



Cibo



Conoscenza



Filosofia

Collana diretta da

Nicola Perullo

Comitato scientifico

Rosalia Cavalieri, Massimo Donà, Adriano Fabris,
Paolo Gomasasca, David Kaplan, Dorota Koczanowicz,
Carolyn Korsmeyer, Flavia Monceri, Francesca Rigotti



Cibo  Conoscenza  Filosofia

Collana diretta da
Nicola Perullo

1. Massimo Donà, *Sapere il sapore. Filosofia del cibo e del vino*, 2021, pp. 160.
2. Elena Mancioppi, *L'olfattivo. Per un'estetica sociale dell'odorato*, 2022, pp. 248.

Elena Mancioffi

L'olfattivo

**Per un'estetica sociale
dell'odorato**

visualizza la scheda del libro sul sito www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2022

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 978-884676313-6

ISSN 2785-1842

Numb
thoughts, kicking in the rivers of our blood, miss
by how terrible inches speech—it
made you a little dizzy did the world's smell

e.e. cummings

A Yasmin e Dante

Ringraziamenti

Desidero ringraziare prima di tutto il mio maestro Nicola Perullo, al quale va tutta la mia riconoscenza: questo libro non avrebbe mai visto la luce senza il suo costante insegnamento e incoraggiamento. Sono poi molto grata a Nicola Di Stefano e Marco Tedeschini per la cura e il paziente lavoro di revisione: i loro suggerimenti sono stati a dir poco preziosi. Un grazie di cuore a Maddalena Borsato, non solo per i consigli e i commenti ma, soprattutto, per la costante collaborazione e l'amichevole sostegno che hanno reso gli anni del dottorato qualcosa a cui penserò sempre con grande affetto. Ringrazio anche l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per l'opportunità di condividere queste ricerche all'interno di un progetto culturale complessivo e coinvolgente.

Grazie infinite, infine, ai miei genitori, a tutta la mia famiglia e agli amici di sempre, tra cui Arturo, il più olfattivo di tutti.

INDICE

<i>Introduzione</i>	9
1. <i>Misosmia e anosmia</i>	17
1.1. A naso: fumosità epistemica	18
Affettività	18
L'olfatto come "senso minore"	24
Soggettività	25
La mescolanza	28
Una natura ambigua	31
L'indeterminatezza spaziale	34
Debolezze organiche del sensorio olfattivo	37
1.2. Estetiche anosmiche	44
La nascita dell'estetica e l'esclusione dell'olfatto	44
L'odore e la sua estraneità al Bello	45
La profumeria come arte ambigua	53
Odore: coercizione e insoddisfazione	57
Il cibo e l'interesse dell'olfatto	61
1.3. Bassezze morali	64
L'animalità	64
L'odio	67
I conflitti con l'altro	70
Il peccato di gola	75
La lussuria e le perversioni sessuali	78
La mollezza dei costumi	82
2. <i>Olfattofilia</i>	85
2.1. La sagacia del naso	88
L'affettività e il corpo	88
Atmosfere e osmosfere	95
Prima (e ultima) impressione	97
Essenze sentimentali e condensazioni mnestiche	102
Aria: sostrato di odori e atmosfere	106
Osmosfera e atmosfera come tempi sentimentali materializzati	109
Subodorare: profondità e superficialità	115

2.2. Estetiche olfattive	122
(Dis)piaceri olfattivi	122
Educazione olfattiva	126
L'olfatto nelle arti	131
Wang Guangyi: l'odore del cibo nell'installazione	135
Il cibo e l'odore	137
Il Futurismo	141
The Ghost Food Truck Project: gli aromi dei cibi estinti	149
3. <i>Osmoestetica sociale</i>	153
3.1. Società e politiche gastronomico-olfattive	157
L'etica sociale degli odori	157
Identità, alterità e relazioni	161
Gastro-osmosfere inter-sociali	164
Gastro-osmosfere intra-sociali	172
Proibizionismo: legge, odori di alcol e schizofrenia atmosferica	182
3.2. Osmosfere consumistiche	190
Cibo e aromi	190
Aromatizzazione d'ambiente	197
Alimentarizzazione della merce non edibile	202
Iper-odorizzazione diffusa: l'odore nell'epoca della sua riproducibilità tecnica	206
<i>Bibliografia</i>	213

Introduzione

Questo libro è un'indagine sulle numerose declinazioni del rapporto tra olfatto e cibo secondo una prospettiva filosofica relazionale. In particolare, secondo la prospettiva di un'estetica come filosofia della *percezione relazionale* nel senso di un'estetica "ambientale" o "ecologica"¹. Si tratterà dunque di muovere verso un'estetica dell'olfattivo come campo percettivo della relazione fenomenologica, un campo che oltrepassa ogni oggettivazione rigida in quanto connotato sempre anche affettivamente. In questo senso, come vedremo, il rapporto tra olfatto e cibo può essere considerato paradigmatico.

