

RIFLESSIONI E INTERPRETAZIONI SAPERE IL SAPORE

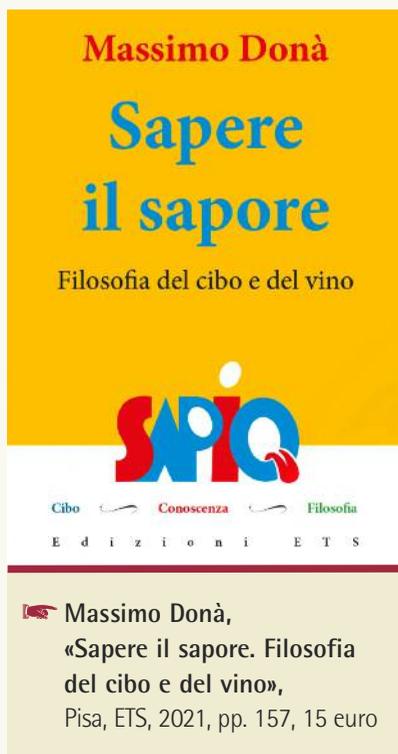
La filosofia del cibo e del vino

di giovanni sessa

La produzione filosofica di Massimo Donà sta crescendo, di anno in anno, in modo esponenziale. Il pensatore veneziano sta 'applicando' le idee-forza del suo sistema a molteplici ambiti del sapere e dell'esperienza umana. È nelle librerie per i tipi di ETS il volume, *Sapere il sapore. Filosofia del cibo e del vino* (pp. 157, 15 euro). Donà è co-direttore del Master di filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute San Raffaele e ha recentemente curato, con Elisabetta Sgarbi, il primo numero della rivista, «Pantagruel». Sappia il lettore che i saggi che compongono il volume, mirano a mostrare come: «l'anima sia realmente funzione del corpo» e che: «si vive [...] cercando il fondo, pur nella consapevolezza che un fondo, molto probabilmente, non lo si troverà mai» (p. 11).

In queste pagine, il filosofo mette in discussione il primato attribuito alla 'vista' da gran parte del pensiero europeo, in nome: «di un 'sentire' quasi sempre rimosso, [...] di un sentire da cui il nostro tempo ha finito per tenerci lontano» (p. 13). La conoscenza, a cui un corretto rapporto con il cibo e il vino può dar luogo, produce una confusione di facoltà sensoriali, di contatti e de-gustazioni, atte a mettere in gioco: «l'irripetibile singolarità che tutti [...] ci riguarda» (p. 18), oltre il dominio

dell'idea. Con Baudelaire, Donà ricorda che proprio il vino, bevanda sacra, ci parla dalla prigione di vetro in cui è contenuto, la bottiglia, intonando versi luminosi e mirati a liquefare ogni escludente distinzione. La vite rimanda alla 'vita', incessante metamorfosi. Il cibo, *ab initio*, scandisce le nostre esistenze, segnando, durante l'infanzia, i ritmi della vita familiare, ma anche i nostri gusti e disgusti. Più tardi, nel percorso di vita di ognuno, dal cibo si trae la spinta al *novum*, al 'sorprendente' che, il trascorrere degli anni, sembra, via via, volerli sottrarre.



Massimo Donà,
«Sapere il sapore. Filosofia
del cibo e del vino»,
Pisa, ETS, 2021, pp. 157, 15 euro

Per queste ragioni, i filosofi si sono interrogati sul cibo. Si pensi al detto di Feuerbach: «L'uomo è ciò che mangia», che riduce l'essenza umana al mero dato fisiologico-materiale. Donà si pone oltre tale riduzionismo, sostenendo la nostra 'animalità' non essere mai disgiunta dalla co-originaria logicità.

L'animalità è: «nella vita dell'essere umano [...] s-naturata» (p. 29). Per questo l'uomo, è il: «sempre diversamente mangiante» (p. 30). Mangiando, tendiamo a evitare la ripetizione. Le posizioni dei filosofi in argomento, sono le più varie: Epicuro, invitava alla soddisfazione dei soli desideri necessari, rinviava, anche a tavola, al piacere katastematico; Hegel evidenziava il proprio debito teorico nei confronti del cristianesimo, nel ridurre il cibo, agostinianamente, alla dimensione della natura, ritenuta inessenziale. La verità di tali indicazioni speculative, viene meno, rileva il pensatore veneziano, di fronte all'umana esistenza. Qui, il *logos*: «dimostra tutta la propria fragilità. Mostrando che la potenza del proprio dire è inversamente proporzionale alla potenza del fare» (p. 34). Nell'atto del mangiare sono, infatti, in gioco pulsioni profonde, perfino di natura erotica. Non casualmente, Freud ritenne primaria la fase orale, nella manifestazione di tale impulso. Ma, nota, Donà, la bocca, al contempo, è organo dell'*orare*, del pregare, da cui transita la spinta alla trascendenza, per la nostra specie quint'essenziale. In tal senso, emblematico è il vagito dei neonati, testimone l'*insecuritas* degli uomini: «per' la meraviglia nei confronti di un abisso tutt'altro che rassicurante» (p. 37).

