



philosophica

[254]

philosophica

serie blu

diretta da Leonardo Amoroso

comitato scientifico

Paolo D'Angelo, Elio Franzini,
Annemarie Gethmann-Siefert,
Baldine Saint Girons, Gianni Vattimo

Nicola Perullo

L'altro gusto

Per un'estetica dell'esperienza gustativa

seconda edizione
ampliata, arricchita e rielaborata

anteprima
visualizza la scheda del libro su www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2021

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884676032-6

ISSN 2420-9198

*Ai miei maestri, Giorgio Gargani e Jacques Derrida,
in memoriam*

Nei giorni in cui stavo completando la revisione di questo volume, improvvisamente e prematuramente ci ha lasciati Leonardo Amoroso, direttore di questa collana, ma soprattutto maestro ed amico a cui devo molto. Pochi giorni prima, Leonardo aveva ricevuto le bozze, l'indice e la copertina del libro e mi aveva scritto al riguardo una brevissima mail, che terminava con la parola "ottimo". Così che io, ora, associo il ricordo di Leonardo certamente a tanti altri momenti, che si accavallano lungo trent'anni di conoscenza, ma soprattutto a questa ultima parola, *ottimo*, che risuona nella mia mente. Perché essa mi pare racchiudere bene, tanto nel senso quanto nel suono, l'essenza della natura di Leonardo. Dedico questo libro anche alla sua memoria.

PREFAZIONE 2021

Bisogna aprire il libro e pensare attentamente ciò che vi è raccontato. Allora voi conoscerete che la droga che vi è racchiusa ha un valore ben diverso di quello che la scatola prometteva: cioè che la materia che vi è trattata non è così leggera come il titolo pretendeva.

Rabelais

Quando l'Editore ETS mi ha proposto di tornare su *L'altro gusto*, uscito nella sua prima edizione nella primavera del 2008 e esaurito da tempo, ho inizialmente avuto una reazione dubbiosa, quasi di rifiuto. Non ero troppo favorevole a riprendere in mano questo lavoro. Confesso che la sua genesi era sbiadita nella mia mente, i dettagli erano un lontano ricordo. Il libro mi sembrava ormai superato da altri che avevo realizzato dopo e, perciò, non più utilizzabile; per molti versi ingenuo, grezzo in alcune sue formulazioni e tutto sommato povero di linee di ricostruzione teorica chiare ed efficaci. Naturalmente, come sempre accade, secondo alcuni dei miei lettori questo libro è stato invece una delle mie prove migliori. Nella mia mente, tuttavia, restava il ricordo del sapore di un dolce mal lievitato.

C'erano però alcuni altri aspetti che mi tentavano. *L'altro gusto* è stato il primo volume che ho dedicato all'argomento del cibo (fu preceduto da un breve saggio, di fatto un lungo articolo, dal titolo *Per un'estetica del cibo*, pubblicato nella rivista «Aesthetica Preprint» nel 2006) e fu quindi il risultato di ricerche e riflessioni condotte attorno ai primi anni Duemila. Per chi si era messo in testa di esplorare, ma allo stesso tempo di costruire, giacché la terra era quasi *incognita*, qualcosa come una “filosofia del cibo”, più specificamente un’“estetica del cibo” o – come indicava il sottotitolo dell'edizione originaria – un’“estetica gastronomica”, allora la situazione era molto diversa da oggi. Si navigava in mare aperto su piccole zattere, e non solo in Italia. Occuparsi di cibo da una prospettiva filosofica era considerata ancora un'eccentricità, certo possibile ma solo a lato o a margine delle ricerche “importanti”. Ricor-

