DOPPIOZERO

Pensare golosamente, mangiare ponderando

Gianfranco Marrone

9 Giugno 2015

Già da un bel po’ mi si accumulano intorno innumerevoli saggi sul cibo, la cucina, il gusto, la tavola. Non faccio in tempo a compulsarne uno, ed ecco che ne scopro un altro in arrivo, poi ancora uno, e così via fino, speriamo, a quando questa benedetta storia dell’Expo non sarà terminata, e anche quello del cibo tornerà a essere un argomento come tanti, una faccenda direi *normale* di cui occuparsi, intellettualmente come esistenzialmente. La crisi di sovrapproduzione – di libri come di cibo – rende difficile selezionare e valutare, soppesare e scegliere i libri sul cibo. Provo a ordinarli per argomento, questi volumetti e volumesse, o forse per disciplina, facendo finta che le discipline, oltre che per i concorsi universitari e i progetti europei, abbiamo ancora un senso quanto meno classificatorio, un timido valore tassonomico.



Atelier Food, Still life 2, Art Direction and photography done by Petter Johansson Art Direction And Design (PJADAD)

Prendiamo per esempio i saggi filosofici. Sono sicuro che quando terminerò questo articolo, lo invierò in redazione e verrà pubblicato molti altri spunteranno fuori. Mi ritrovo già in ansia, per esempio, data l’imminenza del nuovo scritto di Agamben, annunciato proprio sul gusto. Che dire? Prometto che lo leggerò o, se del caso, ne dirò. Per adesso, fra le più recenti, mi colpiscono altre cose. Innanzitutto uno straordinario libro francese – *Les Nourritures. Philosophie du Corps Politique* di Corine Pelluchon (Seuil 2015, pp. 390, € 25) – che ripensa il cibo non come banale carburante del corpo e, estendendo passivamente lo sguardo,

necessario approvvigionamento delle popolazioni. Pelluchon propone piuttosto una fenomenologia del nutrimento dove il corpo senziente e i suoi piaceri hanno un ruolo sociale, e dunque politico, di primo piano. Di modo che, a partire da un euforico *cogito goloso*, è l'intero sistema planetario a esser rimesso in discussione. Occuparsi di alimentazione non significa, perciò, ragionare in termini di risorse e loro eventuale penuria (quella è la scienza triste), ma, molto diversamente, di nutrimenti equamente distribuiti – che è poi, a ben pensarci, il senso più profondo della giustizia democratica. La democrazia viene immaginata in tal modo come un regime politico dove si ha relazione equanime con gli altri, dove fra questi altri occorre considerare non solo la specie umana ma tutte le specie viventi, perciò l'ambiente nel suo complesso. Andrebbe istituita, propone Pelluchon (seguendo diversi pensatori come Latour e Rosanvallon) una *terza camera* parlamentare dove possano trovare ascolto, e dunque nutrimento, ogni componente dell'ecumene. Come dire che, se si parla tanto di nutrire il pianeta, occorre andare sino in fondo, e dare onesto spazio a tutte le conseguenze, teoriche e pratiche al contempo, che questo nutrimento comporta. Ma nel nostro paese, forse proprio a causa della gastromania mediatica, su questo genere di questioni siamo alquanto indietro.

Va salutata allora con entusiasmo la traduzione italiana (curata non a caso da Nicola Perullo, che sull'estetica del cibo lavora da tanto tempo) di quello che è ormai un classico del pensiero filosofico sui temi del cibo e del gusto alimentare, ma che nel nostro panorama intellettuale – fatte salve le solite eccezioni (si veda *Dal gusto al disgusto*, a cura di Maddalena Mazzocut-Mis, Cortina 2015, pp. 205, € 19) – ha comunque ancora da dire: *Il senso del gusto. Cibo e filosofia* della pensatrice statunitense Carolyn Korsmeyer, pubblicato a Cornell nel 1999 e divenuto subito un punto di riferimento ineliminabile del pensiero critico, soprattutto femminista, americano (Aesthetica edizioni 2015, traduzione di Stefano Marino, pp. 312, € 30). Discutendo di cibo, e dunque di gusto, nello scenario filosofico tradizionale, sostiene Korsmeyer, si fa una gran fatica a declinare in un'unica logica argomentativa tutti i significati che proprio il termine 'gusto', e mica per caso, porta con sé: piacere/dispiacere legato al nutrimento prima ancora che all'arte e, in generale, alla bellezza o anche al saper vivere. Gli estetologi hanno una loro sicura base concettuale (Hume, Burke, Kant…), che continua però a trascinarsi dietro l'idea preconcetta (ossia platonica) secondo cui le robe cucinate non possiedono valore estetico per la semplice ragione che, venendo incorporate, spariscono, diventando tutt'altro da sé. L'uomo sarà pure ciò che mangia, ma il pensiero, secondo la filosofia più canonica, idealista come

materialista, non ha nulla di goloso: bontà sua, è puro. Sembrano discorsi vecchissimi, e lo sono, ma provate a parlar di cibo e cucina in un convegno di filosofi: i sorrisetti sedicenti ironici abbonderanno sulle loro bocche, tanto oscuramente insipienti quanto irrimediabilmente anestetizzate ai piaceri del palato.



Lernert&Sander

La strada da seguire, continua Korsmeyer, è allora un'altra. Innanzitutto, come testimoniano le scienze sociali, il valore simbolico e culturale della cucina e del cibo è indubbio, di modo che, osserva la studiosa, il gusto è un senso estetico a tutti gli effetti (al pari di vista o udito), possedendo fra l'altro una dimensione autenticamente cognitiva: apprezzare e discernere, godere e definire, in esso, sono la medesima operazione. Con il cibo si rappresenta, si esprime, si esemplifica: e se pure le pietanze non posso accedere, in quanto oggetti deperibili (Platone, ahimè, *docet* ancora), al rango di opere d'arte, esse attivano comunque un'esperienza eminentemente estetica. Diverso è il caso delle opere d'arte, visive come letterarie, dove il cibo diviene contenuto rappresentato in un dipinto o in una storia, riemergendo in tutto il suo spessore al tempo stesso corporeo e intellettuale, edonistico e conoscitivo. I due capitoli finali del libro di Korsmeyer, trattando appunto di appetiti visivi e narrative dell'alimentazione, sono fra i più interessanti del volume: illuminanti per esempio le pagine sulla natura morta (massima expertise pittorica e insieme culinaria) e quelle, appassionate, sulla Babette della Blixen (l'ideologia babettista nasce da qui).

Innumerevoli, poi, i rivoli e i risvolti del libro. Una considerazione a parte meriterebbe per esempio il tema del *gender* legato alla cucina, dove la rivalutazione non solo dei piaceri della tavola ma anche delle pratiche culinarie è tutt'uno col ripensamento critico dell'esperienza femminile – sessuale, sociale, politica. E qui la bella analisi finale di *Gita al faro* è decisiva. Per altri versi, come osserva Perullo nell'introduzione, si potrebbe calcare ancora la mano e pensare proprio la cucina come vera e propria pratica artistica: basta intenderla non come preparazione di pietanze-oggetti ma come processo esperienziale di selezione,

manipolazione e valutazione delle qualità sensibili del mondo. Il problema non è innalzare la cucina alla sfera dell’estetico, ma smetterla di innalzare o abbassare qualcosa, mantenendo per ciò stesso intatte le solite gerarchie tra arte e artigianato, estetico e pratico. Babette, forse, non lo capiva del tutto. Ma i suoi commensali sicuramente sì.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

