

Le ragioni della sensualità del gusto

The reasons of the taste's sensuality

As razões da sensualidade do sabor

Las razones de la sensualidad del sabor

2

DOI: 10.18226/21784612.v22.n2.02

Rosalia Cavalieri*

“Tutta la storia umana attesta che la felicità dell'uomo, peccatore affamato, da quando Eva mangiò il pomo, dipende molto dal pranzo”.
(George Gordon Byron)

Sintesi: Tra il gusto, il cibo e il piacere, esiste un legame complesso che oltrepassa le necessità legate alla sopravvivenza, contribuendo al raggiungimento di quella felicità che è il fine ultimo cui tende l'uomo. Fonte di nutrimento, per il corpo come per la mente, e nel contempo di godimento, l'atto di gustare il cibo soddisfa tutti i sensi, accende la nostra vita emotiva (gratificandoci, appagandoci, consolandoci), stimola la nostra mente, promuove la socialità, gratifica il nostro senso estetico e sinestetico, sollecita la conversazione, crea talvolta godibili dipendenze, arricchendosi di significati diversi. Partendo da queste premesse, questo saggio, attingendo da fonti diverse, si propone di restituire al poliedrico piacere di gustare il suo vero valore, esplorandone le molteplici declinazioni, gli innumerevoli modi che ci siamo inventati per prolungare questo piacere, alla ricerca di gratificazioni del palato alternative a quelle offerte dalla natura. Un tema filosoficamente e antropologicamente interessante, specialmente per chi intende praticare una filosofia incarnata, fondata cioè sul corpo vivente e sensiente.

Parole-chiave: Piacere del gusto. Passione. Emozione. Spettacolarizzazione del cibo. Food porn.

Abstract: Between the taste, the food and the pleasure there is a complex link that goes beyond the needs related to survival, contributing to the attainment of that happiness which is the ultimate goal toward which the

* Docente universitario: professore ordinario di “Filosofia e Teoria dei Linguaggi” presso l'Università di Messina, Italia. *E-mail:* rcavalieri@unime.it

man is oriented. Source of nourishment for the body as for the mind, and of enjoyment at the same time, the act of tasting satisfies all the senses, turn on our emotional life (gratifies us, comforts us, satisfies us), stimulates the mind, promotes sociality, gratifies our aesthetic and synesthetic sense, urges the conversation, sometimes creates enjoyable dependencies, and it is thus enriched of different meanings. On this basis, this essay, drawing from different sources, aims to give back to the multifaceted pleasure of taste its true value, exploring its many facets, the many ways that we invented to prolong this pleasure, looking for gratifications of the palate alternative to those offered by nature. A theme philosophically and anthropologically interesting, especially for those who intend to practice an embodied philosophy, that is based on the living body and equipped of sensitivity.

Keywords: Pleasure of taste. Passion. Emotion. Spectacularization of food. Food porn.

Resumo: Entre o sabor, o alimento e o prazer, há uma ligação complexa que vai além das necessidades relacionadas com a sobrevivência, contribuindo para a realização daquela felicidade que é o fim último ao qual o homem tende. Fonte de nutrição para o corpo como para a mente, e ao mesmo tempo de gozo, o ato de degustar os alimentos satisfaz todos os sentidos, estimula a nossa vida emocional (gratifica-nos, saciando-nos, consolando-nos), estimula a mente, promove a sociabilidade, gratifica o nosso senso estético e sinestésico, insta à conversa, às vezes cria dependências agradáveis, enriquecidas com diferentes significados. Partindo dessas premissas e de diversas fontes, este ensaio tem como objetivo restituir ao prazer multifacetado do saborear o seu verdadeiro valor, explorando suas muitas facetas, as muitas maneiras que se inventa para prolongar esse prazer, em busca de gratificações do paladar alternativas às oferecidos pela natureza. Um tema filosófica e antropologicamente interessante, especialmente àqueles que pretendem praticar uma filosofia encarnada, isto é, fundada no corpo vivo e senciente.

Palavras-chave: Prazer do gosto. Paixão. Emoções. Espetacularização da comida. Comida sensual.

1 *Passioni gustose*

Attingendo ad ambiti diversi del sapere, questo saggio esplora la componente voluttuosa del gusto nelle sue molteplici declinazioni, per scoprire e apprezzare un senso accattivante degno di essere finalmente riscattato dal suo rango “minore” e illustrato anche nella sua dimensione edonistica.

L'obiettivo è dunque restituire al poliedrico piacere di gustare il suo vero valore, rivalutando il suo contributo al raggiungimento di quel "vivere bene" (ARISTOTELE, *Politica* 1280b) che è il fine ultimo al quale tende l'animale umano. Riflettere su un tema tutt'altro che banale come le ragioni della sensualità del gusto, anche grazie all'apporto di scienze diverse (neuroscienze, psicologia, sociologia, filosofia, antropologia, ecc.), ci aiuta peraltro a comprendere in che modo l'espressione polimorfa del piacere alimentare determina la nostra umanità.¹

Certo non è una novità che mangiare e bere procurino piacere: fonte di nutrimento, per il corpo come per la mente, e nel contempo di godimento, l'atto di gustare il cibo accende la nostra vita emotiva (gratificandoci, appagandoci, consolandoci), stimola la nostra mente, promuove la socialità, gratifica il nostro senso estetico e sinestetico, sollecita la conversazione, crea talvolta godibili dipendenze, arricchendosi di significati diversi. I godimenti legati al rapporto col cibo, dall'atto di cucinarlo a quello di consumarlo e di assaporarlo, sono tanti e si esprimono attraverso modalità differenti. Al piacere effimero, rispondente al bisogno primario di nutrimento, comune a tutte le specie animali, raggiunto quando questo bisogno viene appagato, abbiamo coniugato un piacere duraturo e consapevole, sapientemente concepito ed elaborato anche con l'obiettivo di prolungarlo, alla ricerca di gratificazioni del palato alternative a quelle offerte dalla natura. Una condizione che accomuna tutti gli umani a prescindere dall'appartenenza culturale. E, d'altra parte, il desiderio di rendere questo piacere meno fugace ci permette anche di piluccare il cibo senza aver fame e di bere senza aver sete e di accedere alle delizie della tavola: un lusso puramente estetico precluso agli animali non umani. E persino di trarre godimento dal cibo anche solo gustandolo con gli occhi o semplicemente annusandone il profumo, sublimando l'atto del consumo effettivo nella sua fruizione visiva e/o olfattiva.