do una presentazione del libro, appena uscito, che tenemmo presso la storica sede dell'ETS in Piazza Carrara. In quella occasione, devo dire con una certa sorpresa da parte mia perché non avevo con lui contatti diretti, si presentò anche un notissimo filosofo dell'Ateneo pisano che, al momento della parola offerta al pubblico, pose in modo secco e cordiale la seguente domanda: «Sì, certo, interessante; ma qui, la filosofia, dov'è?». Ricordo la mia risposta, non imbarazzata, anzi un po' troppo carica di baldanza: la filosofia non risponde necessariamente in fila e in modo ordinato, secondo ordini e schemi prefissati, essa si trova anche negli interstizi, nei resti, nelle briciole di un pasto, neppure necessariamente un banchetto. La diffidenza verso la *filosoficità* di questo lavoro mi fu regalata anche da un'altra persona, un amico rigido e di mente del tutto schematica. Ricordo però anche un'altra presentazione, ben più gratificante e riuscita: nell'autunno di quello stesso anno, grazie al libraio ed amico Danilo Ascareggi, si riuscì ad organizzare una presentazione del libro in Sapienza, nell'Aula Magna, una sede assai prestigiosa per un libro di filosofia (o forse no) che trattava di cibo. Ebbi l'ardire di invitare (audacia giovanile) e l'onore di avere come relatori del mio libro il grande cuoco Fulvio Pierangelini, il grande artista Andrea Salvetti, il grande filosofo e compianto maestro Aldo Giorgio Gargani. Quella fu l'ultima volta che lo vidi, peraltro. Gargani era già malato, sebbene non lo avesse detto quasi a nessuno, ma volle partecipare, impegnandosi in una lettura analitica; come di consueto, condivise con me e con il pubblico pensieri trasversali e radicali, illuminando lo stesso libro di nuova luce. Anche Andrea Salvetti, con il quale ho condiviso poi tanti altri progetti, ha lasciato questa vita alcuni anni fa. Fu per me un pomeriggio memorabile, che mi regalò finalmente un po' di fiducia dopo quella prima, rovinosa presentazione ed alcune reazioni negative. Allora, quando l'Editore ETS mi ha proposto di fare una nuova edizione de *L'altro gusto*, ho pensato che forse, se non altro per i suddetti motivi, meritava ancora una *chance*.

Nei primissimi anni Duemila, quando ho iniziato a interessarmi di cibo in prospettiva filosofica, il web era ancora molto poco sviluppato, e per trovare qualcosa si andava principalmente nelle biblioteche e, soprattutto, a naso. Nelle biblioteche, però, specialmente in Italia, i libri di filosofia del cibo non si trovavano, anche perché erano comunque pochissimi. Cominciai procedendo a tentoni, passando dalla storia e dall'antropologia – ambiti, in rapporto al mio, già molto evoluti nel campo specifico – e, da essi, non ricordo bene come e perché, scoprii i lavori di Michel Onfray (di cui allora non apprezzavo però il furore iconoclasta in tonalità pop), di Carolyn Korsmeyer, di Elizabeth Telfer, di Lisa

Heldke e Dean Curtin, e, in Italia, di Francesca Rigotti e (sul vino) di Massimo Donà. Ripercorro questi passaggi non per giustificare i limiti dei miei primi lavori di allora, ma per evidenziare un contesto di lavoro che fu davvero, all'inizio, abbastanza accidentato e sconnesso. *L'altro gusto* fu, da questo punto di vista, un libro onesto. Credo che con esso si chiuse questa mia prima fase pionieristica, comprendente anche *Per un'estetica del cibo*, dopo la quale la ricerca prese una direzione diversa, più chiaramente riconoscibile. Ricordo che, quando nel 2011 e 2012 lavoravo al mio terzo libro di filosofia ed estetica del cibo, *Il gusto come esperienza*, la situazione era già in parte cambiata, e la rete permetteva di conoscere molto di più su questo ambito di studi che, nel frattempo, stava crescendo velocemente. Se si analizzasse la cronologia degli studi e dei libri sull'argomento, infatti, si troverebbe che la gran parte di essi, su scala mondiale, è stata prodotta dopo il 2010. Ci fu una specie di "sdoganamento accademico" della filosofia del cibo e, in specifico, dell'estetica del gusto che, a mio giudizio, merita di essere fissata da due date: una relativa al contesto italiano, l'altra globale. La prima data è il 2013, quando uscì per la «Rivista di estetica» un numero monografico in inglese, da me curato, sul vino; a quanto mi consta, questa è stata la prima volta che un periodico filosofico italiano, così autorevole e blasonato, ha trattato un tale argomento. La seconda data è come un sigello: nel 2018, la nobile, austera e analitica «The Monist» ha pubblicato un numero monografico dal titolo *Food*, al quale anche ho partecipato con un contributo.

