



Cibo



Conoscenza



Filosofia

*Collana diretta da*  
Nicola Perullo

*Comitato scientifico*

Rosalia Cavalieri, Laurent De Sutter, Massimo Donà,  
Adriano Fabris, Paolo Gomarasca, 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.
3. Maddalena Borsato, *Il dolce. Una relazione estetica*, 2023, pp. 248.
4. Kenneth Liberman, *Il gusto del caffè. Indagine sull'oggettività*, 2023, pp. 328.
5. Nicola Perullo, *Scritti gastronomici corsari e altri saggi sulla consapevolezza del cibo*, 2023, pp. 168.

**Nicola Perullo**

# **Scritti gastronomici corsari**

**e altri saggi sulla consapevolezza del cibo**

*visualizza la scheda del libro sul sito [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)*



Edizioni ETS



[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

© Copyright 2023

Edizioni ETS

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

[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com)

[www.edizioniets.com](http://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 978-884676686-1

ISSN 2785-1842

*Ci accorgeremo che la situazione è cambiata  
solo quando i medici avranno cacciato il fast food dagli ospedali.*

Michael Pollan



## INDICE

|  |     |
|--|-----|
| <i>Premessa</i>  | 9   |
| 1. I tre ostacoli allo sviluppo della coscienza del cibo e la sua importanza per la vita umana | 13  |
| 2. Il gusto senza Ego: dal soggetto/oggetto alla relazione                                     | 25  |
| 3. Il Cibo come relazione, bene comune e convivialità  | 37  |
| 4. La cucina come educazione estetica e politica   | 49  |
| 5. Sulla corrispondenza tra percezione visiva e gustativa                                      | 67  |
| 6. Per una critica gastronomica: dal buon gusto al gusto aptico                                | 83  |
| 7. Metacritica della critica gastronomica  | 105 |
| 8. La cucina, arte senza artisti   | 121 |
| 9. L'immediato e l'emotivo: il culto del gastro-brand nella società come spettacolo            | 135 |
| 10. Vino vero e vino naturale: cambio di prospettiva   | 143 |
| <i>Bibliografia</i>  | 161 |



## Premessa

Il titolo di questo libro richiede qualche precisazione. Perché *Scritti gastronomici corsari*? Come è evidente, l'aggettivo "corsaro" rimanda all'opera di Pier Paolo Pasolini. Innanzitutto, nel senso che in essi si sviluppa una critica del modello culturale dominante nel discorso gastronomico. Inoltre, i testi corsari qui presentati sono testi militanti, spesso non solo di proposta ma anche di attacco, non convenzionalmente accademici per stile né per contenuto (pochissime note e un'architettura che non concede molto ai preliminari, con l'obiettivo di andare subito direttamente al cuore delle questioni). In questi scritti mi prendo alcune libertà che invece non sono presenti nella mia produzione più strettamente accademica. Essi rientrano in uno stile di pensiero che ho sviluppato anche in alcuni miei libri precedenti, quali *Ecologia della vita come corrispondenza* (2017), *Del giudicar veloce e vacuo* (2019) ed *Epistenologia* (2021). Tuttavia, il presente volume non è composto solo da scritti *corsari*: vi compaiono infatti anche altri saggi che li supportano e li completano, saggi che presentano caratteristiche formali più convenzionali: apparati di note, un andamento dichiaratamente più esplicativo e argomentazioni condotte con maggiore dispendio di dettagli. Questi saggi sono la prosecuzione dei lavori *Il gusto come esperienza* (2012), *La cucina è arte?* (2013) e *L'altro gusto* (2021). *Scritti gastronomici corsari e altri saggi per la coscienza del cibo* è quindi un tessuto ibrido composto da elementi eterogenei e da stili diversi; ho cercato qui, per la prima volta, di tenere insieme le due strade (quella più accademica e quella – non direi più "divulgativa" ma, per l'appunto, – corsara) della ricerca sul cibo e della problematizzazione del gastronomico che mi impegnano da quasi vent'anni perché mi pare di ravvisare un'unità di intenti. Gli ambiti attorno ai quali ruotano gli argomenti qui proposti sono l'ontologia del cibo, l'estetica del gusto, la connessione di etica ed estetica, la cucina come arte, il vino naturale. Ma tutti sono attraversati da una proposta che mi pare coerente e complessiva. L'intento unitario è riassunto dall'ultima parte del titolo: *per la coscienza del cibo*. Se dovessi descrivere la motivazione originaria dei testi qui presentati con una sola frase, direi che tutti cercano di con-

tribuire allo sviluppo di una consapevolezza complessiva sull'importanza essenziale del cibo per la vita umana.

