

Nicola Perullo, *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, ETS, Pisa 2008, pp. 152, 18 euro.

L'estetica, intesa come scienza della conoscenza sensibile e del bello naturale e artistico, ha indubbiamente a che fare con il giudizio di gusto. In base a che cosa infatti diciamo che un quadro è bello o che una rappresentazione teatrale ci ha colpito? In base al gusto, appunto: al richiamarsi a quel *je ne sais quoi* che fa sì che apprezziamo le opere d'arte, per esempio.

Sarebbe tuttavia legittimo domandarsi che cosa siamo disposti a includere sotto la categoria di "opera d'arte". Sicuramente la *Gioconda* è un'opera d'arte, così come lo sono il *David* e il *Rigoletto*, ma che dire di una buona bottiglia di Barbaresco o del *cyber egg* di Davide Scabin? Possiamo considerarle delle opere d'arte? Può essere un'opera d'arte qualcosa che non solo viene coinvolta nel processo digestivo, ma ha anche una durata temporale così limitata? Poi, indipendentemente dal fatto che li vogliamo considerare delle opere d'arte, come dovremmo giudicare le valutazioni di gusto che li riguardano? Si tratta dello stesso gusto in base al quale diciamo che la *Gioconda* ci piace più di *Guernica*, oppure di un altro gusto? Nel caso di vino e cibo è evidente come il tipo di gusto coinvolto sembri decisamente meno "etereo" di quello all'opera nella fruizione delle opere d'arte più "classiche": in questo caso si tratta infatti innanzitutto di uno dei cinque sensi, e poi di una sorta di termine collettivo che comprende i sensi, la cultura, la storia e il contesto di fruizione.

A lungo l'estetica si è occupata principalmente di arte intesa come "arte bella" e di sensazioni solo nella misura in cui queste potevano esplicitare i presupposti della nostra esperienza, lasciando da parte una serie di oggetti quotidiani (ma non per questo meno interessanti), quali ad esempio cibo e vino ("oggetti gastronomici" a pieno titolo), in quanto troppo legati al corpo e al bisogno, e non classificabili come "arte" in senso proprio, quanto piuttosto come "artigianato", "cucina": mera tecnica, insomma. È a questa seconda tipologia di oggetti che è rivolto l'altro gusto del bel libro di Nicola Perullo, esperto di estetica del cibo (suo è anche *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Aesthetica Preprint, 2006) e, più in generale, di estetica del gusto e, non a caso, professore all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Dico "non a caso", perché su cibo e vino tanti filosofi si sono espressi liberamente e lungamente, senza tuttavia avere sempre le competenze e le conoscenze adeguate, ed evidentemente (e a torto) credevano che su queste cose chiunque potesse dire la sua. Perullo analizza con cura l'esperienza sensoriale e ricerca con passione la natura degli oggetti gastronomici, legando indissolubilmente le sue ricerche allo studio teorico.

Questo libro è unico nel panorama italiano (all'estero invece, e soprattutto nei paesi di lingua inglese, i filosofi hanno già cominciato da tempo a sbizzarrirsi sul tema, basti citare le tre raccolte di saggi più famose: B.C. Smith, a c. di, *Questions of Taste. Wine and Philosophy*, Oxford, Oxford University Press, 2007; F. Allhoff & D. Monroe, a c. di, *Food and Philosophy*, Oxford, Blackwell, 2007; F. Allhoff, a c. di, *Wine and Philosophy*, Oxford, Blackwell, 2008) e presenta una teoria solida e ben argomentata che rende conto di una serie di mutamenti legati alla fruizione di cibo e vino, congiuntamente a una revisione dei temi e dei metodi di una disciplina così particolare come l'estetica. Filo conduttore del libro è il gusto, che viene esaminato in tutte le sue accezioni (come senso del palato, come generico sentire, come capacità di giudizio e di valutazione...) e da tutte le angolature (filosofica, psicologica, storica,

gastronomica...), rimettendo in discussione alcune dicotomie classiche che, dopo attenta analisi, sono decostruite e ricomprese all'interno di un contesto più ampio.

Il volume raccoglie così cinque saggi che affrontano il tema del gastronomico. Il primo testo, che si presenta come la cornice degli altri quattro, contestualizza filosoficamente e storicamente il tema del gusto (decostruendo la dicotomia tra natura e cultura), spiegando al contempo quali sono i metodi propri dell'estetica gastronomica. Il secondo saggio prende quindi in esame il momento della fruizione dell'oggetto gastronomico e decostruisce la dicotomia soggetto/oggetto, a favore di una visione essenzialmente relazionale dell'esperienza estetico-gastronomica: si tratta di un "incontro" (tra il percipiente – con la sua storia, la sua educazione e le sue esperienze – e il percepito, cibo o bevanda che sia – con le sue caratteristiche biologiche, fisiche, chimiche) solo in parte comunicabile e spiegabile, in cui il gusto «si mostra all'interno dello spazio effettuale della relazione». Il terzo saggio poi è una analisi accurata di un classico dell'estetica quale *Of the Standard of Taste* di David Hume, testo imprescindibile per chiunque si soffermi sulle questioni legate al gusto, analizzato però alla luce della prospettiva specifica dell'estetica gastronomica. Il quarto e il quinto saggio, infine, affrontano questioni specifiche relativamente all'ambito gastronomico in senso stretto: il quarto è, insieme, un commento al libro di Carlo Petrini, *Buono, pulito e giusto* (Torino, Einaudi, 2005), e una riflessione sui temi intrecciati di gastronomia, etica, cucina e arte; il quinto prende in considerazione il rapporto tra arte, artigianato, tecnica, creatività ed emozioni, a partire da Tim Ingold e Fulvio Pierangelini.

Senza pregiudizi teorici e con un metodo di lavoro rigoroso, Nicola Perullo presenta in questo libro una prospettiva interessante e originale sul gusto gastronomico, lasciandosi guidare dai preziosi insegnamenti dei suoi illustri maestri, Jacques Derrida e Aldo G. Gargani, ai quali il libro è dedicato.

Carola Barbero