Comunque, spesso poi accade che, quando si ritorna sui propri primi passi in una fase – come si suole dire – più "matura" e evoluta, ci si può anche permettere di riconciliarsi con essi, riconoscendovi, oltre gli evidenti limiti che non avrebbe senso celare, tratti potenziali e familiari, grazie ai quali ricostruiamo *a fortiori* una continuità, una somiglianza di famiglia. E questo è esattamente avvenuto quando ho finalmente riletto con attenzione e pazienza *L'altro gusto*, cosa che mi ha posto di fronte al più normale dei quesiti: quanto cambiare, quanto modificare e aggiornare? Certo, se fosse scritto oggi, sarebbe del tutto diverso, quindi non avrebbe avuto alcun senso cambiare tutto se non scrivendo un altro libro. Nello stesso tempo, limitarsi a qualche aggiornamento bibliografico e a qualche revisione stilistica non sarebbe stato soddisfacente perché le ragioni del mio distacco da quel lavoro erano più profonde, legate certo a uno stile di scrittura e di pensiero ma anche ad alcuni motivi di ordine teoretico. In questi quindici anni, i miei tratti sono notevolmente cambiati. Ho allora deciso di perseguire una via che definirei di "accerchiamento" del testo, rielaborandolo completamente secondo una tattica

architettata in due momenti. Per i saggi presenti nell'edizione del 2008 e qui mantenuti, ho proceduto come se a riscrivere fosse *un sé*, l'autore del 2008 (non quello di oggi) che però potesse vedere, come su una pellicola proiettata su uno schermo, ciò che tale autore sarebbe poi diventato. Il risultato mi sembra avere raggiunto un buon equilibrio tra due legittime istanze. Ma non mi sono limitato a questo, perché le potenzialità che ho ritrovato in quel lavoro mi hanno spinto a proporre qualcosa di più ampio e complesso. Da una parte, infatti, tutti i capitoli presenti nell'edizione del 2008 sono stati rielaborati formalmente, aggiornati con l'aggiunta di ulteriori riferimenti e note, corretti laddove ho riscontrato inesattezze o grossolanità e, nel complesso, modificati in modo tale da poter *risuonare* con la ricerca che si è poi andata configurando nel decennio successivo. Dall'altra, l'impianto complessivo è stato, questo sì, del tutto rivoluzionato: uno dei capitoli del 2008 è stato eliminato e cinque capitoli sono stati aggiunti. Il libro è dunque composto da *nove capitoli* di cui i *primi tre* e il *sesto* sono rielaborazioni degli stessi capitoli presenti nell'edizione originale, il *quarto* e il *quinto* sono rielaborazioni complete di saggi scritti per altre destinazioni negli anni immediatamente seguenti (2010-2011), mentre gli ultimi tre presentano lo stato dell'arte della mia attuale ricerca. Il *settimo* capitolo è inedito (ne esiste una versione, parzialmente diversa, solo in inglese); l'*ottavo* e il *nono* sono rielaborazioni complete di lavori usciti nel 2020 per altre destinazioni e, inoltre, sono opere realizzate a quattro mani, rispettivamente con Elena Mancioppi e con Maddalena Borsato, eccellenti collaboratrici con cui condivido da alcuni anni questa complessiva ricerca sul sapere e sui sensi *col* cibo. In ragione dei suddetti cambiamenti, sia il sottotitolo del volume che tutti i titoli dei singoli capitoli sono stati cambiati.