Il senso preciso di questa dichiarazione emergerà con la lettura del libro, ma voglio anticipare solo cosa intendo per “coscienza del cibo” per opposizione, specificando cioè quello che il presente lavoro contrasta. Si tratta di operare su di una triplice esigenza: sottrarre il gastronomico alla sua riduzione, al suo appiattimento massmediatico-giornalistico; sottrarre il gastronomico alla sua egemonizzazione borghese-tardo capitalistica; sottrarre il gastronomico alla teorizzazione puramente accademica, a una filosofia che modella tutto dall'alto, ignara delle pratiche concrete di cui il cibo vive. È un progetto ambizioso, lo so; e tuttavia, sono sempre più convinto che sia l'unica possibilità percorribile da una gastronomia del futuro. Proprio nell'epoca della gastro-gentrificazione assoluta, quando il cibo, essendo onnipresente ai sensi (specialmente alla vista) rischia di scomparire al sentire, è necessario ribadire la sua cruciale importanza, non come souvenir e neppure come oggetto di studi ma come filosofia incarnata. Percepire il cibo come possibilità di un nuovo modello di consapevolezza ecologica della realtà.

La versione originaria di alcuni scritti e saggi è apparsa su alcune riviste o giornali, ma compare qui parzialmente o interamente rielaborata. Altri testi sono invece del tutto inediti. Ho mantenuto volutamente alcune ripetizioni nei diversi capitoli, per agevolare una lettura anche autonoma di ciascun saggio.

Il primo testo del libro – “I tre ostacoli allo sviluppo della coscienza del cibo e la sua importanza per la vita umana” – è l'ultimo in ordine di scrittura e funge da cornice complessiva all'intero progetto. Il secondo e il terzo (rispettivamente un saggio e uno scritto corsaro) introducono e sviluppano la questione della parabola del gusto da dispositivo del soggetto individuale a relazione. Il quarto saggio approfondisce il tema dalla prospettiva di un'educazione estetica vista come contributo etico-politico, mentre il quinto saggio tratta del rapporto tra gusto e vista. Il sesto capitolo è ancora un saggio, attraverso il quale propongo una teoria sulla critica gastronomica incentrata sull'approccio aptico. Con il settimo capitolo torna uno scritto corsaro, che elabora ulteriormente la visione di una nuova prospettiva critica sul cibo a partire dai limiti del modello attuale. Sono scritti corsari anche i restanti capitoli: l'ottavo propone la mia idea di cucina come arte, che non richiede di considerare necessariamente il cuoco un artista; il nono torna sulla critica dell'immediatezza e della gastro-gentrificazione e l'ultimo espone le mie idee sul vino naturale.

Desidero ringraziare Maddalena Borsato e Elena Mancioppi, mie

preziose collaboratrici, per il loro decisivo supporto nella revisione e nella messa in ordine dei materiali.

La mia ventennale ricerca sulla gastronomia, sulla filosofia del cibo e sull'estetica del gusto è stata inestricabilmente intrecciata alla mia biografia: lavoro fin dall'anno della sua fondazione (2004) all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, un'istituzione accademica che ha cercato di realizzare l'utopia di una gastronomia consapevole e non riduttiva, per formare, attraverso il cibo, intellettuali, esperti e manager ricchi di umanità e di cultura. È anche grazie allo studio, alle esperienze e agli incontri che ho avuto in tutto questo tempo con amici, colleghi, operatori e studenti che ho scritto quello che ho scritto. In ragione di ciò, questo libro è dedicato a tutta la comunità di Pollenzo e all'Università di Scienze Gastronomiche.

Edizioni ETS

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

[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com) - [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

Finito di stampare nel mese di novembre 2023