

Gusto: il piacere del cibo tra filosofia ed estetica

scritto da Redazione | 30/01/2018



Cos'è il gusto? Soprattutto, cos'è il gusto associato all'alimentazione? È un piacere innato oppure si acquisisce con la conoscenza? Diversi filosofi hanno affrontato questo argomento e l'hanno legato all'estetica.

Estetica del gusto e filosofia sul piacere del cibo (Foto La Gazzetta del Gusto).

Il **gusto** scientificamente si definisce come **l'insieme dei segnali sensoriali prodotti dalle percezioni gustativa, olfattiva e tattile che si attivano durante la masticazione**. Spesso la parola "gusto" viene confusa con "sapore" che, invece, riguarda solo la sensazione che proviene dalle cellule gustative presenti nella bocca e che vengono distinte in 4 tipologie: salato, acido, dolce e amaro.

Ma il concetto di gusto è esclusivamente scientifico ed empirico oppure a determinarlo intervengono anche condizionamenti sociali, legati alla conoscenza, all'esperienza e alla cultura? Su queste domande hanno dissertato la filosofia, la psicologia e le scienze cognitive in generale che sono concordi nel ritenere che il **primo input emotivo dell'essere umano sia di tipo alimentare**: il neonato, infatti, instaura immediatamente il primo rapporto con la madre, basandosi sulla suzione del latte.

Gusto ed estetica: una “nuda” percezione?



Il professore di estetica **Nicola Perullo**, nel suo libro **“Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo”**, sostiene l’esigenza di restituire al cibo la sua funzione inaugurale non solo in termini biochimici ma anche relazionati all’estetica. Non a caso, spiega, la prima relazione che l’uomo instaura con l’estetica è il godimento del cibo che, a sua volta, contribuisce a creare l’esperienza umana stessa. Perullo definisce questo tipo di percezione **“nuda”** poiché non intenzionale, dunque assolutamente autentica, scevra da qualsiasi condizionamento e radicata della nostra personalità la quale difficilmente può essere gestita razionalmente.

Eppure la questione del **piacere legato all’alimentazione** è stata spesso oggetto di discussione. Da un lato vige una consolidata tradizione filosofica che considera il piacere sensibile come ostacolo alla conoscenza e all’intelligenza, dall’altro tale tesi viene contestata da vari intellettuali tra cui **Amelie Nothomb** secondo la quale **piacere e intelligenza non sono in antitesi**. Scrive, infatti, *«Da troppo tempo esiste un’immensa setta di imbecilli che oppongono sensualità e intelligenza. È un circolo vizioso: si privano della voluttà per esaltare le proprie capacità intellettuali, ottenendo come unico risultato quello di esserne impoveriti»*. Dello stesso avviso è il summenzionato **Nicola Perullo** che ritiene che questo tipo di divisione potrebbe indurre una privazione di godimento sensibile che si tradurrebbe nell’esclusione quotidiana di un piacere così antico.

L’ambivalenza del rapporto tra cibo e piacere

La contrapposizione tra piacere, conoscenza e intelligenza è sempre attuale e trova riscontro anche nell’esperienza quotidiana. Per alcune persone, il **piacere legato al cibo** è vissuto in maniera ambigua con un’alternanza tra momenti di euforia e altri dominati dal senso di colpa, probabilmente proveniente dalla cultura diffusa dal cristianesimo.

A proposito dell’ambivalenza con cui le persone si avvicinano al cibo si contrappongono le idee del **filosofo francese Du Bos** e quelle del tedesco **Kant**.

Du Bos sosteneva che un piacere come quello provocato dal cibo può essere provato da **tutti** e quindi avvalorava la tesi dell’estetica del gusto come esperienza e relazione. Il gusto sarebbe

capace di orientare l'uomo in una valutazione estetica finalizzata al riconoscimento del bello e del buono. Tale percorso può condurre all'autenticità dell'essere perchè è scevro dalle conoscenze pregresse.

