono formare un'unità pur nella irriducibile distinzione delle due sfere. Anche Hegel affida all'opera d'arte una funzione simile a quella che Kant affidava al giudizio di gusto, poiché nella sua filosofia l'opera d'arte costituisce il passaggio tra il mondo sensibile e il mondo del concetto, un momento vero e proprio nell'itinerario dello Spirito, il quale tuttavia deve essere oltrepassato per garantire il pieno svolgimento di quest'ultimo. In tal senso, si è generato l'errore di credere che sia stato proprio lui ad aver parlato, per primo, di