Per l'autore, il cibo può avere tratti

propri dell'esperienza estetica: il 'cibo d'arte'. Ciò avviene quando una pietanza si presenti come 'unica', per il fatto che le regole che stanno alla base della sua produzione (idee, ricetta) si confondono perfettamente con essa, con la sua 'singolarità': «in tale pietanza il dettato della ricetta (l'universale) si fa certo presente ma nella forma di un'assoluta 'individualità'» (p. 54). In tale precipitato culinario-alchemico si mostra qualcosa di non riducibile alla ricetta, senza escluderla. Il cuoco, in tal caso, è chiamato a svolgere rispetto ai distinti (gli elementi utilizzati), funzione 'demiurgica'. La medesima funzione che Tommaso d'Aquino diceva esser propria dell'artista, che con l'opera creava: «Una sorta di *analogon* del 'divino' [...] quale perfetta identità di essenza e di esistenza» (p. 57). L'arte del cibo realizza una metamorfosi dell'atto del mangiare, rendendolo gesto esemplarmente 'simbolico'. Il cibo non è più l'"altro" da 'negare', secondo l'esempio dantesco di Cerbero, ma diviene latore di un'esperienza trasfigurante, quella che Proust descrive a proposito della *madeleine*. Tale esperire: «subito aveva reso indifferenti le vicissitudini, inoffensivi i rovesci, illusoria la brevità della vita non si sentiva più mediocre, contingente, mortale» (p. 67). Un'esperienza empatica, in cui il: «diverso riesce a differire senza 'escludere' quel che differisce da lui» (p. 150): lo si evince in un alimento per eccellenza italiano, la pizza, i cui ingredienti sono distinti l'uno dall'altro, ma la pasta che li tiene insieme li unifica senza eliminarli.

Vi sono, inoltre, cibi da sempre

considerati sacri, che rivelano il tratto dis-relativo dell'atto del mangiare, tra essi il formaggio. Il colore bianco che lo connota è: «assolutamente gratuito ed eventuale [...] come ha da essere [...] il primo principio [...] il 'principio' di tutto. Che in quanto *arché*, deve riconoscersi anche perfettamente 'libero' [...] irriducibile a qualsivoglia rappresentazione fenomenica» (p. 86). Mangiare formaggio è un modo per nutrirsi dell'origine, la cui unità è manifestata dal biancore. Donà si occupa del vino, nell'attraversamento critico delle *Baccanti* di Euripide. La sua esegesi, ci presenta Dioniso, dio della vite e del sacro nettare che ne scaturisce, quale *potestas* paradossale, duplice e ambigua. A Dioniso, al vino, alla loro potenza fascinatoria, non si resiste: essi liberano dalle false distinzioni, dalla astratte differenze imposte dalla 'luce' della *ratio* e illuminano la vita, allentando tensioni e dissolvendo paure. Bere vino permette di aver contezza che ogni vita è sempre altra da sé, in forza della singolarità che costituisce qualsivoglia produzione enologica, mai normabile dall'universale del concetto.

Medesima singolarità connota di sé i *cocktail*, la cui essenza è data dalla mescolanza degli elementi che concorrono a costituirlo, con il 'come', la modalità realizzativa che il sagace *barman* vi ha profuso. Vino e *cocktail*, quindi, quali metafore delle nostre vite: ognuno di noi: «si riconosce solo in certe misure, ossia in certi 'modi' di unificare le componenti che vanno a costituire» (p. 142) la nostra personalità. Si 'sa', si conosce, si vive davvero, solo 'assaporando'...

Per lungo tempo l'incisione a stampa è stata un prezioso volano per la diffusione di immagini e idee visive: dove non potevano arrivare la pittura e la scultura, in termini di circolazione degli oggetti, la carta stampata poteva offrire un supporto utile, attraverso cui trasmettere a un pubblico più ampio invenzioni figurative e veri e propri tratti di stile. La migrazione iconografica, in fondo, è avvenuta in gran parte così, consentendo agli artisti più stanziali di essere conosciuti da un pubblico più vasto e, viceversa, trovandosi a disposizione un repertorio di immagini a costo accessibile, e venendo a conoscenza di forme e modelli altrimenti inattingibili in determinate aree geografiche. Questo, oltretutto, permetteva anche agli artisti di farsi una collezione sia come tesaurizzazione di opere, sia soprattutto come vero e proprio strumento di lavoro. Sono questi, in estrema sintesi, i temi di fondo del bel libro di Francesco Ceretti su *Genoveino e le carte stampate*, edito da Officina Libraria nel 2020, come una costola delle mostre e delle indagini su Giovanni Miradori (detto il Genovesino, Genova 1605-Cremona 1656) avvenute a Cremona e Piacenza nel 2018. I tempi erano maturi - dopo i pionieristici studi di Mina Gregori e di altri - per una nuova messa a fuoco dell'artista e del suo catalogo, a cui hanno dato contributi importanti Francesco Frangi e Marco Tanzi. A questa vicenda il libro di Ceretti aggiunge un tassello fondamentale, importante sia per comprendere meglio il lavoro del pittore genovese