

ARTIGOS
PAPERS

L'arte del palato e la denaturalizzazione del cibo: momenti di una storia evolutiva

1

*The art of the palate and the denaturalization of food:
moments of an evolutionary history*

A arte do paladar e a desnaturalização dos alimentos:
momentos de uma história evolutiva

Rosalia Cavalieri*

Sintesi: Obiettivo di questo saggio è riflettere sul significato della formula “arte del palato”, concentrandosi su quegli aspetti della nostra storia evuzionistica – una storia biologica e culturale insieme – che hanno fatto di noi le uniche “scimmie” abili a cucinare il cibo, a produrlo in maniera sistematica, a sceglierlo tra una vasta gamma di alimenti sulla base di criteri diversi, ad attribuirgli un valore simbolico, a gustarlo convivialmente e a celebrarlo attraverso il linguaggio; ragioni per cui l’uomo può rivendicare a pieno titolo l’invenzione dei sapori. Frutto di un lungo processo di rielaborazione della natura, l’arte del palato è perciò l’esito di tutti quei processi attraverso cui abbiamo trasformato un gesto tra i più naturali, cioè il gesto di mangiare, in un’attività artificiale, culturale e intellettuale, applicando una conoscenza, un sapere pratico, per concepire, per immaginare e per elaborare nuovi oggetti alimentari, nuove sensazioni per il palato (i sapori), nuove possibilità d’interazione sociale (convivialità).

Parole chiave: Arte del cibo. Gusto. Cottura. Cucina. Linguaggio.

Abstract: The aim of this essay is to reflect on the meaning of the expression “art of the palate”, focusing on those aspects of our evolutionary history – a biological and cultural history together – that have made us the only monkeys able at cooking the food, to produce it in a systematic way, to choose it from a wide range of foods on the basis of different criteria, to give it a symbolic value, to taste it convivially and to celebrate it through language; reasons for which man can claim fully the invention of the flavors, a complex activity rich of aesthetic and artistic implications. Result

* Docente universitario: professore associato di “Filosofia e teoria dei linguaggi” presso l’Università di Messina, Italia. E-mail: rcavalieri@unime.it

of a long process of new elaboration of the nature, the art of taste is therefore the outcome of those processes through which we transformed a gesture of the most natural, that is the act of eating, in an artificial, cultural and intellectual activity, applying a knowledge, a practical knowledge, to conceive, to imagine and to develop new food items, new sensations for the palate (flavors), new opportunities of social interaction (conviviality).

Keywords: Art of food. Taste. Cooking. Cuisine. Language.

Resumo: O objetivo deste ensaio é refletir sobre o significado da expressão “arte do paladar”, enfocando os aspectos da nossa história evolutiva – uma história contemporaneamente biológica e cultural – os quais fizeram de nós os únicos “macacos” capazes de cozinhar o alimento, de produzi-lo de modo sistemático, de escolhê-lo em meio a uma vasta gama de alimentos, com base em diferentes critérios, de atribuir-lhe um valor simbólico e de celebrá-lo através da linguagem; razões pelas quais o homem pode reivindicar plenamente a invenção dos sabores. Resultado de um longo processo de elaboração da natureza, a arte do paladar é, portanto, o resultado de todos os processos pelos quais transformamos um dos atos mais naturais, isto é, o ato de comer, em um artificial, cultural e intelectual, aplicando um conhecimento, um saber prático, para conceber, imaginar e elaborar novos objetos alimentares, novas sensações para o paladar (os sabores), novas possibilidades de interação social (convivialidade).

Palavras-chave: Arte de alimentos. Sabor. Cozinhar. Culinária. Linguagem.

1 L'arte dei sapori come *téchne*

L'obiettivo di questo saggio non è quello di prendere posizione a favore o contro i possibili modi di declinare il rapporto tra cibo e arte. Non mi chiederò dunque se quella culinaria sia un'arte a tutti gli effetti, se con il cibo si possa fare arte e se l'atto di mangiare sia o meno capace di produrre rapimento estetico, una questione peraltro molto antica sulla quale la filosofia si interroga già a partire da Platone. Né tanto meno se si possa parlare della creazione dei piatti come di un'espressione artistica e dei cuochi come di artisti – pur essendo convinta, da non specialista del settore, che la fantasia culinaria trasformi spesso una pratica materiale in un'espressione che possiamo senz'altro definire “artistica”, che apprezzare la bontà di una pietanza o di un vino sia un'esperienza estetica in cui giudichiamo qualcosa come “bello”, armonico, equilibrato e che una pietanza possa estasiarci al pari di un paesaggio o di un dipinto.