Il cibo è peraltro gratificante non solo per chi lo consuma, ma anche per chi lo prepara. Il piacere di cucinare è, infatti, l'altra faccia della

¹ Sul valore cognitivo del gustare come esperienza intellettuale complessa, coinvolgente mente e corpo, ragione e passione, piacere e necessità, indagato con un approccio multidisciplinare, ci sia consentito di rinviare, in particolare, a CAVALIERI, 2011, 2013, 2014a e 2014b. Per una trattazione più approfondita dei temi del presente articolo, rinviamo invece a un nostro saggio più recente: (CAVALIERI, 2016).

gioia di mangiare: è un atto d'amore, un prendersi cura dell'altro, espressione di appassionata generosità e di conoscenze, ma anche di responsabilità per il benessere o il malessere che il cibo può recare al di là del piacere immediato. Non a caso, nel *Magna moralia* Aristotele si riferisce ai cuochi come a "produttori professionisti di piacere" (*MM* 1206a) e dopotutto la cucina è stata inventata proprio per dare piacere, per emozionare. Abbiamo tramutato così il bisogno di sfamarci in un'avventura, complessa e affascinante, che è, insieme, multisensoriale, intellettuale, estetica, edonistica, cognitiva e persino linguistica, facendo del senso del gusto "un sapere che gode e un piacere che conosce" (AGAMBEN, 1979). Eppure, con pochissime eccezioni, a partire da Platone (*Fedone* 24-27) e dalla sua condanna dei piaceri del mangiare e del bere – ritenuti pericolosi e non congeniali all'esercizio delle abilità intellettuali – i filosofi hanno non di rado esecrato i piaceri corporei connessi al desiderio, e specialmente quelli legati ai sensi considerati "carnali". Nonostante questa marginalizzazione, consolidata nella classica gerarchia dei sensi aristotelica (cfr. ARISTOTELE, *Del senso e dei sensibili*; *Metafisica*, 980a), l'appagamento del gusto è tuttavia una questione di importanza fondamentale, anzi "esistenziale", non solo pratica: un piacere necessario, primitivo e istintivo da una parte, dall'altra parte noi umani ne abbiamo fatto un piacere esplicitamente ricercato e sapientemente costruito, in senso "artificiale" e culturale specie-specifico, influenzato quindi dalla cultura e dalla tecnica, e per ciò stesso filosoficamente e antropologicamente interessante, specialmente per chi intende praticare una filosofia incarnata: fondata cioè sul corpo vivente e sensiente.

E gli innumerevoli modi che ci siamo inventati per appagare il piacere di mangiare ben oltre la soddisfazione della fame, scegliendo il cibo tra una vastissima gamma di alimenti sulla base di criteri diversi (nutrizionali, economici, estetici, edonistici, filosofici, salutistici, simbolici, ecc.), unitamente al fatto di produrre il cibo, di cucinarlo, di assaporarlo, di degustarlo attraverso l'uso della parola e di dividerlo, ne sono una conferma. La ricerca del piacere sensoriale quando si mangia, specialmente nelle società occidentali dove la fame non è più un problema, semmai lo è l'eccesso di cibo, trascende il fabbisogno energetico, esprimendo il nostro desiderio, un "desiderio di lusso" (BARTHES, 1975, p. XI), ancora più del bisogno. E la consapevolezza che accompagna e precede questo piacere, anche nella scelta di cosa mangiare, di come prepararlo e poi consumarlo e persino della compagnia con cui dividerlo reduplica questo piacere.

2 Un piacere multisensoriale

Anche se nessuno oserebbe mettere in dubbio che il cibo è una fonte di gioia e di godimento, tuttavia la gran parte di noi non ha contezza del ruolo ricoperto in questa esperienza edonistica da ciascuno dei nostri sensi nell'apprezzamento di una pietanza, nel desiderio che ci spinge a cercarla e a elaborarla e nel piacere che ne traiamo al di là delle necessità nutritive. Il piacere del gusto si caratterizza, infatti, anzitutto come un piacere “esteso”, diffuso, sinestetico: una delle pochissime esperienze multisensoriali per definizione, insieme all'*eros*. Benché parte integrante della nostra quotidianità, l'atto del gustare un cibo, in effetti, non è un comportamento sul quale ci soffermiamo a riflettere: una cosa ci piace o non ci piace, e pochissimi di noi si concedono il lusso della consapevolezza di ciò che mangiano. Tuttavia si tratta di uno degli atti più complessi compiuti dal nostro corpo. Avere maggiore contezza di ciò che mangiamo e dei meccanismi del gusto rende la cucina e anche il consumo del cibo più eccitante e divertente. In genere, nell'atto di mangiare una pietanza badiamo solo alle sensazioni avvertite dalla lingua e dal palato quel tanto che bastano a dirci che sia o meno di nostro gradimento, ma assaporare un cibo, a ben guardare, non è semplicemente avvertire il gusto di ciò che portiamo alla bocca, ma è molto di più.

L'unicità del sapore di una sostanza, di un piatto o di un vino, quello che ce lo rende piacevole o spiacevole, non è perciò tutto merito del gusto in senso stretto, il senso deputato alla percezione dei gusti di base (dolce, salato, acido, amaro e umami, il cosiddetto “quinto” gusto). Si tratta, piuttosto, del complesso risultato di una vasta gamma di stimoli sensoriali che interagiscono, perdendo così la loro singolarità, per restituirci una sensazione globale, d'insieme, che si imprime nella nostra memoria gustativa in modo indelebile. Assaporare una pietanza è un susseguirsi di sensazioni complementari in cui tutti i sensi entrano in scena, protagonisti il gusto e specialmente l'olfatto: respirare i profumi di un piatto, ammirarne i colori e le forme, avvertirne gli aromi, riconoscerne i gusti, apprezzarne le consistenze, lasciarsi pungere dal pizzicore delle spezie, sentirne il suono quando la mordiamo e poi la mastichiamo, è un'esperienza non soltanto multisensoriale, ma anche cognitiva ed emotiva. La conferma ci viene anche dalle ricerche neuroscientifiche che indicherebbero nella percezione del sapore una delle attività umane più complesse, implicante peraltro il coinvolgimento di un'area specifica del cervello, la corteccia orbitofrontale, un'area di

convergenza multisensoriale definita per l'appunto l'"area del sapore", la cui attività si affianca a quella della corteccia gustativa primaria (cfr. ROLLS, 2002, 2003; ROLLS *et al.* 2010).

Senso dominante nella cultura occidentale, e anche il più evoluto nella nostra specie, la vista in genere ci fornisce la prima sensazione di piacere legata al cibo, le prime impressioni sull'aspetto e sulla consistenza di un cibo: i colori, il taglio, la presentazione di una pietanza, la sua forma, l'impiattamento, possono già procurarci l'acquolina in bocca e anticiparcene il gusto, e questo ci porta a pensare che il cibo si assapora anzitutto con gli occhi. Ma cosa accadrebbe se venissimo bendati all'atto di mangiare? Di fatto è quello che si può sperimentare in alcuni ristoranti, sparsi in giro per il mondo (a Milano, a Berlino, a Parigi, a Barcellona o a New York, per esempio), che già da qualche anno offrono la possibilità di mangiare bendati o in un ambiente completamente al buio (anche cellulari e oggetti luminosi vengono messi via) e dove gran parte del personale è composto da ciechi, perfettamente a loro agio. Si assaggia un menu misterioso, in una dimensione inusuale, senza lasciarsi influenzare dagli stimoli visivi ma concentrandosi su tutti gli altri stimoli sensoriali prodotti dai cibi e sulla conversazione che li accompagna: un gioco di riconoscimenti e di sperimentazioni percettive dove gli altri sensi si riscoprono uno a uno.