Il cibo, infatti, non si limita ad essere radice costitutiva e stimolo preponderante della stessa capacità olfattiva, ma esemplifica la necessaria e inevitabile commistione (fisica ed affettiva) tra le entità del mondo. La percezione olfattiva, che interseca l'edibile al non edibile, sembra sempre alludere – anche in senso traslato o metaforico – alla materia alimentare, costituendo un'intima ingestione dell'altro o dell'esterno. Lo stesso respiro è, d'altra parte, un andamento metabolico aereo che prevede non solo il costante e ritmato dialogo tra dentro e fuori, tra immissione ed espulsione, ma altresì la radicale esposizione del corpo alle sostanze

¹ Benché qui utilizzati come sinonimi, è necessario puntualizzare che il filone dell'*estetica ambientale* ha in un certo senso posto le basi su cui si è poi innestata l'*estetica ecologica*. Laddove la prima non necessariamente assume una prospettiva relazionale, la seconda, più recente, si inserisce nell'attuale dibattito che indaga il mutuo rapporto che intercorre tra percezione/corporeità umana e ciò che la circonda. Per alcuni approfondimenti, rimando a S. Feloj, "Environmental Aesthetics", in *International Lexicon of Aesthetics*, Autumn 2018; G. Gambaro, "Ecological Aesthetics", in *International Lexicon of Aesthetics*, Spring 2020; e N. Perullo, "Ecological Aesthetics and Haptic Experience", in *International Lexicon of Aesthetics*, Spring 2021. Inoltre, tra i tanti possibili riferimenti sul tema, segnalo G. Böhme, *Für eine ökologische Naturästhetik*, Suhrkamp, Frankfurt am Main 1989; A. Berleant, *The Aesthetics of Environment*, Temple University, Philadelphia 1992; E. Brady, *Aesthetics of the natural environment*, Edinburgh University Press, Edinburgh 2003; e N. Perullo, *Estetica Ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente*, Mimesis, Milano-Udine 2020.

con cui interagisce, le quali ne vanno a modificare la costituzione. Odorando, possiamo dire, si metabolizza parte del mondo.

La tematizzazione dell'olfatto come tema estetico-filosofico (ma più in generale socio-umanistico) è cresciuta molto negli ultimi decenni². Se si considera l'*humus* su cui tale fioritura è attecchita, emerge il ruolo occupato dall'*affettività*. Quello che alcuni hanno chiamato "affective turn"³ non solo è strettamente legato alla fortuna degli studi sulle atmosfere⁴, ma anche alle molte ricerche sviluppatesi sul senso dell'olfatto. Da una parte, hanno giocato un ruolo importante le scoperte biologiche, genetiche e neurologiche che, dalla fine degli anni '80, hanno fatto luce su un sistema percettivo fino ad allora particolarmente misterioso⁵. Dall'altra, tuttavia, sarebbe riduttivo ascrivere l'interesse estetico-filosofico solo a tale fioritura, che potrebbe convogliare su una neuro-estetica dell'olfattivo: si tratta infatti, anche e soprattutto, di un diverso modo di concepire l'esperienza percettiva in senso *ecologico*, cioè relazionale⁶. L'attuale interesse verso l'olfatto al quale

² Come notano diverse panoramiche sullo stato dell'arte dell'olfatto in filosofia. Tra queste, C. Jaquet, *Filosofia dell'odorato* [2010], trad. it. di R. Carbone, Edizioni ETS, Pisa 2019, è sicuramente uno dei lavori più completi sul tema; si veda anche L. Shiner, *Art Scents. Exploring the Aesthetics of Smell and the Olfactory Arts*, Oxford University Press, Oxford 2020, in particolare il capitolo 1, e l'approfondito studio di A.-S. Barwich, *Smellosophy. What the Nose Tells the Mind*, Harvard University Press, Cambridge 2020. Da menzionare è certamente R. Cavalieri, *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari 2009, il capitolo 3, e A. Le Guéer, *I poteri dell'odore* [1998], trad. it. di C. Bongiovanni, Bollati Boringhieri, Torino 2004, la parte quarta.