Credo peraltro che oggi la controversia sul riconoscimento dello statuto di arte alla cucina sia per certi versi inattuale e sorpassata: e in tal senso sono d'accordo con Nicola Perullo quando, ne *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria* (2013, p. 12), afferma che “la cucina e la gastronomia, da un certo punto di vista, potrebbero addirittura essere considerate l'arte più rappresentativa del XXI secolo”. Non mi occuperò nemmeno del cibo come oggetto o mezzo di rappresentazione nelle arti figurative, performative e/o narrative. Proverò piuttosto a riflettere sul significato della formula “arte del palato”, concentrandomi su quegli aspetti della nostra storia evuzionistica – una storia biologica e culturale insieme – che hanno fatto di noi le uniche scimmie abili a cucinare il cibo, a produrlo in maniera sistematica, a sceglierlo tra una vasta gamma di alimenti sulla base di criteri diversi, ad attribuirgli un valore simbolico, a gustarlo convivialmente e a celebrarlo attraverso il linguaggio: ragioni per cui l'uomo può rivendicare a pieno titolo l'invenzione dei sapori.

Partirò pertanto da un interrogativo: in che modo gli esseri umani hanno trasformato il bisogno naturale di sfamarsi, comune a tutte le specie animali, nell'arte del palato, ovvero nell'arte di saper mangiare e di elaborare nuovi sapori? Consapevole che non esiste una risposta univoca o un metodo infallibile per stabilire cosa sia e cosa non sia l'arte (una nozione, come si sa, assai complessa in cui convergono una pluralità di significati), accipirò il termine *arte* con il suo antico valore di *téchne* o di *ars* ovvero di “procedimento razionale in vista di un fine”: un procedimento che implica dunque il “saper fare” proprio della tecnica e dell'artigianato, in quanto attività produttive tipiche dell'uomo e intese alla costruzione di oggetti strutturalmente coerenti, sorrette da conoscenze. Frutto di un lungo percorso di rielaborazione della natura, l'arte dei sapori è l'esito perciò di tutti quei processi attraverso cui abbiamo trasformato un gesto tra i più naturali, cioè il gesto di mangiare, in un'attività artificiale, culturale e intellettuale, applicando una conoscenza, un sapere pratico e un'abilità manuale, per concepire, per immaginare e per elaborare nuovi oggetti alimentari, nuove sensazioni per il palato (i sapori), nuove possibilità d'interazione sociale (convivialità), appagando un piacere più raffinato e ricercato che oltrepassa il bisogno primario di nutrirsi.

L'arte dei sapori ha origine, a mio avviso, da quel nesso tra bisogno e piacere che ci ha spinti alla ricerca di gratificazioni del palato alternative a quelle offerte dalla natura, dal desiderio, mai completamente appagato, di prolungare i piaceri del gusto e di rendere sempre più godibile l'atto

alimentare: un desiderio che ha stimolato il nostro ingegno creativo fino all'elaborazione del cibo, alla sua produzione, alla socializzazione del suo consumo, all'acquisizione della consapevolezza del valore del cibo che scegliamo, al suo apprezzamento e alla sua condivisione linguistica. E poi anche alla creazione di nuovi modi di mangiare, di nuovi stili alimentari, al punto da farne, insomma, un'esperienza culturale a tutto tondo: multisensoriale (perché cibi e bevande si assaporano con tutti i sensi, con il naso e con il palato specialmente), edonistica, estetica, cognitiva e persino linguistica. Diversamente dagli altri animali, gli animali umani non mangiano dunque solo per sfamarsi, cercano bensì nel cibo e nel gusto connesso al suo consumo un'emozione, un piacere che non è puramente sensoriale e corporeo (non credo peraltro che esista un piacere estetico svincolato dal corpo e dai sensi), e poi scelgono il cibo che può accendere emozioni molteplici e variabili da individuo a individuo, in relazione alla cultura, al vissuto, alla sensibilità personale e all'educazione.