L'esperienza comune, e a maggior ragione la ricerca, mostrano del resto quanto quel che vediamo o che non vediamo nel piatto e nel bicchiere condizioni fortemente le nostre esperienze gustative: se, per es., a una bibita dal gusto delicato viene conferito un colore acceso, e viceversa a una dal gusto deciso viene conferito un colore pallido, l'intensità cromatica determinerà quanto forte ci sembrerà il sapore dell'una e dell'altra (BRUNO, PAVANI, ZAMPINI, 2010, pp. 153-155). Un esperimento ormai noto condotto da Gil Morrot e dai suoi colleghi (2001) alla Facoltà di Enologia di Bordeaux ha dimostrato l'illusione sensoriale di cui è stata vittima un gruppo di laureandi di un corso per esperti di vino, invitati a degustare un vino rosso e uno bianco: condizionati dalla vista, hanno descritto il vino bianco a loro insaputa tinto di rosso con descrittori tipici dei vini rossi. Interferendo con la percezione olfattiva e gustativa, il colore del vino ha influenzato fortemente il loro giudizio, rivelando quanto ciò che vediamo condizioni le nostre esperienze gustative.

Le sensazioni più piacevoli derivano dal naso, porta d'ingresso del piacere gastronomico, evocativa di profumi dell'infanzia e della cucina di famiglia. Il naso entra in gioco come “una specie di gusto a distanza” (KANT, 1798, p. 578), preannunciandoci la gradevolezza o meno di un piatto, anche se non sempre un odore deciso o non piacevolissimo è indice di un cibo non buono: si pensi alla trippa, allo stoccafisso, ai tartufi o ai formaggi francesi, dotati di un odore intenso e penetrante, non a tutti gradito, e purtuttavia vere delizie per il palato. Viceversa può accadere che a un odore poco pronunciato, per esempio quello di un'ostrica, corrisponda un gusto di mare che esplose letteralmente in bocca quando la schiacciamo tra la lingua e il palato e poi la ingoiamo. Il piacere olfattivo è coinvolto anche durante la scelta dei cibi quando si va a fare la spesa e nell'elaborazione delle diverse fasi di un piatto. Poi è la volta dell'olfatto retronasale, il vero protagonista nella formazione del sapore e nell'apprezzamento di un cibo o di un vino. La sensazione che più di ogni altra influenza, anche dal punto di vista del godimento, l'esperienza gustativa: basti pensare a cosa ci accade quando siamo raffreddati. Pur percependo i gusti di base dei cibi, perdiamo l'accesso al sapore e con esso il piacere di mangiare.

Ultima frontiera degli studi sull'odorato e sul sapore, l'olfatto retronasale, evolutosi solo negli umani (e divenuto determinante verosimilmente con l'introduzione della cottura, almeno un milione di anni fa), emerge in tutta la sua centralità misurandosi in quella che gli psicologi chiamano la “prova della molletta” (cfr. SHEPHERD, 2012, pp. 31-32), un esercizio cui in genere si sottopongono gli assaggiatori professionisti durante il loro percorso di formazione: si provi a masticare un pezzetto di biscotto dapprima tappandosi il naso, si avvertirà soltanto la dolcezza e la grassezza, se è freddo o caldo, successivamente se si libera il naso, lasciando così risalire l'aria nel retrobocca, si percepirà inaspettatamente il sapore in tutta la sua pienezza. Il fatto di fondersi con il gusto e con il tatto orale spiega la scarsa consapevolezza del ruolo della percezione dell'olfatto, e di quello retronasale in particolare, nell'apprezzamento del sapore, in genere camuffato dalle altre sensazioni: da qui l'illusione che il godimento dei sapori arrivi tutto dalla bocca, alla quale in genere si attribuiscono erroneamente gran parte dei meriti del piacere alimentare.

Il gusto *stricto sensu* entra in gioco quando portiamo un cibo in bocca e i “muscoli del sapore” (SHEPHERD, 2012, p. 163) entrano in

funzione favorendo il riconoscimento dei sapori elementari e delle diverse consistenze del cibo attraverso i recettori contenuti nelle papille gustative. Qui i gusti di base, mescolandosi tra loro e interagendo con le altre informazioni sensoriali, specialmente con quelle retroolfattive, producono gli infiniti sapori riconoscibili dal nostro cervello. Nella bocca, luogo di raccolta di tutto il piacere del gusto, la godibilità del cibo viene influenzata e sostenuta anche dal tatto orale, una componente interna del sapore generalmente sottostimata e tuttavia essenziale nella valutazione della piacevolezza di un cibo o di una bevanda, e ancora prima del suo gradimento, che ci dà un'immagine tridimensionale del cibo con cui viene a contatto. Da esso dipendono alcune sensazioni del palato come la consistenza dei cibi, una qualità composita cui convergono una pluralità di sub-modalità sensoriali comprendenti il tatto (grazie al quale percepiamo la morbidezza, la granulosità, la collosità, la croccantezza dei cibi, ecc.) la temperatura (di norma la sensibilità al sapore è al suo apice quando i cibi sono consumati a una temperatura vicina a quella della lingua, cioè fra i 21 e i 36 °C: si pensi alla sgradevolezza di una birra calda o a un piatto di spaghetti con le vongole freddi) e le sensazioni vivaci, talvolta dolorose (pizzicore, pungenza, bruciore, astringenza, freschezza, ecc.), dipendenti dalla stimolazione del nervo trigemino (cfr. SHEPHERD, 2012, p. 143 e ss; ROSEMBLUM, 2010, pp. 174-175 e gli studi ivi citati; HOLLEY, 2006, pp. 85-96).

Quando mangiamo, il tatto orale integra le informazioni che ci derivano dal gusto, aiutandoci a riconoscere i cibi, la loro temperatura e la relativa consistenza, venendo ad acquisire un ruolo importante nella gastronomia più raffinata, come per esempio quella giapponese. Abituati a una cucina leggera e delicata, dove il taglio e lo sminuzzamento del cibo acquistano un ruolo fondamentale (anche per facilitarne la presa con le bacchette), i giapponesi apprezzano le pietanze non solo per il loro gusto ma specialmente per la consistenza, una qualità sensoriale che i palati orientali assaporano intensamente, dai grani del riso ai tocchetti di pesce crudo, ai fiori ottenuti intagliando gli ortaggi. Nel piacere alimentare il tatto orale è coinvolto anche all'esterno, sia quando prepariamo un piatto, toccando i singoli ingredienti con le mani (si pensi alla preparazione dell'impasto di una torta), sia quando abbandonando ogni formalismo, mangiamo usando le mani, stabilendo un contatto più diretto e più intimo con il cibo.

Quanto all'udito, raramente pensiamo al suono prodotto dai cibi come a una componente del sapore: eppure, a ben guardare, anche l'orecchio, coinvolto su più fronti, è complice della piacevolezza di un assaggio e della valutazione della bontà di un alimento. Anzitutto a partire dall'ambiente acustico circostante, parte integrante del piacere della tavola, dai suoni esterni a quelli interni, più o meno tranquilli o rumorosi, che accompagnano un pasto. Pensiamo poi ai rumori che precedono il consumo del cibo, prodotti in cucina dalle diverse cotture, dal sobbollire delle pentole, dal crepitio dell'olio che frigge, dallo scoppietto della brace, e ancora dai piatti e degli utensili che tagliano, mescolano, frullano, colano, sbattono, filtrano, tritano. Ma il momento in cui la sonorità del cibo prorompe in tutta la sua pienezza, influenzando il piacere di gustare un alimento, è indubbiamente la masticazione, specialmente nel caso di cibi dotati di croccantezza come le patatine, le frittiture in genere, i biscotti secchi, il pane appena sfornato, i cereali da colazione, le bruschette. Ed è proprio questo accompagnamento sonoro a rendere certi cibi più appetibili, un fenomeno ben noto all'industria alimentare che investe non pochi fondi nel ramo ricerca e tecnologia, con particolare attenzione agli effetti sonori del cibo industriale sul consumatore, per ottimizzarne il potere di attrazione. Il successo planetario delle patatine industriali o dei cereali da colazione dipende in larghissima parte proprio dalla stimolazione acustica che producono quando li mastichiamo. L'influenza del rumore sulla percezione dei cibi e sul modo in cui li giudichiamo è stata dimostrata di recente anche dalla ricerca neuroscientifica, che ha evidenziato il ruolo dell'udito nel godimento di cibi e bevande, rivalutandone la funzione nella percezione multisensoriale del sapore (cfr. ZAMPINI, SPENCE, 2004). Il convergere di tutte queste sensazioni nell'esperienza gustativa conferisce a ogni cibo il suo caratteristico sapore assolutamente unico e incomparabile.