Sento quindi di poter affermare che *questo* volume è un libro molto diverso dal suo predecessore. Non solo perché è molto più ampio, ricco e voluminoso. Certo, lo stile è ancora fortemente accademico e impersonale, e io oggi penso che fare filosofia implichi sempre anche scrivere su di un *sé* – non un “io” – che si espone e dialoga; ma credo che il senso di un percorso di ricerca coeso e coerente emerga con chiarezza e onestà. In definitiva, è un libro migliore, un libro con il quale spero di avere almeno in parte ripagato la fiducia di quei maestri ed amici che mi incitarono a proseguire questa ricerca, quel per me memorabile pomeriggio d'autunno del 2008, nell'Aula Magna della Sapienza di Pisa.

Nicola Perullo
Livorno, 6 febbraio 2021

NOTA ALLA LETTURA DEL TESTO

L'idea generale alla base di questo libro consiste nel suggerire che ciò che si chiama "gastronomia", nella definizione molto estesa che ne dà Brillat-Savarin ne *La fisiologia del gusto* cioè «tutto ciò che concerne l'essere umano in quanto si nutre», può costituire materia di indagine e di esperienza estetica. Per quanto riguarda il primo aspetto, quello tematico, il libro offre alcune analisi storico-critiche che legano il cibo all'estetica filosofica; per quanto riguarda il secondo aspetto, quello operativo, si cerca di indicare alcune vie per pensare un'estetica dell'esperienza gastronomica e gustativa secondo valori non convenzionali che, in senso molto generale, sono indicati da espressioni quali "estetica relazionale", "percezione ecologica" e "corrispondenza", e che, nella mia ricerca più recente (ma non in questo volume), hanno trovato ulteriore elaborazione con la nozione di "aptico" e di "estetica *com*".

Ogni capitolo ha una sua autonomia, nonostante i numerosi rimandi tra uno e l'altro, e può quindi essere letto indipendentemente. Tuttavia, l'ordine in cui si trova segue una coerenza interna di temi e problemi, per cui suggeriamo di seguire la scansione proposta. I primi due capitoli sono di carattere più generale, introduttivo e meta-teorico, proponendo considerazioni "fondative" sull'estetica gustativa. Il terzo entra nella questione della critica del gusto con Hume, il quarto ne approfondisce alcuni aspetti attraverso il vino ma, soprattutto, introduce l'idea di considerare i valori estetici dell'esperienza gustativa in modo specifico, senza la necessità di ricorrere ad altri ambiti. Questo argomento si potenzia con il quinto capitolo, dedicato all'esperienza del pasto come esperienza estetica, che muove dalla ben nota teoria avanzata da Dewey in *Arte come esperienza*. Nel sesto capitolo, ci si trasferisce dal campo della fruizione, del gusto, a quello delle pratiche di cucina, per mostrare come, nella prospettiva dell'esperienza estetica qui proposta, sia necessario abbandonare ogni distinzione rigida tra arte e artigianato, tra tecnica e creatività. Il settimo capitolo sintetizza le po-

sizioni esposte nei precedenti due attraverso il tema dell'improvvisazione quale espressione naturalmente estetica tanto del realizzare cibo che del gustarlo. L'ottavo capitolo propone una riflessione sull'olfatto in linea con la teoria della percezione estetica come percezione ecologica che è emersa nel corso del libro, mettendola più a tema e collegandola a temi di estetica sociale e politica. Il nono, infine, fa qualcosa di analogo sul gusto dolce, definendone una genealogia ma anche gettando le basi per una sua peculiarità in quanto "non sapore" ma disposizione e attitudine percettiva.

Una diversa versione del *quarto capitolo* è stata originariamente pubblicata con il titolo *Il valore estetico del vino* nel volume *Significazioni della sensorialità. Indagine (multidisciplinare) sui "Sensi minori"*, a cura di Arturo Martone, Liguori, Napoli 2013, pp. 89-118.