L'uomo pertanto è un animale creativo anche nel suo rapporto con il cibo: pur potendo mangiare in pratica tutto ciò che è commestibile, come i pochissimi altri onnivori esistenti, l'uomo sceglie il proprio cibo sulla base di criteri qualitativi, economici, culturali, nutrizionali, dietetici, etici, filosofici, religiosi, salutistici ecc., sulla base, insomma, di preferenze culturali e individuali cariche di significati. Questo spiega peraltro l'eccezionale flessibilità dei comportamenti alimentari e dei gusti esibita dalle diverse società umane (che vanno dall'alimentazione iperproteica e ipercalorica tipicamente occidentale fino agli stili alimentari alternativi come la dieta crudista, passando per l'alimentazione vegetariana, vegana o macrobiotica), unitamente agli innumerevoli modi di preparare i cibi che abbiamo inventato, variabili anche in funzione delle influenze socio-culturali (sicché il gusto finisce con l'essere una rappresentazione e un'espressione della cultura e dell'ambiente naturale che lo genera: insomma, un fattore identitario), e poi ancora alle modalità di consumo, di procacciamento e di elaborazione del cibo. Muovendo dal bisogno primario di mangiare abbiamo fatto, lentamente e progressivamente, di una necessità un piacere consapevole e un sapere materiale, quello che Giorgio Agamben con un'espressione che ben sintetizza l'equilibrio tra piacere e sapere ha definito: "Un sapere che gode e un piacere che conosce" (1979): e d'altra parte avere consapevolezza di cosa si mangia, conoscere la produzione alimentare, avere un minimo di cognizione dell'ambiente, della

territorialità, della provenienza e della stagionalità del cibo rafforza il piacere di gustare e lo rende più vissuto.

Diversamente dal mangiare (un atto fondato sul bisogno e sulla necessità), poi, la capacità di gustare e di discernere i sapori implica anche un sapere e un piacere disinteressati perché svincolati dalla logica del bisogno, da finalità utilitaristiche (eccezion fatta per i contesti professionali in cui la risposta estetica è connessa a questioni pratiche: per es. le degustazioni finalizzate alla compilazione di guide enologiche e/o gastronomiche). Se così non fosse, d'altronde, non saremmo gli unici animali a mangiare anche senza avere fame e a bere anche senza avere sete e ad accedere alle delizie della tavola solo per il desiderio di prolungare il godimento del gusto: un lusso puramente estetico concesso solo agli animali umani. Questo spiega peraltro la passione tutta umana per bevande tutt'altro che naturali come il vino, la birra, i distillati o il caffè, create non già per la necessità di dissetarsi ma per il puro piacere che sanno dare e prodotte da un saper fare concreto, da un ingegno tecnico e da tecnologie complesse riconducibili all'ordine del "cotto" e quindi della cultura.

Partendo da questa premessa, nelle pagine che seguiranno proverò a spiegare il significato dell'espressione "arte del palato", concentrandomi su quegli aspetti della nostra storia evolutivistica – una storia naturale e culturale insieme – che hanno fatto di noi le uniche scimmie abili a cucinare il cibo e a produrlo in maniera sistematica, anche attraverso la creazione di tecnologie via via più complesse finalizzate alla preparazione degli alimenti, a gustarlo convivialmente e a celebrarlo attraverso il linguaggio: ragioni per cui l'uomo può rivendicare a pieno titolo l'invenzione dei sapori, un'attività complessa ricca di implicazioni estetiche e artistiche.