3 Le emozioni del gusto

La dimensione emozionale del gustare da cui dipende quel piacere che ci spinge a mangiare, unitamente ai condizionamenti culturali, ci aiuta a comprendere perché ci piacciono certi cibi e non altri, da cosa dipendono i nostri gusti e i nostri disgusti, e perché l'appagamento che traiamo dall'assunzione dei cibi oltrepassa il bisogno di nutrimento: e d'altra parte se così non fosse, tutte le volte che abbiamo fame qualsiasi

cibo commestibile a nostra disposizione dovrebbe soddisfarci, e invece sappiamo che non è così. Indubbiamente il piacere sensoriale è uno dei fattori che più ci spinge al consumo di un cibo e questo piacere è condizionato anche da ciò che in ogni cultura è pensato come “buono da mangiare” (LÉVI-STRAUSS, 1962), una dimostrazione del fatto che non esistono alimenti buoni o cattivi in assoluto. Gusti e disgusti sono infatti socialmente e culturalmente determinati, ma se ci piacciono certi cibi e non altri questo dipende anche dalla nostra biologia. In ogni cultura il piacere alimentare è regolato, entro certi limiti, da norme più o meno esplicite e più o meno severe che stabiliscono alimenti buoni da mangiare e alimenti vietati o considerati disgustosi: se la trippa, gli occhi di pesce, lo stufato di scimmia, gli insetti o i rospi sono cibi graditi da alcuni popoli, viceversa ad altri suscitano repulsione. Condizionamenti culturali a parte, se fin da piccoli abbiamo fatto un’esperienza positiva con un determinato cibo è facile che sviluppiamo una preferenza per lo stesso. Un’esperienza negativa precoce, invece, può trasformarsi in un disgusto permanente e tale da accompagnare una persona per decenni, e anche per tutta la vita.

Un’altra risposta al perché troviamo appetibili certi cibi e non altri la troviamo nella nostra storia evolutiva, una storia fatta anche di predilezioni e di avversioni rivelatesi essenziali per la nostra sopravvivenza: da qui la preferenza innata per gli zuccheri (e per i grassi), fonte di energia, e l’avversione per l’acido e l’amaro, riconosciuti come indici di pericolo e di tossicità. Queste avversioni tuttavia possono tramutarsi in fonti di piacere negli adulti, al punto da farci apprezzare cibi e bevande amare e acide, il caffè o il cioccolato in purezza, la cicoria o il succo di pompelmo. Mentre il gradimento per il salato, assente alla nascita, si manifesta già nei bambini molto piccoli ed è finalizzato al mantenimento del metabolismo cellulare. E se zuccheri, grassi e sale riscuotono un consenso universale è perché rendono i cibi decisamente più appetitosi, migliorandone anche la struttura e la consistenza. Senza contare che siamo gli unici animali ad aver convertito il dolore in piacere: se così non fosse un terzo della popolazione mondiale non consumerebbe ogni giorno peperoncino, e ogni altra sorta di spezie piccanti, per ottenere un gusto più incisivo e vivace, nessuno gradirebbe la pungenza e il calore dei superalcolici o l’astringenza di un buon vino rosso, piaceri che possiamo definire “trigeminali” (cfr. CAVALIERI, 2016, pp. 45-51 e gli studi ivi citati).

La biologia spiega anche perché ad alcune persone piacciono cibi molto amari o acidi, mentre altre non ne tollerano neppure la minima traccia: una prova del fatto che le bocche non sono tutte uguali! Le ricerche di Bartoshuk (1993, 2000), volte a spiegare la variabilità delle preferenze alimentari, dimostano che non tutti abbiamo lo stesso numero di recettori gustativi e questo produce differenze significative nella percezione dell'intensità delle qualità gustative basilari. Si distinguerebbero pertanto tre gruppi di individui: i *tasters*, i *nontaster* e i *supertasters*. I "supergustatori" mostrano una sensibilità spiccata, e perciò un'insofferenza, per il gusto amaro, per l'acido e per il piccante (e inoltre percepiscono il gusto dolce con maggiore intensità) dovuta alla presenza di un maggior numero di calici gustativi rispetto alla media, a differenza dei "non gustatori", poco sensibili a questi gusti. Tra questi due estremi si collocano i "gustatori medi" o normali che rappresentano all'incirca il 50% della popolazione. Tra i fattori innati che ci guidano al consumo del cibo e al piacere che ci procura, Rozin (1999) ha indicato anche due atteggiamenti contrapposti caratteristici di noi onnivori: la *neofobia* (un comportamento fisiologico che compare fra i 3-4 anni e regredisce in genere durante l'adolescenza) e la *neofilia*, espressioni di una tensione costante tra la prudenza nei confronti del nuovo, dell'ignoto e potenzialmente pericoloso e il bisogno-desiderio di aprirci a nuovi sapori che dà origine al "paradosso dell'onnivoro" (ROZIN, 1976).

Anche il disgusto, l'avversione che proviamo per certi cibi inediti o poco invitanti, pur avendo un valore adattativo finalizzato alla sopravvivenza è legato anche alle esperienze individuali negative. A differenza di una generica repulsione per un cibo che semplicemente non mangeremmo perché troppo amaro o troppo dolce, o dalla consistenza per noi non gradita, il disgusto suscita un marcato rifiuto, difficilmente superabile, per un particolare alimento che si teme possa nauseare. Il piacere che ci dà una pietanza dal sapore buono varia anche in relazione al nostro stato metabolico, un fenomeno dipendente dal nostro grado di sazietà e che prende il nome di *alliestesia* (CABANAC, 1971): un cibo che prima dell'ora del pasto troviamo particolarmente piacevole, quando siamo sazi può persino disgustarci già alla vista o al naso.