Una diversa versione del *quinto capitolo* è stata originariamente pubblicata con il titolo *Esperienza estetica, cucina, gastronomia* nella rivista «estetica. studi e ricerche», 1/2011, Luciano Editore, Napoli, pp. 73-92.

Una diversa versione dell'*ottavo capitolo* è stata originariamente pubblicata con il titolo *Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo* nella «Rivista di estetica», n.s., n. 73 (1/2020), LX, pp. 118-135

Una diversa versione del *nono capitolo* è stata originariamente pubblicata con il titolo *Primi lineamenti per una genealogia estetica del dolce* nella rivista «estetica. studi e ricerche» vol. X – 1/2020, Luciano Editore, Napoli, pp. 145-166.

INDICE

Prefazione 2021	9
Nota alla lettura del testo	13
<i>Capitolo Primo</i>	
Multi-gusto. Per una nuova estetica gustativa	15
<i>Capitolo Secondo</i>	
Il gusto come relazione e resistenza	37
<i>Capitolo Terzo</i>	
La natura del critico: Hume e lo standard del gusto	57
<i>Capitolo Quarto</i>	
Per una nuova estetica del vino	81
<i>Capitolo Quinto</i>	
L'esperienza estetica nella cucina gastronomica	105
<i>Capitolo Sesto</i>	
Intrecciare cesti, accarezzare patate: contro la dicotomia arte/artigianato	125
<i>Capitolo Settimo</i>	
Al di là di competenze e "buon gusto": l'improvvisazione come valore estetico	145
<i>Capitolo Ottavo</i>	
Per un'estetica dell'aromatico (con Elena Mancioffi)	169
<i>Capitolo Nono</i>	
Per un'estetica del dolce (con Maddalena Borsato)	187
Indice dei nomi	207



L'elenco completo delle pubblicazioni è consultabile sul sito

www.edizioniets.com

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?Col=philosophica>



Pubblicazioni recenti

260. Alagna Mirko, Mazzone Leonard, *Superficialismo radicale. Soggetti, emancipazione e politica*, 2021, pp. 136.
259. Romagnoli Elena, *Eredità heideggeriane. Il dialogo ininterrotto tra ermeneutica e decostruzione*. In preparazione.
258. Pirolozzi Antonio, *In principio era il Logos... E il Logos si fece carne. Hegel commenta il Prologo giovanneo*. In preparazione.
257. Cassina Cristina [a cura di], *Balzac politico*. In preparazione.
256. Frilli Guido, Lodone Michele, *La profezia nel pensiero del Rinascimento e della prima età moderna*. In preparazione.
255. Mariani Adriano, *Il passaggio al trascendente. Dialogando con atei e credenti*. In preparazione.
254. Perullo Nicola, *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*. Seconda edizione ampliata, arricchita e rielaborata, 2021, pp. 216.
253. Ciglia Francesco Paolo, *Il filo di Arianna. Prime linee di una fenomenologia del mistero*. In preparazione.
252. Bignotti Sara, *Il senso del libro Filosofia e linguaggi del marketing editoriale*. In preparazione.
251. Monceri Flavia, *Mangio, dunque sono. Cibo, potere, interculturalità*. In preparazione.
250. Zilio Federico, *Consciousness and World. A Neurophilosophical and Neuroethical Account*, preface by Georg Northoff, 2020, pp. 384.
249. Suitner Riccarda, *I dialoghi dei morti del primo Illuminismo tedesco*. In preparazione.
248. Amato Pierandrea, *Filosofia del sottosuolo. Ipotesi sull'ultimo Foucault*, 2020, pp. 152.
247. Alberto Magno, *Problemi risolti*, introduzione, traduzione e note a cura di Anna Rodolfi, 2020, pp. 152.
246. Paoletti Giovanni [a cura di], *Metafisica e immaginazione. Da Suárez a Vico*, 2020, pp. 240.
245. Scarafile Giovanni, *Mind the gap. L'etica oltre il divario tra teorie e pratiche*, 2020, pp. 200.

Edizioni ETS
Palazzo Rancioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com
Finito di stampare nel mese di marzo 2021