2 Dalla natura alla cottura

Se volessimo provare a stabilire indicativamente le origini primordiali dell'arte di elaborare il cibo attraverso cui abbiamo cominciato a prendere le distanze dalla natura dovremmo risalire al momento in cui i nostri antenati protoumani iniziarono, verosimilmente per caso, a usare il fuoco per scopi alimentari. Momento di svolta nella storia del processo di umanizzazione, il passaggio dal crudo al cotto (cfr. LÉVI-STRAUSS, 1964) si realizzò, stando a una serie di studi più recenti (cfr. WRANGHAM, 1999, 2009), all'incirca un milione e mezzo

di anni fa con *homo ergaster/erectus*. Prove dirette provenienti dall'archeologia (il recente rinvenimento in Sudafrica di focolari risalenti a un milione di anni fa – cfr. BERNA *et al.*, 2012 e ROWLETT, 2000) e specialmente prove indirette fornite dalla biologia relativamente ai mutamenti del nostro regime alimentare – in particolare, la riduzione dell'apparato masticatorio e del tessuto intestinale – attesterebbero che questa specie di ominide è stata il primo esemplare di “cuoco” nella storia dei nostri antenati (in grado di mantenere il fuoco generato spontaneamente in natura se non ancora di produrlo). Praticata stabilmente, e in maniera più efficace, dalle successive specie di ominidi, anche grazie al progresso delle tecniche di cottura, l'attitudine a cuocere il cibo, oltre a trasformarne la qualità – rendendo gli alimenti più sicuri, più digeribili, più calorici e più appetibili, modificandone la consistenza, il suono e il colore, e ampliando il ventaglio degli aromi, dei sapori e delle consistenze dei cibi commestibili, senza contare poi che il cibo cotto e per di più caldo è in genere più saporito, più profumato e perciò più appetibile di quello crudo –, ha avuto sorprendenti ricadute anche sulla nostra biologia e sui nostri comportamenti.

Il consumo di cibi cotti ha infatti prodotto effetti sull'intelligenza e sulla socialità: ha favorito l'accrescimento del cervello attraverso la riduzione dei costi digestivi e dei tempi di masticazione (e questo – lo dico tra parentesi – significa che l'uomo ha pagato il vantaggio di possedere un cervello più voluminoso al prezzo della riduzione del tessuto intestinale e di una dieta qualitativamente migliore) e ha socializzato il gusto, trasformando il pasto in un'occasione di incontro, di relazione, di circolazione delle idee e di condivisione, introducendo la prassi di mangiare insieme in un luogo e in un momento stabiliti. Così la cottura ha modificato l'intera organizzazione delle società umane e ha stimolato lo sviluppo delle abilità comunicative prima e linguistiche più tardi. Pertanto è ragionevole supporre che prima dell'invenzione della cottura – ovvero della forma più primitiva di cucina – la pratica di consumare i pasti insieme fosse poco diffusa: il “fuoco di cucina” diventa necessariamente un fattore di aggregazione, dando origine alla convivialità e al piacere della condivisione del cibo. Siamo, infatti, i soli animali ad aver tramutato un gesto intimo e privato come il consumo del cibo in un'esperienza sociale e in particolare in un'esperienza linguistica (da qui la stretta connessione tra gustare e parlare – cfr. CAVALIERI, 2012a, 2012b), con qualche eccezione per alcune specie animali come gli scimpanzé e i macachi (cfr. HLADIK, PICQ 2001, p. 127-169): riunirsi

attorno a un fuoco per preparare e per condividere il pasto avrebbe stimolato l'interazione sociale, la cooperazione e la comunicazione.

Se cuocere il cibo ci avrebbe reso già più intelligenti, la "scalata" dell'arte dei sapori ha raggiunto un'altra tappa significativa all'incirca diecimila anni fa, nel Neolitico, quando cioè ci siamo trasformati da raccoglitori-cacciatori in produttori del nostro proprio cibo, attraverso il passaggio dall'economia di predazione all'economia di produzione: una "rivoluzione" economica, culturale e gastronomica. Se gli altri animali utilizzano solo ciò che trovano in natura, noi siamo l'unica specie incline a "fabbricare" sistematicamente il cibo e a creare sapori sempre nuovi, per necessità e soprattutto per accrescere il nostro piacere. Con la creazione del cibo, oltre ad avere acquisito una fonte alimentare costante e certa, abbiamo indubbiamente arricchito le nostre tavole di una vasta gamma di nuovi sapori: dai cereali, ai legumi, a una grande varietà di ortaggi, al latte animale e ai suoi derivati caseari e ai primi alimenti preparati a partire dall'elaborazione di questi ingredienti (pani, gallette, focacce, polente, farinate, biscotti, zuppe, ma anche nuove bevande come il vino e la birra ottenute dalla fermentazione dei cereali) per la delizia dei nostri palati, nel frattempo divenuti sempre più esigenti.

