

Recensione di *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, di Nicola Perullo¹.

Rivista Scienze Gastronomiche

In una recente intervista², Nicola Perullo ha sostenuto che «l'esperienza gastronomica *potrebbe*, essendo modalità promossa dai sensi marginali [gusto e olfatto], meno inflazionati, meno compromessi col sistema consumistico, riallineare il soggetto al mondo nei termini di un non ottundimento». *L'altro gusto*, titolo del suo ultimo volume, è innanzi tutto interpretabile come un ribaltamento di prospettiva, dove il gusto, senso interno e apparentemente incapace di mettere a distanza le cose, diviene il fulcro di una risemantizzazione del mondo, motore di conoscenza e di intensità, baluardo per una «sensibilità sostenibile». Il gusto, di fatto, è il più allertato strumento percettivo contro gli infingimenti, le sofisticazioni, le sovraeccitazioni surrogate, se non altro perché la sua stessa attivazione si dà nel segno di una coimplicazione tra la carne del soggetto e la materia del mondo. Nel gusto il sensibile si sprigiona nel segno di una comunione di destini tra corpo e alimento che non può non trovare ragioni nelle loro origini. Per questo Perullo può sostenere con forza che l'esperienza sensoriale e l'attualizzazione di una memoria produttiva dell'alimento si danno insieme: nel gusto, il piacere insostenibile è quello che originato in maniera viziata perverte inevitabilmente il valore dell'esperienza in atto, consegnandola a una rimozione o a una falsa coscienza.

L'esperienza gastronomica è *altra* in quanto diviene un epicentro di dinieghi, di inaccettazioni dei valori puramente nominali; essa appura consistenze e scopre texture specifiche, riassume identità probanti. Per quanto ci riguarda, nell'ultimo lavoro di Perullo abbiamo una sorta di edificazione di un'*estetica della riconoscenza*, dove da un lato viene ripresa la tradizione disciplinare di una filosofia della conoscenza sensibile, dall'altro si sviluppa una imbricazione etica sotto la questione della testimoniabilità di ciò che non è surrogabile, di identità irrefutabili. È un'*estetica implicativa* che parte dal cibo, strategicamente, per mettere in gioco una riargomentazione, una nuova equalizzazione dei rapporti tra uomo e ambiente, dove le interrelazioni divengono assegnamenti e – senza timore del termine – responsabilità.

Come Perullo già sosteneva in *Per un'estetica del cibo*³, quest'ultimo «è un grande vettore di sapere connettivo». *L'altro gusto* è allora quella faccia nascosta dello scibile che chiama in causa i diversi “soli” disciplinari a immettere luce convergente. Solo da questa confluenza si potrà riconoscere l'aspetto prismatico delle qualità⁴. Tali qualità sono frutto di un accoppiamento inscindibile tra soggetto e mondo, tra cultura e natura. Per questo l'estetica del gusto è emblematica, nel suo essere implicativa, sintetica, e nient'affatto disaggregativa, analitica. L'estetica gastronomica convoca le altre discipline all'insegna di una sintesi, di una ricomposizione di quadro, dove la cultura non può apparire sulla scena come qualcosa che mette ordine al caos dell'ambiente materiale e psichico. L'infusione dello spirito nella materia è il vizio filosofico che va abbattuto da un'estetica della riconoscenza, dove il mondo predelinea, istruisce, co-determina valori in accoppiamento al soggetto che lo sperimenta, lo vive.

Il libro di Perullo trova qui un punto di riferimento importante nei lavori di Tim Ingold, e in particolare in *The perception of Environment*: saperi e sapori nascono da una relazionalità attiva tra soggetto, oggetto e ambiente. «L'operare è iscritto in un campo di forze» per cui il suo intrecciare relazioni entra in pattern testurali che gli possono più o meno corrispondere, costruendo rapporti di equilibrio tensivo o di associazione/dissociazione. Nulla è più lontano da questa prospettiva teorica

¹ Pisa, Ets, 2008, p. 153.

² “Gustarsi il mondo”, *Diogene*, 11 giugno 2008, pp. 55-58.

³ Nicola Perullo, *Per un'estetica del cibo*, Centro Internazionale Studi di Estetica, n. 78, 2006.

⁴ Ivi, p. 24.

di un'estetica dell'ammirazione, della museificazione degli artefatti o del culto delle ricette. «L'artefatto è [solo] la cristallizzazione [locale] di attività in un campo relazionale»⁵; per tale ragione, proprio perché «l'azione concreta del lavoro ha una qualità *narrativa*⁶», proprio perché la sua stabilità precaria è frutto di cura, giudizio, destrezza in rapporto alle forze materiali che andranno a co-determinare i risultati, la significazione dell'artefatto va ridispiiegata secondo la sua origine e il suo destino.