³ Si vedano, per esempio, P.T. Clough, J. Halley (a cura di), *The Affective Turn. Theorizing the Social*, Duke University Press, Durham-London 2007; S. Thompson, P. Hogget (a cura di), *Politics and Emotions. The Affective Turn in Contemporary Political Studies*, Continuum, London-New York 2012; e J. Slaby, C. von Scheve (a cura di), *Affective Societies. Key Concepts*, Routledge, Abingdon 2019.

⁴ Nozione varia e controversa, entrata nel lessico e nelle riflessioni di diversi campi del sapere, dalla filosofia alla psichiatria, dall'antropologia alla sociologia fino alla storia, la geografia e l'architettura. Si veda, sulla correlazione tra atmosfere e forme di affettività, T. Griffero, "Better to Be in Tune. Between Resonance and Responsivity", in *Studi di Estetica*, anno XLVIII, IV serie, 2/2020, pp. 93-118.

⁵ La più degna di menzione è forse l'individuazione dei suoi recettori (1991), che valse a Linda Buck e Richard Axel il premio Nobel per la medicina nel 2004. Per una dettagliata ricostruzione delle ricerche scientifiche moderne sull'olfatto, si veda il secondo capitolo di A.-S. Barwich, *Smellosophy*, cit.; in particolare, per le scoperte di Buck e Axel, pp. 54-59, 70-76.

⁶ Per un'interpretazione ecologica da una prospettiva scientifica (un po' datata), rimando a A.D. Wilson, R.J. Stevenson, *Learning to Smell. Olfactory Perception from Neurobiology to Behavior*, Johns Hopkins University Press, Baltimore 2006. Sull'estetica relazionale ed ecologica si vedano G. Matteucci, *Estetica e natura umana. La mente estesa tra percezione, emozione ed espressione*, Carocci, Roma 2019; e N. Perullo, *Estetica Ecologica*, cit.

questo libro intende offrire un contributo risponde dunque alla necessità di dare seguito alla prospettiva che sposta l'attenzione dall'isolamento alla relazione, dagli oggetti ai processi, dalla tassonomia all'ecologia⁷. In *questo* libro, dunque, non si ricorrerà (se non in alcuni casi specifici) agli studi neurologici, chimici ed anatomici sull'olfatto: in pieno accordo con le tesi di Gibson, la percezione non può essere del tutto compresa attraverso l'esclusiva indagine degli organi di senso né con quella degli stimoli che la sollecitano giacché essa non coincide col dato fisiologico o molecolare. La percezione non è mai "neutra", prevedibile, passiva e meccanica, rivelandosi piuttosto un complesso e cross-sensoriale processo di "editing" e di "auto-taratura" di un soggetto attivo, sempre situato in – e intrecciato a – un ambiente denso di valori e in costante mutamento. Da qui, la necessità di rivolgersi all'*azione* del percepire, considerandola nella sua cornice dinamica, ecologica e relazionale; percezione, in altri termini, come uno "snodo", un evento che emerge dal punto di giuntura formato dal fitto tessuto di legami (anche sociali e culturali) da cui fiorisce⁸. Ecco però già delinearsi una complicazione. Per una teoria dell'esperienza come campo cross-sensoriale e per una teoria della percezione olfattiva come relazione ecologica, nella quale cioè i sensi non sono domini distinti ma sistemi interdipendenti, com'è possibile "distillare" la sfera dell'odorato? La proposta dell'"olfattivo" mira proprio a superare tale *impasse*: l'olfattivo è il modo estetico che travalica il senso a cui evidentemente allude, trovando tuttavia in esso la più compiuta esemplificazione.

Il volume si compone di tre capitoli. Il primo consiste in una ricostruzione tematico-critica generale delle posizioni che evidenziano le debolezze e i limiti epistemologici, estetici ed etici dell'olfatto. Il secondo, al contrario, ne considera le potenzialità, tentando anche di suggerire un'interpretazione che possa costituire la base teorica di un'estetica dell'olfattivo. Nel terzo capitolo si propongono alcune applicazioni di tale estetica, la quale si concentra sull'intreccio tra odori e cibo con particolare attenzione ai risvolti sociali contemporanei. Più in dettaglio:

⁷ Tra i riferimenti più utilizzati in questo lavoro, oltre a J.J. Gibson: G. Bateson, *Verso un'ecologia della mente* [1972], trad. it. di G. Longo e G. Trautteur, Adelphi, Milano 1976, A. Noë, *Perché non siamo il nostro cervello. Una teoria radicale della coscienza* [2009], trad. it. di S. Zipoli Caiani, Raffaello Cortina, Milano 2010.

⁸ Sul percepire come azione, ossia l'*enattivismo*, rimando a A. Noë, *Action in Perception*, MIT Press, Cambridge-London 2004.