Al Neolitico risale peraltro un'innovazione che, oltre a rendere commestibili legumi e cereali, sì da farne a tutt'oggi alimenti basilari dell'alimentazione della specie umana, ha permesso un progresso senza il quale non saremmo potuti passare dalla cottura alla cucina e quindi all'arte culinaria in senso stretto: ovvero l'uso consolidato dell'argilla per costruire i primi recipienti di cottura resistenti alla fiamma. Così siamo passati dal fuoco diretto del barbecue interrato e della cottura allo spiedo, alla cottura in un mezzo liquido resa possibile dall'invenzione del vasellame e dei primi attrezzi da cucina. Ciò vuol dire che lo sviluppo dell'arte del palato e del piacere alimentare è legato anche alla creazione di alcuni manufatti, benché la loro importanza sia stata trascurata nelle storie del cibo: separando il cibo dal fuoco diretto, l'apporto energetico migliora enormemente, così come anche il sapore, e in questo processo anche il cucchiaino fa la sua parte.

Senza l'invenzione della pentola prima (uno specifico contenitore capace di trattenere gli alimenti) e del coperchio (accessorio in grado di ridurre l'evaporazione dei liquidi e l'eccessiva riduzione dei condimenti, dei sughi e dei fondi di cottura) e di altri utensili da cucina e da tavola, e senza la scoperta graduale dei segreti del fuoco e della cucinatura –

ovvero della preparazione degli alimenti e del modo di cucinare – (cfr. MEDAGLIANI, VALLI, 2004), non si sarebbe verificata quella “elaborazione lenta del cibo” che ha permesso il progresso dell’arte culinaria (e della cultura gastronomica) e ha aperto la strada agli innumerevoli modi di prepararlo, sottraendolo al suo “destino naturale” per inglobarlo in un sistema sofisticato e tale da assumere in ogni società umana una precisa impronta socioculturale. E molte piante tossiche e/o indigeribili sono divenute commestibili proprio grazie all’invenzione di questo manufatto, che ci ha permesso di consumare un maggior numero di alimenti. Pignatte e utensili da cucina e poi da tavola hanno determinato e continuano a determinare cosa mangiamo, il modo in cui lo mangiamo e anche il nostro pensiero su ciò che mangiamo. Benché spesso lo diamo per scontato quando cuciniamo, non possiamo ignorare che dietro a ogni piatto preparato c’è sempre almeno una pentola e un cucchiaino di legno (cfr. WILSON, 2012, p. 14). Ciò significa che “la tecnologia culinaria è importante anche quando non ci accorgiamo della sua presenza: dalla scoperta del fuoco in poi, esiste dietro a tutto ciò che mangiamo, a prescindere dal fatto che ne siamo consapevoli oppure no” (*ibidem*). Né va dimenticato che è stato sempre il fuoco a consentire ai vasai e ai fabbri di plasmare le pentole ricavate dalle diverse materie.

3 L’elaborazione del cibo e l’invenzione dei sapori

Se è difficile stabilire il momento preciso in cui abbiamo cominciato a “fare cucina”, può tuttavia esserci d’aiuto fare una distinzione tra la “cucina in senso lato” e la “cucina in senso stretto”. La prima include tutte le tecniche progettate dagli umani per trasformare la materia prima cruda e naturale in pietanze appetibili e in bevande create non già per dissetare, e perciò tutti quei processi di elaborazione anche minima del cibo atti a modificarne la forma e le caratteristiche naturali: per es. l’essiccazione, la salagione, l’affumicatura di carni e pesci, il lavaggio prolungato, tutte le forme di fermentazione controllata con cui si ottengono prodotti a lunga conservazione (aceto, birra, vino, ecc.), ma anche la *steak tartare* (un classico della cucina occidentale a base di carne cruda), il *sashimi* (un piatto della cucina giapponese a base di pesce crudo molto apprezzato anche dagli occidentali, dove la scelta della materia prima, l’abilità dei cuochi nella sfilettatura e nella tranciatura e la stessa affilatura del coltello sono per l’appunto espressione di un’arte molto raffinata) o il semplice gesto di spremere un limone su