I piaceri del palato hanno poi un'affinità con quelli dell'eros, al punto talvolta da confondersi, e trovano nella bocca uno dei loro luoghi d'elezione: il fulcro del piacere alimentare e di quello sessuale. Si tratta

peraltro delle due esperienze più sensuali, più edonistiche e più totalizzanti, quelle che ci procurano il maggior numero di piaceri, le uniche fonti di piacere sinestetico che coinvolgono pertanto tutta la nostra sensorialità e si diffondono in tutto il corpo, contribuendo in modo per nulla trascurabile al raggiungimento di quel vivere felice verso il quale abbiamo una vocazione innata. In un caso come nell'altro abbiamo trasformato un appetito naturale in "appetito di lusso" (BARTHES, 1975, p. XI) finalizzato al puro piacere: da qui si originano due manifestazioni tipiche della cultura umana, l'*erotismo* ovvero le varie forme in cui si manifesta l'attrazione amorosa verso qualcuno (o qualcosa) indipendente dalla procreazione, e la *gastronomia* (l'arte di saper mangiare: un piacere che solo negli umani si coniuga al sapere e che trascende il bisogno): due fonti di piacere consapevole tutt'altro che istintive. Il termine *appetito* denota poi tanto il bisogno-desiderio di alimentarsi, quanto la tendenza naturale ad appagare desideri sessuali, sottolineando l'affinità tra mangiare e fare l'amore. L'atto stesso del mangiare, come l'atto sessuale è un atto di assimilazione e di riunificazione per eccellenza di due entità distinte che si incontrano, si mescolano, si confondono, si trasformano a vicenda. Assaporare un cibo è una riproduzione dell'atto sessuale: in entrambi i casi si tratta di annusare, di guardare, di toccare, di leccare, di mordicchiare, di succhiare, di penetrare, di assaggiare con tutto il corpo.

Tra le ragioni della sensualità del gusto non può mancare la dimensione conviviale, un godimento sociale e condiviso in cui la parola ricopre un ruolo fondamentale, tanto per l'apprezzamento del cibo quanto per la condivisione dell'esperienza in sé. Proprio perché animali linguistici, siamo i soli animali inclini a consumare il cibo in compagnia, a dividerlo, facendone oggetto di conversazione. Il piacere della tavola, una passione solo umana e tutt'altro che solitaria, è accresciuto anche dalla gioia di conversare in piacevole compagnia, sul cibo e sugli argomenti più disparati. E d'altra parte, sin dai tempi del simposio greco la pratica sociale del mangiare e del bere in compagnia è stata sempre accompagnata dal piacere delle conversazioni su temi svariati, primo fra tutti il cibo. Discettare sul cibo che stiamo mangiando, su com'è stato preparato e sul suo sapore, rievocare avventure gastronomiche passate, pregustare verbalmente esperienze non ancora consumate, comparare le sensazioni e renderne partecipi gli altri commensali è una piacevole attività in cui l'oralità del gusto si prolunga e si amplifica nell'oralità del linguaggio. E anche la "gastromania" (MARRONE, 2014), ovvero la

smania collettiva dilagante per il cibo, i fornelli, il gusto, la buona tavola, i corsi di cucina e di degustazione, i viaggi enogastronomici e simili, un fenomeno sociale complesso, ha un aspetto linguistico rilevante, poiché in tutti i casi il cibo e la parola si combinano.

Il desiderio per un certo tipo di alimento può trasformarsi in una passione incontrollata e in un pensiero ricorrente e tale da sfociare in una godibile quanto pericolosa dipendenza. Questa frenesia per un sapore specifico e l'incapacità di autocontrollarsi prende il nome di *craving* o *food craving* (cfr. PRESCOTT, 2012, pp. 119-120). In genere questa sudditanza incontrollabile prescinde dalla fame, anzi spesso si presenta alla fine di un pasto, o a qualunque ora del giorno, e riguarda uno specifico alimento tra quelli che fanno parte dell'alimentazione quotidiana: dal cioccolato, alla pizza, alla pasta, al formaggio, alle patatine, ai gelati, al pane, ai dolci, alle merendine, agli spuntini dolci e salati, per lo più cibi pronti o conservati che l'industria alimentare cerca di rendere irresistibili. Quando mangiamo un cibo appetibile che genera un piacere immediato, procurandoci benessere e appagamento, il nostro cervello lo registra come un'esperienza positiva e gratificante che perciò siamo portati a ripetere, prediligendo quell'alimento (in genere zuccheri, carboidrati e grassi). In certi casi il desiderio si trasforma in una passione sfrenata che prescinde sia dalla fame, sia dal calo energetico. Il caso più comune è la smania per il cioccolato o per le patatine fritte. La passione per il cioccolato che spesso sfocia nell'incapacità di controllarne il consumo è stata paragonata alla dipendenza dalle droghe. E in effetti la ricerca scientifica attesta che quando mangiamo un cibo molto desiderato nel cervello si attiva un meccanismo simile a quello prodotto da alcune droghe come gli oppiacei, che stimola a ripetere quell'esperienza di appagamento e a non smettere di mangiare (nel caso del cioccolato la sua appetibilità è legata a una speciale miscela di grassi e zuccheri, alle sue straordinarie proprietà sensoriali e al contenuto di caffeina, di serotonina e di altre sostanze psicoattive presenti nel cacao in grado di agire sugli stati umorali, inducendo sensazioni di piacere e di benessere psico-fisico).

Cibi come il cioccolato vanno a stimolare una piccolissima area del cervello, il *nucleus accumbens*, denominata "il punto caldo del piacere" (PECINA, BERRIDGE, 2005, cit. in KESSLER, 2010, pp. 62-63). Sebbene le ragioni del *craving* per un particolare alimento non siano ancora non del tutto chiare, non si possono escludere le esigenze emotive o più semplicemente l'appetibilità di un dato cibo (o di una particolare bibita),

determinata in genere dalla combinazione di elevate concentrazioni di zuccheri e di grassi, o ancora il suo effetto euforizzante. Numerose indagini neurochimiche hanno del resto evidenziato l'esistenza di analogie tra la dipendenza da cibo e la dipendenza da droghe e alcol, un desiderio incontrollato cui segue un allentamento della tensione emotiva una volta raggiunto l'appagamento: in entrambi i casi si attiverebbero le stesse aree del cervello, in particolare l'ippocampo, l'insula e il nucleo caudato. Il desiderio di ricompense naturali e patologiche, sembrerebbe far capo al medesimo circuito cerebrale, il cosiddetto "circuito di ricompensa", deputato a convogliare a livello cosciente gli stimoli piacevoli come quelli prodotti dall'assunzione di cibo, alcol o droghe (cfr. SHEPHERD, 2012, p. 186; PICCINNI, 2012, pp. 102-105, 109-121).

4 Le nuove frontiere della passione del gusto

Negli ultimi decenni la passione del gusto ha raggiunto nuovi traguardi e il piacere alimentare ha trovato forme di soddisfazione impensabili settant'anni fa, mi riferisco alla passione (anche pericolosa) per i cibi pronti e conservati, sapientemente costruiti a tavolino dall'industria alimentare per accrescere le qualità sensoriali degli alimenti, con il nobile intento di venire incontro ai ritmi frenetici della vita moderna, di comprimere i tempi e di semplificare i procedimenti di preparazione dei cibi (specialmente da quando le donne, tradizionalmente depositarie della cultura alimentare, si sono emancipate) e anche per il *fast food* (diffuso in tutto il mondo a partire anni '80) e per il *junk food*, una passione che di fatto vede il gusto mortificato, omogeneizzato, appiattito e globalizzato, depauperando la cultura del cibo e del gusto del suo vero valore. Una passione divenuta un *business* per l'industria alimentare, dove schiere di scienziati e di tecnologi (veri artisti nell'ottimizzazione dei cibi pronti), per attrarre al massimo il consumatore, studiano minuziosamente come accrescere l'appetibilità degli alimenti, dosando sapientemente il gusto dolce, il salato, l'acido, l'amaro e l'umami, studiando a tavolino la giusta consistenza, l'aroma, il rumore emesso quando li mordiamo e poi li mastichiamo, l'aspetto di un alimento e il suo impatto visivo, il *packaging* e persino il nome con cui viene chiamato un cibo (cfr. MOSS, 2013).

