

# DEGUSTARE, CHE ESPERIENZA ESTETICA!

## Gastrofilosofia

di **Francesca Rigotti**

**Q**uesti libri di Nicola Perullo, docente di Estetica all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, sono bizzarri: si comportano infatti un po' come il tema di cui trattano, il gusto, il vino: nascono, si sviluppano, si evolvono; sono, questi libri, organismi viventi come lo sono il cibo e il vino. Si occupano comunque di cibo e di vino in prospettiva filosofica, fenomeno che non ha ancora perso una certa patina di eccentricità; come se concentrarsi su cose materiali e quotidiane fosse un esercizio di pensiero di carattere minore, poco degno delle vette rarefatte della filosofia, dove non hanno da giungere odori di cucina, effluvi di bevande, vagiti di neonati...

Eppure proprio in questo ambito Perullo sviluppa una analisi filosofica forte, chiara, con tratti specifici e ben delineati. Lo fa mettendo in gioco, paradossalmente, proprio i sensi che la tradizione filosofica ha sempre considerato alieni dalla speculazione in quanto troppo vicini al soggetto percipiente: tatto, gusto (l'altro gusto, appunto), odorato. I sensi filosofici sarebbero invece quelli a distanza: la vista, che produce conoscenza distaccata, oggettiva e insapore, e l'udito, con il quale si percepisce la voce della verità (?). Come scrive Hegel nell'*Estetica* (1, 35), mentre i sensi della vista e dell'udito guidano il processo teorico e permettono la conoscenza degli universali, gli organi del tatto, del gusto e dell'odorato stanno alla base di una relazione pratica con le cose: possiamo gustarle solo entrando in diretto contatto con esse, anzi, nel caso del gusto, distruggendole.

Oltre a ciò, il gusto comporterebbe una reazione di piacere, e dunque soggettiva: *de gustibus non est disputandum*. Il piacere quindi,

quando non condannato *tout court* come in Platone, si rifarebbe a un semplice stato di percezione individuale. E invece qui il gusto è piacere ma anche conoscenza, apprezzamento e riconoscimento; è la capacità di cogliere sfumature e rappresentazioni anche confuse, non necessariamente chiare e distinte. Ma l'autore va ancora oltre, chiedendosi se degustare una pietanza, un vino, sia anche un'esperienza estetica e la risposta è positiva: anche i sensi di contatto possono cogliere valori estetici, soprattutto se si esercitano a riconoscere il processo di interazione tra il cibo e il vino e il suo percettore: «L'armonia, l'eleganza e la finezza di un vino si percepiscono grazie all'educazione estetica».

Il legame analogico tra gusto inteso come senso e gusto inteso come apprezzamento estetico è antico: la sua teorizzazione si può far risalire al dibattito che caratterizza il secolo XVIII in Europa. Così argomentava un autore del primo Settecento, l'abbé Du Bos, nelle sue *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*: «Uno deve ragionare per chiedersi se il ragù è buono o cattivo? È mai capitato a qualcuno di porre i principi geometrici dell'aroma, definire le qualità degli ingredienti e discuterne le proporzioni per decidere se il ragù è buono? Nessuno lo fa. Uno assaggia il ragù e sa subito, senza conoscere le regole, se è buono o no. Lo stesso accade con le opere dell'ingegno e della pittura fatte per piacerci e commuoverci». Insomma il *gout* del *ragout* lo si avverte senza pensarci troppo su, argomenta Du Bos, rispondendo così implicitamente alla domanda se il giudizio estetico sia fondato sulla ragione o sul sentimento. Il fatto è che non solo il senso del gusto offre il fondamento analogico del gusto estetico, ma che in un certo qual modo il senso del gusto sembra lavorare come il senso estetico. L'esperienza del gusto richiede

una percezione individuale diretta: non si può giudicare il ragù dalla ricetta senza assaggiarlo.

Occorre dunque saper entrare nell'atmosfera del convivio e cogliere la risonanza tra chi assaggia e ciò che viene assaggiato, all'interno di una relazione di tipo aptico (legata al toccare) e non optico (trasmessa con il vedere). Una relazione che non è mettersi quale individuo-soggetto di fronte al vino-oggetto, ma disporsi a cogliere con una percezione plenaria e unitaria, situata e immersa e insieme universale, il flusso gioioso del liquido che dà ebbrezza.

**TRA CHI ASSAGGIA  
E CIÒ CHE VIENE  
ASSAGGIATO  
SI COSTRUISCE  
UNA RELAZIONE  
CHE VIBRA E OSCILLA**

La relazione che si istituisce non è legata alla norma, alla regola che misura la verticalità degli angoli retti; è invece una relazione di sbieco, una inclinazione, una relazione per corrispondenza e per risonanza, che vibra e oscilla insieme al mondo. È un assaggiare come saggiare, ancora una volta in risonanza con la forma di questi testi gastrofilosofici. *Epistematologia*, soprattutto, non è un trattato o una analisi argomentata quanto un saggio, che non spiega ma evoca atmosfere e risonanze. Perché il saggio è la trattazione di fenomeni culturali centrata sul confronto personale dell'autore col tema/cibo/vino esaminato. Il saggio evita le vie sicure o «oggettive» e si avventura solitario in terreni dove strade non ce ne sono, muovendosi come sulle acque, senza un suolo fisso e solido sotto di sé. Il saggio è un tentativo, come dice il suo nome, dal fr. *essay*, *essayer* (dal lat. *ex-sigere*, pesare, esaminare); è una prova, un as-

saggio che si fa come assaporando il gusto di una vivanda o di un liquido, e infatti il saggio, scrive Virginia Wolf nel 1925 nel suo saggio sul saggio, dovrebbe dare piacere: «*it should give pleasure*».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'altro gusto.  
Per un'estetica  
dell'esperienza gustativa**

**Nicola Perullo**  
Edizioni ETS, pagg. 214, € 19

**Epistenologia.  
Il vino come filosofia**

**Nicola Perullo**  
Mimesis, pagg. 214, € 16