Kant, al contrario, seguiva un'altra posizione secondo la quale **natura e cultura appartengono a due sfere differenti** ed esiste una **netta divisione tra godimento sensibile e piacere estetico**. Il **piacere fisico** sarebbe individuale mentre quello estetico rimanda ad un sentimento umano comune e universale, una specifica facoltà definita "**capacità di giudizio**" e che esclude sensibilità e intelletto.

La teoria che collega l'estetica del gusto al principio dell'esperienza e della relazione, trova sostegno in Perullo che richiama un frammento attribuito ad **Epicuro** secondo il quale:

«Principio e radice di ogni bene è il piacere del ventre; con questo ha rapporto tutto ciò che è ingegnoso e raffinato».

Parole che spiegherebbero come **etica ed estetica siano legate da un rapporto che è alla base della felicità**.

Il gusto come sapere: proprietà estetiche e non estetiche

Un altro modo di approcciarsi al gusto è tramite il sapere. Secondo Perullo, il **gusto come sapere** è un piacere controllato e dunque diverso da quello autentico; esso si spoglia di quella pulsione edonistica e si concede alla ragionevolezza e all'equilibrio.

L'uomo razionale si avvicina al cibo dandone un giudizio e valutando la qualità e il valore. In realtà, spiega Perullo, **è difficile definire la qualità in senso assoluto poiché essa è priva di certificazioni** esattamente come accade nelle creazioni artistiche nei principali ambiti dell'estetica.

Nel corso del Novecento è stata introdotta la distinzione tra "**proprietà estetiche**" e "**proprietà non estetiche**". Nelle prime rientrano le caratteristiche che definiscono un oggetto o un'opera in termini fisico-chimici e quantitativi mentre le **proprietà non estetiche riguardano la percezione qualitativa** e quindi più complicata da definire con canoni precisi perchè armonia o eleganza sono concetti astratti. A tal proposito, Nicola Perullo scrive:

«Il sapere estetico, quello che riguarda le proprietà estetiche, si costituisce attraverso una negoziazione, un confronto di prospettive che non ha una base causale (come nelle dimostrazioni scientifiche) ma motivazioni contingenti, dunque storiche e sociali. L'armonia e l'eleganza, la bellezza e la finezza non sono causate dalle componenti fisico-chimiche dell'oggetto ma vengono **percepite grazie a una specifica formazione, a un'educazione che produce un'abilità percettiva di secondo grado**, diversa dalla percezione standard e che perciò si definisce percezione estetica».

In altre, parole secondo il filosofo, **l'estetica individua nell'esperienza quel dinamismo capace di forgiare e apportare cambiamenti anche dal punto di vista sensoriale**.

L'apprezzamento etico del gusto del cibo

La consapevolezza che si acquisisce con il sapere è ciò che si può definire "**apprezzamento etico**"

del gusto del cibo e su questo concetto è utile ricordare quanto scrive **Wendell Berry**: «Il piacere di mangiare dovrebbe essere un piacere a largo raggio, non solo quello del gourmet».

Il piacere, quindi, rimanda ad un sentimento ampio e governato dalla conoscenza e dalla ragione etica, a un percorso pedagogico complessivo che Perullo definisce “**sensorialità sostenibile**”. Per l'autore de “**Il gusto come esperienza**” **avere buon gusto consiste nel possedere buone conoscenze razionali**. Il gusto, quindi, si forma attraverso condizionamenti, interessi e contesti nei quali intervengono anche manipolative ricette economiche.

Un chiaro esempio di tali convinzioni può essere la questione del **vegetarianismo**, un percorso intrapreso da molte persone perchè ritenuto il giusto modo di nutrirsi perchè basato sulla qualità. In realtà, non è sempre così, in quanto la principale motivazione è la significativa preoccupazione al rispetto degli animali che ha ben poco a che fare con la qualità del cibo.

In ultima analisi, il modello che si potrebbe consigliare di perseguire è quello di un processo gustativo più duttile e laico che sappia tenere insieme l'edonico e l'etico, il desiderio e la sua appropriatezza.

© **Articolo di Giulia Piccarreta**