Mi riferisco a tutti quei cibi cucinati dall'industria alimentare (che al posto degli alimenti veri usa un miscuglio chimico di grassi e

conservanti) di cui straripano gli scaffali dei supermercati di tutto il mondo, specialmente di quello occidentale, pronti o trasformati, ricchi di sapore, facili da masticare e da deglutire, ma resi tutt'altro che nutrienti e salutari dalla lavorazione: carichi di calorie, di grassi, di zuccheri e di sale raffinati, di coloranti, di additivi chimici, di aromi naturali e non, di sostanze di sintesi che li rendono irresistibilmente attraenti. E poi il *junk food*, il cibo spazzatura, progettato per creare dipendenza: zuccheri nei cibi salati e in quelli grassi, spezie nei cibi salati, grassi e sale ovunque, bibite ipercaloriche, oltre a una gran quantità di additivi chimici e di aromi artificiali in grado di riprodurre qualsiasi tipo di sapore, il tutto per darci il massimo del piacere e per soddisfare tutti i sensi, in tempi rapidissimi, per migliorare e accrescere le “sensazioni al palato”.

L'obiettivo è quello di farci raggiungere il *bliss point*, cioè il punto di beatitudine garantito dalla concentrazione ottimale di grassi, zuccheri e sale, i tre esaltatori del piacere, “i tre punti cardinali” (KESSLER, 2010, p. 39) in grado di aumentare l'appetibilità di tutti gli alimenti pronti, dolci e salati, alterati anche nella forma e nella struttura per accrescere “l'esplosione di sapore”, aumentando nel contempo la desiderabilità e l'irresistibilità dei cibi. Zuccheri, grassi e sale oltre a dolcificare, salare, condire e a fornire calorie, favoriscono la lunga conservazione degli alimenti, mascherano gusti sgradevoli, riducono la gommosità del prosciutto, accrescono il volume, la consistenza e la croccantezza di pane, patatine, biscotti, cereali, ciambelle. Alcuni esperimenti hanno mostrato che, eliminando da certi cibi conservati (come minestre, carne, *crackers*, biscotti, ecc.) anche una piccola quantità di sale, zucchero e grassi, questi alimenti perdono il loro *appeal* o addirittura ne riescono esaltati gusti sgradevoli, amari e metallici, frutto del processo di lavorazione (cfr. MOSS, 2013, p. 23). C'è da chiedersi se è veramente questo il piacere del gusto, se può davvero limitarsi alla pura e semplice percezione di un buon sapore o se dovremmo piuttosto riappropriarci del piacere di mangiare in modo consapevole, sano, corretto, e non per questo privo di gusto. Per questo credo sia necessario investire di più sui programmi di educazione al gusto e al saper mangiare e avere più consapevolezza di cosa portiamo nella bocca. La mancanza di informazioni corrette, di una cultura alimentare consolidata, è certamente una delle ragioni che ci rendono particolarmente vulnerabili alle lusinghe del cibo e della ristorazione industriale e non solo.

Una delle passioni alimentari relativamente più recenti è indubbiamente la spettacolarizzazione del gusto, della cucina e del lavoro degli chef, una moda lanciata già da qualche tempo negli Stati Uniti e in Inghilterra e arrivata da più di un decennio anche in Italia, una tendenza che ha trasformato il piacere alimentare in un fenomeno di massa, collocandolo al centro dell'intrattenimento televisivo. La cucina ha letteralmente invaso la TV a tutte le ore del giorno, su tutti i canali e nelle più diverse tipologie di programmi, inclusi canali interamente dedicati all'argomento, e anche i programmi radiofonici dove ci sono programmi mirati e rubriche specializzate all'interno di contenitori generalisti (che ospitano e intervistano *chef*, produttori alimentari, *food blogger*, *sommelier*, ecc.) e questa invasione non ha risparmiato neppure il web. Il cibo e la cucina sembrano essere in assoluto l'argomento più presente negli attuali palinsesti televisivi in molte parti del mondo. E se il cibo fa *audience* è perché si tratta di un linguaggio universale comprensibile da tutti, di un piacere universale che soddisfa tutti. E l'intrattenimento gastronomico, dove fanno da protagonisti i fornelli, le pignatte, le ricette e i cuochi professionisti e amatoriali in azione, fondendosi con quello dello spettacolo, sembra essere diventato la principale, se non l'unica, occupazione di molti chef.

A tutte le ore in TV si spadella, si soffrigge, si sfiletta, si taglia, si sbuccia, si spennella, si scioglie, si frulla, si inforna, si impiatta, tutto rigorosamente dal vivo, mostrando agli spettatori come preparare ogni sorta di pietanze passo dopo passo con piatti più o meno scenografici e più o meno riproducibili. Ma ahinoi, il cibo cucinato in televisione è un cibo elaborato solo per il piacere visivo, inodore e insapore, almeno per i telespettatori, destinato solo allo spettacolo visivo piuttosto che al consumo, sicché nel cibo mediatico, nella TV gastronomica, la multisensorialità caratteristica del piacere del gusto viene sacrificata dal mero appagamento visivo del fare, della manualità, dei colori e dell'aspetto del cibo che si prepara o che si mette in scena. In Italia questo fenomeno ha inizio nel 2000 con *La prova del cuoco* e da allora è stato un continuo crescendo fino ad arrivare a *Masterchef Italia* (la versione italiana del *format* di origine britannica *Masterchef* trasmesso per la prima volta dalla BBC nel 1990), il *talent show* culinario di maggior successo, ben progettato e seguitissimo, grazie al quale il cibo e la cucina in TV sono diventati un fenomeno mediatico di massa e di costume che ha invaso anche i *social network*, da *Twitter* a *Facebook*, dove non si perde

occasione per commentare e giudicare performance, ricette, lavate di capo dei giudici, eliminazioni.

Tuttavia a fronte di tutto questo spadellare in TV, di guardare la gente che cucina e che parla di cibo in televisione, di gente che tagga, twitta e instagramma foto di piatti sui social, di gente che legge e soglia libri e riviste di ricette o guide enogastronomiche, si cucina sempre meno nascondendosi dietro il pretesto dello scarso tempo a disposizione, della mancanza di energia e della scarsa inclinazione per la cucina. Per converso si è sempre più attratti dal cibo e dal lavoro dei cuochi, che ci offrono in diretta un'esperienza surrogata dell'elaborazione culinaria, veicolata dalle immagini visive, un piacere godibile prevalentemente con gli occhi, di accesso facile e immediato, sicché sembra che ci basti guardare altri che lo fanno per noi per sentirci appagati: un fenomeno che il giornalista americano Michael Pollan, una delle voci più note e meno ortodosse nel dibattito globale sull'alimentazione, definisce il "paradosso della cucina" (2013, p. 14). Se dunque ci piace guardare la gente che prepara da mangiare in televisione e leggere libri che parlano di gastronomia è perché di alcuni aspetti della cucina sentiamo proprio la mancanza e poi perché la cottura è una delle attività culturali più specifiche della nostra specie, sicché osservarne i processi presumibilmente ci tocca nel profondo. Questo fenomeno presenta aspetti positivi e negativi. Anzitutto il fatto di parlare di cucina e di cibo o di guardare cuochi ai fornelli non è di per sé un male, specialmente se contribuisce in qualche misura ad accrescere la cultura alimentare, benché non sempre questo accada; ma al consumo effettivo e alla condivisione del cibo abbiamo sostituito la spettacolarizzazione, la sua fruizione visiva, l'esperienza puramente estetica, e il piacere degli occhi ha avuto il sopravvento sulla presa alimentare reale, sulla convivialità e sulla socialità dell'esperienza gustativa che viene per così dire sublimata: manca insomma il consumo effettivo del cibo, il suo apprezzamento multisensoriale, e soprattutto l'educazione al saper mangiare, al saper gustare con tutti i sensi, un'occasione mediatica sprecata, e alla socialità della tavola si è sostituita la condivisione virtuale sui social di ricette e di foto di piatti.