un'ostrica, modificandone il sapore e la consistenza, o gesti simili come lavare, asciugare, tagliare e condire un'insalata. Tutti quei cibi, insomma, che, pur non prevedendo alcuna cottura, richiedono comunque una preparazione che li distanzia decisamente dai cibi crudi divorati in fretta dagli altri animali.

Quanto invece alla “cucina in senso stretto”, le sue origini, almeno nella sua forma più esplicita ancorché primitiva, si fanno risalire in genere all'uso del fuoco. Nondimeno, come giustamente osserva lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari (2004, p. 37), “definire l'atto culinario semplicemente con la trasformazione degli alimenti per mezzo del fuoco appare riduttivo”. Solo l'invenzione della pentola apre, infatti, la strada allo sviluppo della cucina nella sua forma più compiuta: come “arte di mangiar bene e di preparare gli alimenti” e alle sue infinite possibilità di sperimentazione, gettando le fondamenta della cucina moderna. E ancora prima della fabbricazione dei primi recipienti di cottura, i nostri antenati preparavano le loro cene sfruttando efficacemente quanto di più adatto la natura poteva offrire: valve di molluschi, carapaci di tartarughe, canne di bambù, manufatti realizzati con fibre vegetali intrecciate, e tra i materiali più ingegnosi spiccano indubbiamente pelli di animali e specialmente interiora di animali utilizzate come bollitori. Insomma, la preistoria della tecnologia culinaria.

In quanto insieme di tecniche ideate dagli umani per la preparazione degli alimenti, la cucina ha consentito l'elaborazione del cibo e la trasformazione della materia prima grezza attraverso le modificazioni fisico-chimiche indotte dal calore e dalla cottura, dal trattamento e dalla combinazione degli ingredienti, dal loro equilibrio, dall'uso di condimenti (sale, olio, grassi, salse, zuccheri, aceti, brodi) di spezie e di erbe aromatiche e dall'impiego di un'ampia gamma di strumenti, di metodi e di tecniche di cottura diversi e di tecnologie via via più raffinate. Configurandosi come un'*elaborazione consapevole di ciò che si mangia*, la cucina è, insieme alla gastronomia, una delle massime espressioni della cultura del gusto (e del processo di umanizzazione), perché sottraendo gli alimenti alla loro destinazione naturale li modifica, tramutando la materia prima in pietanze saporite e gradevoli che procurano piacere a tutti i nostri sensi e ci restituiscono un cibo “lavorato” e per certi versi “innaturale”: con l'arte culinaria il gusto diventa un'esperienza estetica e sinestetica – nel senso dell'etimo – oltre che culturale, un'esperienza che impegna i sensi e l'intelligenza nell'apprezzamento di quella qualità complessa che è il sapore del cibo e quindi la sua bontà.

Il significato ampio in cui ho utilizzato l'espressione "arte del palato" include anche l'atto di gustare e di degustare un cibo o una bevanda, e quindi il momento del consumo e dell'apprezzamento attraverso la verbalizzazione e la condivisione di un'esperienza soggettiva. Raccontare il gusto è una vera arte i cui contorni si precisano nella puntualità dei commenti, nel virtuosismo delle descrizioni e nell'abilità linguistica di far sentire con le parole il sapore delle cose, di evocare i piaceri del gusto seducendo gli ascoltatori a tal punto da trasmettere loro l'impressione di sentire realmente quell'alimento e quelle sensazioni nella bocca. Anzi è ragionevole parlare di arte culinaria nel momento in cui c'è qualcuno in grado di riconoscerne il valore, di apprezzarla, di farne oggetto di discorsi e di trarne gioia, godimento, estasi: quel piacere consapevole di cui s'è già detto, un piacere "diffuso" (BARTHES, 1975, p. XII) del corpo e della mente, che solo gli umani traducono in parole. Narrare questo "piacere che conosce" – compito tutt'altro che facile se pensiamo che le parole ci sfuggono tutte le volte che assaporiamo un cibo o un vino, proprio come ci accade quando tentiamo di descrivere altre esperienze estetiche, esperienze "qualitative" di prima persona che mettono in crisi la versione forte dell'onnipotenza semantica del linguaggio (cfr. CAVALIERI, 2013) – trasforma un piacere privato in un'esperienza sociale di condivisione e aggiunge un ulteriore godimento all'atto di gustare una pietanza, contribuendo altresì a riconoscerne il valore.