- 1) “Misosmia e anosmia” ripercorre le problematicità che afferiscono al senso olfattivo all’interno di un paradigma filosofico tendenzialmente *oculocentrico*. Le argomentazioni vengono inserite ed elaborate entro il quadro d’insieme proposto, vale a dire attraverso la loro reinterpretazione alla luce della tesi che qui si sostiene, ossia che l’olfattivo sia una modalità esperienziale che, forse più di altre, oppone resistenza a un tipo d’indagine frazionante e analitica. Nello specifico, si indagano le critiche all’olfatto coagulatesi in ragioni a sostegno della sua inadeguatezza epistemologica, estetica ed etica.
- 2) “Olfattofilia” propone all’opposto una teoria dell’olfattivo a partire dalla pregnanza generale dell’olfatto, insistendo sul suo carattere relazionale e processuale. A tal fine, il legame che intercorre tra odore e “atmosfera” si rivela particolarmente utile per delineare l’olfattivo in quanto specifica tonalità del sentire. La strategia proposta insiste sulla “materialità” dell’olfattivo (aspetto che ha largamente concorso a giustificare la marginalità in ambito filosofico) e, in questo senso, fa soprattutto leva sul caso del cibo. Investigando le specificità e le potenzialità di un sentire che ha un rapporto privilegiato col corpo, inteso come *Leib*, e col mondo nella sua concezione elementale, si cercherà di dare piena legittimità estetica all’olfattivo senza smaterializzarne la natura ma, piuttosto, trovando in essa le tracce della sua valenza affettiva e cognitiva. Tra le altre fonti, l’indagine attingerà generosamente alla “quadriologia” bachelardiana: grazie allo studio delle *rêverie* degli elementi, si coglieranno ed elaboreranno spunti in merito agli odori, perlopiù alimentari, quali inneschi immaginativi legati a doppio filo ai diversi dinamismi delle materie. Tenterò inoltre di mettere in luce il valore estetico dell’odore in campo gastronomico e artistico, rilevandone il nesso con le pratiche performative e lo sviluppo di tecnologie avanguardistiche come accompagnamento o surrogato del consumo di cibo.
- 3) “Osmestetica sociale” consiste in una prima verifica applicativa dell’estetica del rapporto tra cibo e olfatto in campo sociale. Rivolgendomi a contesti specifici in cui gli odori del cibo risultano significativi e sintomatici di una più ampia gestione politica della vita comune, cercherò di evidenziarne le implicazioni sulle nozioni di identità e di alterità. L’odore di cibo si presenta qui come forza imprescindibile, performante e vettoriale che orienta dinamiche interpersonali e collettive. È qui che viene introdotto il neologismo *osmosfera* (composto da ὄσμη, «odore», e σφαῖρα, «sfera, globo»), strumentale per insistere sulla qualità avvilup-

pante, immersiva ma anche discriminante della dimensione olfattiva. A ogni *osmosfera* verranno accordate estensioni variabili che si ridefiniscono in base ai rapporti che essa intrattiene con quanto la circonda. Attraverso la nozione di “gastro-osmosfera”, poi, si indagheranno le ripercussioni politiche dell’odore di cibo in diversi contesti sociali e anche in seno a una stessa collettività. Altre riflessioni saranno poi dedicate a rilevare l’ambivalente relazione tra odore e cibo in ambito giuridico, con un caso-studio relativo al proibizionismo statunitense. Questo servirà a introdurre un ultimo, fondamentale tema: l’olfattivo è una via di accesso particolarmente efficace per comprendere il fenomeno dell’*iperestetizzazione*, dei cui effetti già Georg Simmel aveva peraltro ben colto gli aspetti essenziali ma generali. Nello specifico, il sovraccarico olfattivo si declina oggi nell’invasività e nell’intensificazione di composti aromatici usati come strumenti di marketing, lasciando così emergere la correlazione tra estetica e capitalismo contemporaneo. A tale proposito, individuerò e analizzerò due dinamiche: l’aromatizzazione di alimenti e ambienti e l’alimentarizzazione di beni non edibili. Si tratta dunque di un’analisi incentrata sul design e sull’uso di aromi naturali o artificiali *aggiunti*, svolta attraverso esempi tratti dall’industria chimica, centrale nel sistema produttivo alimentare soprattutto a partire dagli anni ’50.

