

Recensione a N. Perullo, *L'Altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, ETS, Pisa, 2008.

Left-Avvenimenti

Nel *Don Chisciotte*, Sancho Panza racconta di un'epica disputa fra due intenditori di vino: l'uno sosteneva che il vino contenuto in una botte aveva un sapore di ferro, l'altro di legno. La disputa ebbe fine quando, vuotata la botte, si scoprì sul suo fondo una chiave attaccata a una striscia di cuoio. A questo gustoso episodio, e alle conclusioni teoriche che Hume, in un suo famoso saggio, *La regola del gusto*, ne trae a proposito della oggettività dei giudizi di gusto culinario, Nicola Perullo dedica un capitolo strategico del suo libro stimolante e originale sullo statuto della gastronomia (*L'altro gusto. Saggi di estetica contemporanea*, Pisa, ETS, 2008). Il libro mostra come la ridefinizione di tale statuto implichi il ripensamento di alcune categorie fondative della nostra cultura, come quelle di natura e cultura, oggettività e soggettività e abbia inoltre delle ricadute politiche ed etiche immediate. La gastronomia, la cucina (chiude il volume l'intervista con il grande cuoco Fulvio Pierangelini) possono essere davvero al centro di innovazioni culturali e politiche così importanti? La sfida che Perullo accetta è di quelle con una posta assai alta, ma se si ricostruiscono brevemente i presupposti culturali e filosofici del suo lavoro, essa appare molto ben motivata. La rivalutazione del gusto gastronomico fa parte di quella, più ampia, della cultura materiale che il sapere antropologico e alcune correnti della filosofia (Nietzsche, la fenomenologia, il pensiero di Wittgenstein) hanno cominciato a attuare fin dal XIX secolo: un vero e proprio *rovesciamento dei valori* della civiltà occidentale, un'inversione di ciò che sta in alto con ciò che sta in basso, una rivalutazione del *concreto*, dell'*ordinario* e del *quotidiano*. In questo quadro, il libro affronta in primo luogo il pregiudizio tradizionale secondo cui il gusto sarebbe inferiore agli altri sensi a causa della sua irriducibile *soggettività*. Qui l'autore, facendo forza appunto sulla contestazione del dualismo soggetto-oggetto operata dalle correnti filosofiche sopra citate, dimostra come gusto e olfatto abbiano (a parte l'importante particolarità che il loro oggetto, a differenza che in un'arte come la scultura, è destinato a non permanere) la stessa struttura del tatto, della vista e degli altri sensi: per nessuno di essi è ormai sostenibile un'*oggettività*; piuttosto, il complesso dei sensi mette in atto una serie di *interazioni* del nostro corpo con l'ambiente in cui il momento soggettivo e quello oggettivo sono inseparabili. Altri, non meno importanti risultati Perullo li consegue sulla questione natura-cultura, in linea con alcune recentissime tendenze della ricerca antropologica e filosofica. Quando assaggio una pietanza, è un atto complesso quello che io compio: per un lato, è un'esperienza nuova di ciò che nel cibo vi è irriducibilmente *naturale* e che non può mai essere definitivamente portato alla luce, culturalizzato; per l'altro, esso presuppone una certa educazione del mio gusto a quel tipo di cibi e dunque un rapporto con la *storia*: in particolare, la conoscenza del territorio da cui provengono, sia nei suoi aspetti materiali che culturali; in questo modo, gustare un cibo di un certo territorio è un momento di vera e propria *conoscenza* del complesso allaccio di natura e storia che in esso si è realizzato. Da qui, alle conseguenze etiche e politiche di una tale impostazione, il passo è breve: per un lato, si tratta di un nuovo rapporto, ecologico e non prometeico, con la terra e le sue tradizioni (rapporto complesso, che non ha nulla di un

romanticismo regressivo), per l'altro della creazione di un nuovo tipo di *comunità* – la comunità del gusto, che non si fonda su valori eterni e condivisi, ma trae dalla natura valori sempre nuovi e scommette dunque di continuo sul proprio dover reinventare ogni volta il proprio tessuto connettivo.

Manlio Iofrida