Questa origine e questo destino non possono essere monocentrati sull'individuo, ridotto a consumatore che tanto più è massificato tanto più è votato a un benessere solipsistico. Devono essere ricondotte a una narrazione implicativa, comunitaria, dove la propria tensione a sapere e ad assaporare incroci le esperienze altrui, si sviluppi in una socializzazione del sentire e in una sensibilizzazione al sociale che rimotivano l'esigenza di un'educazione, di una formazione al gusto⁷. Sono questi i temi che avvicinano fortemente il libro di Perullo a *Buono, pulito e giusto* di Carlo Petrini, condividendo soprattutto la traduzione di categorie ossidate dalla storia e dal senso comune in *processi* conoscitivi attivi e radicati nell'esperienza diretta, scongiurando così i rischi di giudizi tassonomici e ideologici e di valutazioni autoconfermative. «Il concetto di “buono” non è un concetto analitico, ma un predicato *primitivo*, cioè non si spiega attraverso *cause* ma si descrive attraverso motivi. Un motivo non ha un fondamento fuori di sé stesso, esso è la propria ragione [...]. Per “spiegare” e motivare il buono devo descrivere un'intera *forma di vita*⁸».

Il libro di Perullo testimonia del fatto che un argomento apparentemente laterale nella storia di una disciplina, quale la gastronomia, possa divenire un punto di vista spiazzante, tanto da divenire *passepertout* per aprire una serie di questioni di vastissima portata. In questo senso, l'estetica «empirica» e implicativa non ha a nostro giudizio molto da attardarsi con vecchie questioni legate alla dignità artistica della gastronomia, e soprattutto è molto meno promettente l'idea di riconcettualizzare l'arte a partire dalla gastronomia che non fare di quest'ultima una piattaforma di questioni ad ampio spettro che chiamano in causa una risoppesazione critica dei legami tra corpo, identità, territorio, tra *archeologia* degli artefatti (in senso foucaultiano) e destini comunitari.

Perullo definisce «l'estetica gastronomica [come] lo studio, la riflessione sull'esperienza degli atti e degli oggetti alimentari»⁹, «che si dispiega in un intreccio complesso: quello tra piacere, edonismo, corpo, fisiologia, necessità, cultura, educazione, società, storia». Ciò che è interessante sottolineare non è solo l'oggetto di studio quale epicentro di una rete di relazioni che chiedono interpretazione, ma anche la posizione dell'estetologo-gastronomo, il quale deve introiettare queste esperienze, viverle direttamente sul proprio corpo, in un “va e vieni” continuo rispetto al sapere riflessivo.

Nel libro di Perullo non si troverà più spazio a favore di un precettismo della “distanza estetica”, e alcuna ansia per le generalizzazioni, tant'è che persino l'etichetta “gastronomia” va stretta o dovrebbe andare stretta all'autore, che si ritrova a prediligere inequivocabilmente una scienza della *caratterizzazione*, ove non sono i *tipi* a interrogare lo studioso, bensì gli *individui*, non le *classi* ma le specificità non surrogabili dei prodotti.

In questo libro Perullo ha svariati meriti, tra cui quello di interconnettere il gusto come *canale modale* della sensazione, il gusto come stratificazione qualitativa dell'oggetto e infine il gusto come formazione all'apprezzamento di una forma di vita. Su tutti questi versanti, il volume contempera una ricostruzione storica dei problemi con l'attualità della loro necessaria convergenza critica. I saperi convocati non sono utilizzati al fine di legittimare tematiche sottostimate, ma sono quest'ultime che lanciano una sfida alla teoria, cosicché si dipana già in nuce un percorso di rilancio della ricerca. Quest'ultima appare profondamente laica nel lavoro di Perullo, senza costrizioni o vocazioni di scuola, per cui all'adombramento di una possibile «grammatica del buono» è possibile

⁵ Tim Ingold, *The Perception of the Environment. Essays in livelihood, dwelling and skill*, New York, Routledge, 2000, p. 345, cit. in Perullo 2008, p. 136.

⁶ Ivi, p. 347.

⁷ Cfr. Perullo (2008, p. 116).

⁸ Perullo (2008, p. 118).

⁹ Ivi, p. 16.

affiancare una concezione narrativa del dispiegarsi dell'esperienza¹⁰. Come semiologi, non possiamo che trovare questa strada alquanto promettente, così come la problematizzazione che innerva tutto il libro circa la comunicazione del gusto e la sua implicazione autobiografica.

Pierluigi Basso Fossali

¹⁰ Ivi, p. 79.