Fuori dalla *routine* alimentare, poi, la capacità di raccontare il sapore e l'aroma di una pietanza e le sensazioni che essa genera attraverso la ricerca di parole appropriate e tali da conferire dignità estetica all'atto di consumare il cibo, diventa "arte narrativa" quando riesce a cogliere l'essenza del cibo, evocandone le impressioni sensoriali nell'ascoltatore-consumatore. Quando, cioè, attraverso una descrizione accurata, riesce a *trasmettere con le parole il sapore delle cose*. Quando dico questo ho in mente un esempio preciso, un piccolo capolavoro della letteratura gastronomica, *Estasi culinarie* di Muriel Barbery, che è un'espressione di quest'arte narrativa, ed è tale non perché si riferisce al cibo (le avventure di un critico gastronomico in punto di morte), quanto piuttosto per il modo in cui ne parla e ne descrive le sensazioni, trasmettendo al lettore l'impressione di sentire realmente quell'alimento e quelle sensazioni nel suo palato. Ecco perché vorrei concludere con un brano tratto da questo libro e con un esempio di "racconto della degustazione" di un vino che esprime la stessa arte attraverso le parole di Sandro Sangiorgi, un vero artista in questo genere letterario, *sommelier* professionista ed

esperto di educazione sensoriale, che attraverso un linguaggio non convenzionale riesce a comunicare con uno stile molto personale e niente affatto oscuro le emozioni che un vino trasmette:

Sbagliamo a credere che la nobiltà del pane risieda nel fatto che basta a sé stesso e al contempo accompagna qualsiasi pietanza. Se il pane “basta a sé stesso” è perché è molteplice, non nel senso delle sue tipologie, ma per la sua essenza stessa giacché il pane è ricco, è vario, il pane è un microcosmo. In esso si incorpora un’assordante varietà, come un universo in miniatura che svela le sue ramificazioni nel corso della degustazione. L’assalto, di primo acchito si sposa con la muraglia della crosta, dopo che ha superato questa barriera resta sbalordito dalla remissività che gli riserva la mollica fresca. È quasi sconcertante l’abisso che c’è tra la scorza screpolata, a volte dura come pietra, a volte semplice manto che cede ben presto all’offensiva, e la morbidezza dell’interno che si raggomitola nelle guance con carezzevole docilità. Le fessure della crosta sono come richiami al mondo campestre: sembrano solchi di aratro [...]. È pane, eppure si mangia come un dolce; ma a differenza della pasticceria, anche di quella da forno, la masticazione del pane sfocia in un risultato sorprendente, un risultato ... vischioso. La pallina di mollica masticata e rimastata alla fine deve amalgamarsi in una massa collosa e tanto compatta da non lasciar passare l’aria; il pane invischia, proprio così, invischia. Chi non ha mai osato impastare a lungo il cuore del pane con i denti, la lingua, il palato e le guance non ha mai trasalito sentendo dentro di sé l’ardente esultanza della vischiosità. In quel momento quel che mastichiamo non è più pane né mollica né dolce, ma un simulacro di noi stessi, del gusto che devono avere i nostri tessuti intimi che impastiamo con le nostre bocche esperte in cui la saliva e il lievito si mischiano in un’ambigua fratellanza (BARBERY, 2000, p. 73-74).