La passione alimentare, e quella per il cibo da godere con gli occhi in particolare, come del resto era da aspettarselo, oltre a contaminare tutti i mezzi di comunicazione (programmi televisivi e radiofonici, giornali, periodici, riviste, libri, festival, convegni, fiere, mostre, eventi

enogastronomici, ecc.), non ha risparmiato neppure il web, letteralmente invaso da migliaia di *food blog*, additati come i maggiori responsabili dell'esplosione della "gastromania". E sempre nella Rete impazza la mania degli utenti (per alcuni divenuta addirittura un'ossessione) di guardare, di postare, commentare e ri-condividere ogni sorta di foto raffiguranti cibi e pietanze sui vari *social network*: da *Instagram*, a *Facebook* o a *Tumblr*, e ai social tematici di *foodie-food photography*, che permettono di vedere ogni sorta di cibo e specialmente di fotografarlo e condividerlo. Molto diverso dal cibo reale, di per sé non conservabile, fatto per essere mangiato e goduto con tutti i sensi, il cibo e il gusto virtuale onnipresente sui *social network*, disincarnato e fissato in uno scatto, è destinato sempre a essere consumato e apprezzato solo con gli occhi. E ormai non c'è persona a casa o al ristorante che non fotografi i piatti ancora fumanti prima dell'assaggio, per postarli su un social o condividerli su *whatsapp*, o anche solo per immortalare l'effimero da consumare e fissarne il ricordo in un *click*.

Il variegato fenomeno della *food photography* si incarna anche nel *food porn*, una modalità di *food photography*, per l'appunto, che esalta anche il più piccolo dettaglio del cibo attraverso inquadrature sensuali: dall'aspetto, alla presentazione nel piatto, all'inquadratura (per lo più dall'alto), all'angolazione, alla luce, alla brillantezza dei colori, alla disposizione degli oggetti sulla tavola, con un'attenzione particolare per le sfumature più scabrose, con l'obiettivo di renderlo visivamente irresistibile e accattivante. L'espressione, usata per la prima volta dalla critica Coward (1984) nella metà degli anni Ottanta per riferirsi all'importanza primaria assunta dall'estetica del piatto e dalla presentazione del cibo a scapito di tutto il resto, etichetta un fenomeno trasversale espanso a macchia d'olio, complice la tecnologia digitale, i social e le applicazioni che favoriscono la condivisione di immagini culinarie più o meno goduriose e/o artistiche, talora anche volgari, e tuttavia accomunate da un piacere volto a lusingare gli occhi piuttosto che il palato: un tipo di fotografia culinaria succulenta, lussuosa, colorita, bella da vedere, capace di suscitare una certa eccitazione, stimolando l'appetito per qualcosa che nell'immediato si può solo guardare e desiderare di condividere. E gli effetti stimolanti di questa sovraesposizione a immagini raffiguranti cibi e piatti sul cervello e sul nostro appetito sono attestati anche dalla ricerca neuroscientifica (cfr. SPENCE *et al.*, 2015), attivando precise reazioni fisiologiche: salivazione eccessiva, aumento dei battiti cardiaci, rilascio d'insulina.

Per finire accenniamo all'avanguardia culinaria, alla cucina tecno-emozionale o modernista, dove l'arte di mangiare coniuga la soddisfazione del piacere multisensoriale con un'esperienza totale: emotiva, estetica, intellettuale. Il processo di "denaturalizzazione" del cibo di cui la cucina come arte dei sapori, inventata per accrescere il piacere alimentare e per emozionare, è il massimo traguardo, oggi ha raggiunto nuove forme di espressione, nuovi linguaggi destinati a originare nuove forme di piacere, sensoriale, emozionale e concettuale. Per "avanguardia culinaria", si intende quell'instancabile sperimentazione creativa dove ogni preparazione è frutto di una costante esplorazione, di ricerca, di sperimentazione, di modi sempre nuovi di creare i piatti, trasformando forme, consistenze e temperature dei cibi, coadiuvati dalla tecnologia. E poi ancora attraverso l'accuratezza dei dettagli nella creazione di piatti inediti e leggeri, nella presentazione delle pietanze, nella tempistica del servizio e non ultimo nella cura dell'ambiente e dell'atmosfera del ristorante, inclusa l'accoglienza dei commensali. Una cornice in cui nulla viene affidato al caso e dove la cucina diventa addirittura "spettacolo" e una cena al ristorante equivale a una serata a teatro o alla visita di una mostra d'arte: una cucina artistica e concettuale insieme.

Legata al forte interesse per l'aspetto scientifico della cucina, un interesse che nessuno aveva ancora manifestato e preso tanto seriamente prima di adesso, l'avanguardia culinaria (o cucina molecolare), il massimo livello di elaborazione razionale raggiunto nella contemporaneità sfrutta di fatto i principi della *gastronomia molecolare*, una scienza insolita praticata da fisici e da chimici con l'intento di perfezionare la cucina attraverso la comprensione di quei processi molecolari sottostanti alla trasformazione degli alimenti, noti ai cuochi da millenni ma mai effettivamente compresi, per esempio: quale mistero si cela dietro all'uovo che si solidifica a una certa temperatura, o al carapace del gambero o dell'aragosta che bollendo diventa rosso, e per introdurre sapori mai sperimentati prima attraverso la modificazione molecolare degli ingredienti.

Applicando i principi di questa scienza, coniugati alla sperimentazione, la cucina "modernista" (perché capace di realizzare forme di espressione inedite, rompendo con gli schemi della tradizione – cfr. MYHRVOLD, 2011) crea raffinate leccornie tali da stupire persino i palati più esigenti per raggiungere traguardi estetici e edonistici in cucina – emozionando con piatti originali –, attraverso il

ricorso a tecniche e a processi innovativi per la trasformazione del cibo di cui sono esempi la frittura nello zucchero, il congelamento attraverso l'azoto liquido o le cotture lunghe a bassa temperatura e sottovuoto, la sferificazione, l'impiego di ingredienti insoliti quali appunto l'azoto liquido, l'agar-agar (un gelificante naturale estratto dalle alghe rosse) o la lecitina di soia e l'uso di sonde a ultrasuoni, di disidratatori, di Roner per le cotture a bassa temperatura e sottovuoto, di sifoni e di utensili altrettanto curiosi impiegati, per esempio, per la creazione di cibi fragili ed evanescenti come le spume e le arie.