Se il contenuto della percezione non è disgiungibile dalla sua modalità percettiva e dunque il *cosa* e il *come* si richiamano e determinano a vicenda, ciò vale anche per l’olfatto come senso connaturatamente relazionale e ritmico. Pertanto, le suddivisioni sopra descritte hanno una funzione architettonica ed espositiva: pur tentando qualche sistematizzazione, lascerò che temi e problemi di specifici domini talvolta si sovrappongano, si attraversino o facciano incursione l’uno nel campo dell’altro.

In conclusione, una nota di metodo e una di merito. Il libro è costruito per articolazioni tematiche: una scelta che può apparire rischiosa sia in relazione alla complessità storica che, forse, assiologica degli autori considerati. Tuttavia mi è sembrata la strada migliore da percorrere in funzione dell’obiettivo preposto, specialmente nel primo capitolo: fornire un ampio scorcio degli aspetti più rilevanti su cui sembra essersi strutturato un pregiudizio filosofico nei confronti dell’olfatto nel panorama occidentale. La modalità di trattazione, la quale non tiene sempre conto della successione temporale, accosta pensatori talvolta lontani, oppure

procede a ritroso, presentando argomentazioni più recenti per poi considerarne di anteriori. Se da una parte tale modalità di svolgimento corre il pericolo di cadere in un impressionismo senza profondità di prospettiva, dall'altra schiva l'alternativa di un approccio genealogico, operazione che avrebbe richiesto non solo altri strumenti di ricerca, ma anche intenzioni diverse da quelle a partire dalle quali si è intrapreso il presente lavoro. L'adozione problematico-tematica e non storico-analitica ha peraltro consentito di sottolineare l'aspetto *pregiudiziale* contro l'olfatto che caratterizza *alcune* trattazioni filosofiche: indipendentemente da studi, scoperte e usi che attraversano la storia attestando il contrario, alcune argomentazioni si sono mantenute pressoché inalterate nel corso dei secoli. Ora, tale scelta di metodo si riverbera anche su una tensione strutturale che attraversa l'intero libro: l'olfatto vive nello scarto tra marginalità filosofica (e, in parte, culturale) e centralità socio-antropologica. Per quanto si sia cercato di sciogliere tale tensione il più possibile, rimane tuttavia un nodo irrisolto che potrebbe essere districato solo con una più ampia riflessione sulle relazioni performative che intercorrono tra leggi sociali e culturali mediate da – o che ricadono su – i sensi, nella fattispecie quello olfattivo. Si tratta di un problema che qui resta in sospenso, e che chiederà una nuova ricerca.

Un'ultima annotazione. Questo libro è stato elaborato e vede l'uscita nel pieno della pandemia da Covid-19. Come è noto, tra i sintomi più comuni ma anche più duraturi si annoverano disfunzioni o distorsioni a carico della capacità olfattiva. Ciò ha reso tragicamente evidente l'importanza di un senso che buona parte della filosofia ha tendenzialmente ignorato, ed è probabile che gli studi sull'olfatto si nutrano pertanto di nuova linfa. Ciononostante, si accennerà solo incidentalmente all'emergenza sanitaria e ad alcune delle sue ripercussioni sulla sfera odorosa. Sarà però interessante e, forse, necessario dedicare un futuro studio alle conseguenze a carico dell'olfattivo, non tanto in senso strettamente patologico quanto socio-estetico. Non sembra azzardato infatti suggerire che l'esperienza collettiva sia e sia stata generalmente immersa in un "osmosfera" particolare, la quale ha inscritto i suoi effetti, magari in modo inconsapevole e inconscio, nel vissuto olfattivo di ognuno. Penso, per esempio, al prolungato silenziamento o attutimento degli odori esterni e degli altri a causa dell'obbligo di indossare la mascherina; all'esacerbazione, per converso, della percezione del proprio alito interno; a una dimensione olfattiva privata nuovamente tonalizzata – almeno

nei periodi di stretto confinamento e distanziamento sociale – da aromi di cibo per una riscoperta della cucina come atto creativo o addirittura sostitutivo delle dinamiche conviviali. Ancora, a un’atmosfera pubblica fortemente caratterizzata dall’odore di disinfettanti, da cui l’uso di diverse profumazioni per gel per le mani, detersivi, dispositivi di protezione individuale, eccetera. Da ultimo, si può ipotizzare che l’aumento della percentuale di persone con problemi all’olfatto renda necessaria l’ideazione di strategie, dispositivi, cure e prodotti atti a mitigare gli effetti di una disabilità sensoriale che investe ogni ambito della vita: dalle scelte alimentari alla percezione dei pericoli, dalla socialità ai comportamenti d’acquisto fino alla sfera memoriale.

Edizioni ETS

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

info@edizioniets.com - www.edizioniets.com

Finito di stampare nel mese di maggio 2022