Kras Malvasija 2002, Josko Rencel

Dorato caldo con riflesso ambrato. Spicca un’ossidazione prepotente, tanto da far pensare a un avanzato stato di decomposizione: invece il vino si riscatta, offrendo note di spezie dolci e di erbe medicinali, sentori di liquirizia e rabarbaro, sfumature di pepe, frutta disidratata e conchiglie, a ribadire la sua ideale vicinanza alle bianche sabbie di Jerez. È setoso e fervido, ricordi di noci e fichi accompagnano l’ingresso in bocca: l’alcol abbraccia, foderà, avvolge e brucia, colpisce al cuore la tattilità; all’inizio è difficile riconoscere la fibra del vitigno, poi, passato il vortice etilico, il nerbo dell’acidità riprende il controllo delle sensazioni finali restituendo una liberatoria freschezza (SANGIORGI, 2009, p. 76).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AGAMBEN, G. *Gusto*, Enciclopedia Einaudi, vol. VI. Torino: Einaudi, pp. 1019-1038.
- BARTHES, R. *Lettura di Brillat-Savarin*. In *Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes*, pp. IX-XL. Trad. Do it. Palermo: Sellerio, 1978.
- BERNA, F. *et al.* Microstratigraphic evidence of in situ fire in the Acheulean strata of Wonderwerk Cave, Northern Cape province, South Africa. *Pnas*, vol. 109, n. 20, 2012.
- BISCONTI, M. *Le culture degli altri animali*. Bologna: Zanichelli, 2008.
- CAVALIERI, R. *El'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*. Bologna: Il Mulino, 2014.
- CAVALIERI, R. *Gusto. L'intelligenza del palato*, Roma-Bari: Laterza, 2011.
- CAVALIERI, R. La linguisticità dei sensi chimici: il caso della degustazione. In PAOLUCCI, C.; LEONARDI, P. (a cura di). *Senso e sensibile. Prospettive tra estetica e filosofia del linguaggio. E/C Rivista on-line dell'Associazione Italiana di studi Semiotici*, n. 17, ottobre 2013, pp. 57-62.
- CAVALIERI, R. La natura linguistica del gustare. *Bollettino della Società Filosofica Italiana*, n. 205, gennaio/aprile 2012a, pp. 49-63.
- CAVALIERI, R. Gustare e parlare. *Rivista italiana di filosofia del linguaggio*, n. speciale su Un conto aperto. Il neoculturalismo dopo la svolta cognitiva, a cura di E. COSENTINO, 2012b, pp. 65-73.
- HLADIK, C.M., PICQ, P. *Au bon goût de singes*. In *Aux origines de l'humanité*, vol. 2 (*Le propre de l'homme*), P. PICQ, Y. COPPENS, eds., Paris, Fayard, 2001, pp. 127-169.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Il crudo e il cotto*. Trad. do it. Milano: Il Saggiatore, 2008 (ed. or. 1964).
- MEDAGLIANI, E., VALLI, C.G. *Storia della pentola. Il fuoco, i segni e le forme del calore*. Lodi: Bibliotheca Culinaria, 2004.
- MONTANARI, M. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2004.
- PERULLO, N. *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*. Roma: Carocci Editore, 2013.
- PRESCOTT, J. *Questione di gusto. Perché ci piace quello che mangiamo*. Trad. do it. Milano: Sironi Editore, 2013 (ed. or. 2012).
- ROWLETT, R.M. Fire control by "Homo erectus" in east Africa and Asia. *Acta Anthropologica Sinica*, 19, 2000, pp. 198-208.
- SANGIORGI, S. Il racconto della degustazione. *Porthos*, nn. 33-34, 2009, pp. 72-80.

WILSON, B. *In punta di forchetta. Storie di invenzione in cucina*. Trad. do it. Milano: Rizzoli, 2013 (ed. or. 2012).

WRANGHAM, R.W. *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo*. Trad. do it. Torino: Bollati Boringhieri, 2011 (ed. or. 2009).

WRANGHAM, R.W., Jones, J.H., Laden, G., Pilbeam, D., Conklin-Brittain, N.L. The raw and the stolen: cooking and the ecology of human origins. *Current Anthropology*, 40 (5), 1999, pp. 567-594.

Submetido em 20 de novembro de 2015.
Aprovado em 25 de janeiro de 2016.