Guardata inizialmente con diffidenza e con timore, e da alcuni additata pregiudizialmente come “cucina non salutare”, anche per la sua profonda distanza dalla quotidiana prassi alimentare, la cucina modernista, più che cambiare gli ingredienti ne ha aggiunto di nuovi (attingendo anche a sostanze che prima di adesso non erano state mai considerate degne dell'alta cucina, perché troppo comuni o viceversa insolite, come uova di aragosta, sardine, olive verdi, licheni, alghe), ha modificato le loro tecniche di utilizzo (caramellando, liquefacendo, addensando o congelando i cibi a bassissima temperatura, sferificando il cibo o trasformandolo in spume), i metodi di cottura (meno invasivi, come le cotture a bassa temperatura e sottovuoto) e gli abbinamenti dei cibi, non di rado insoliti, per creare piatti innovativi (trasformando il cibo in sfere, in spume, in cubi, in gocce e persino in fumi) che conservano il sapore originario della materia prima e ne esaltano le proprietà organolettiche, risultando particolarmente interessanti sia dal punto di vista sensoriale, sia da quello dietetico, sia da quello degli abbinamenti, sia ancora da quello intellettuale. Ne sono esempi l'uso degli zuccheri fusi al posto dell'olio o del burro per ottenere frittiture di pesce leggero in cui la materia prima conserva intatto il sapore del mare, o la lavorazione della pasta fresca con la lecitina di soia al posto dell'uovo per ottenere una consistenza più leggera riducendo al contempo l'apporto di grassi, o ancora l'uso della lecitina per creare spume di parmigiano, di caffè o di barbabietole, o l'alginato di sodio (un “sale naturale” gelificante, estratto da alghe brune) impiegato per trasformare una preparazione liquida in sfere gelificate di dimensioni diverse che esplodono letteralmente in bocca.

Il pioniere dell'avanguardia culinaria, il catalano Ferran Adrià, il cuoco-artista più creativo ed eclettico degli ultimi cinquant'anni, quello che ha globalizzato la cucina creativa (PERULLO, 2013, pp. 39-40),

collocandola nel mercato dell'arte, con la cucina tecno-emozionale (espressione usata già dal critico gastronomico ARENOS, 2007) ha dato vita a un nuovo linguaggio culinario incentrato sulla libertà, sulla sperimentazione e sulla precisione, e non ultimo sulla ricerca multisensoriale, un linguaggio finalizzato alla creazione di nuovi piatti, di nuovi sapori, di nuove strutture, di nuove forme, di sensazioni altrettanto inedite e soprattutto di nuovi modi di creare i piatti tali da sorprendere. Una cucina creativa e azzardata, orientata insomma a generare piacere non tanto e non solo attraverso piatti buoni da mangiare ma anche e soprattutto suggestivi, sbalorditivi e intriganti, mal comparabili con esperienze precedenti, piatti in cui anche un sapore già noto cambia forma, consistenza, temperatura, in un gioco di contrasti dove tuttavia l'identità del sapore viene conservata nella sua integrità. Piatti insomma che coinvolgono il commensale in un percorso emotivo-intellettuale, pur non risultando sempre convincenti al palato. Una cucina per pochi, non solo e non tanto per i suoi costi, ma per l'impegno intellettuale che la comprensione di questo nuovo linguaggio richiede. Alimentata dalla sconfinata ricerca del piacere cui naturalmente tendiamo, questa cucina concettuale "destruttura" perciò o "decostruisce" i piatti, trasformando anche i cibi più familiari per poi riconfigurarli (nella forma e nella consistenza) secondo nuovi schemi, con l'obiettivo di emozionare, di provocare e di stupire stimolando tutti i dispositivi sensoriali del commensale, incluso il senso dell'irrealtà forse ancora più del palato. Una cucina che può lasciare confusi e che offre esperienze straordinarie, nutrendo anche la mente, difficili da raccontare e da far comprendere a chi non le abbia realmente vissute.

Alcuni esempi: le *Olive liquide* di Adrià che esplodono in bocca procurando sorpresa e puro godimento; il *Papel de flores*, fiori veri incastonati in un foglio di carta sottilissima di zucchero filato, antichizzata, ricostruito sfidando le leggi della fisica; *Disgelo*, un piatto con sorbetto di pinoli e infuso di pigna verde e una pralinatura di pinoli tostati; di Massimo Bottura – un altro grande interprete dell'alta cucina contemporanea, che pur viaggiando lontano con l'immaginazione rimane legato alla tradizione –, il *Bollito non bollito*, un piatto della tradizione cotto senza acqua per almeno diciotto ore, a bassa temperatura (63°) e sottovuoto, servito con aria di prezzemolo, marmellata di cipolle e mostarda di mele; e ancora, *Immagina una mucca al pascolo*, una cagliata di reggiano su una clorofilla di verdure di stagione, asparagi selvatici, pisellini e fave: una vera esplosione della primavera nella bocca. E poi i

piatti proposti da Pietro Leemann, un coraggioso esperimento di trasformazione della cucina vegetariana e vegana in alta cucina, un'operazione originale e impegnativa, sorretta da principi etici, salutistici e spirituali, che offre un completo appagamento gustativo: multisensoriale, edonistico e intellettuale, specialmente se si pensa che è il risultato dell'eliminazione di tutti gli ingredienti di provenienza animale, ad eccezione dei latticini, piatti che narrano una storia, svelata solo in parte dal nome che li rappresenta: *Verso sera non lontano da qui*, *L'intimo piacere di fare la scarpetta*, *Un sasso rotola*, o *Serendipity nel giardino dei miei sogni*, gnocchi colorati e arrostiti, carpaccio di rapa e fonduta di parmigiano.

Ma a cambiare ancora le sorti dell'alta cucina, lanciando una nuova sfida al modo tradizionale di mangiare e di concepire il cibo, nell'ultimo decennio ha contribuito René Redzepi, lo *chef* danese ispiratore di una nuovissima generazione di cuochi, già allievo di Adrià, inventore della "Nuova cucina nordica": un'avanguardia estrema dove l'innovazione e la sperimentazione di una cucina concettuale e perciò anche rischiosa, una cucina capace di stupire e di seminare il dubbio, si coniugano con l'uso di materie prime naturali legate al territorio nordeuropeo, rigorosamente stagionali e totalmente inusuali come muschi, alghe, erbe spontanee, fiori, radici, licheni, bacche, linfa di betulla, carne di bue muschiato e di renna, pescato del mare del nord, germogli di felce e di abete, aghi di pino o cavoli di mare, e con una tecnica d'avanguardia attenta a preservare sapori e consistenze nella loro originale purezza creando piatti che, come racconta chi ha avuto la possibilità di degustarli, "non assomigliano a nulla di già mangiato", che "sono radicalmente altri: non offrono appigli per la memoria, non si confrontano con precedenti" (PORRO, 2012). Il tutto condito da una raffinata sensibilità orientata alla semplificazione e all'essenzialità dei piatti, valorizzando le eccellenze nordiche. Una cucina che sfida l'inclemenza del tempo, che rende fugace la materia prima (in un clima tra i più rigidi al mondo), fondendo le tradizioni nordiche con le tradizioni culinarie internazionali, per creare in modo totalmente artigianale piatti emozionanti che racchiudono l'anima dell'ambiente e dei paesaggi del nord anche dal punto di vista visivo. Qualche esempio: *Cespuglietto di licheni in tempura* ricoperto da una spolverata di polvere di funghi porcini, servito su una striscia di autentico prato, o la versione nordica del cocco: la *Patata ghiacciata con il suo ripieno di brodo tiepido di estratto di patata* da bere con la cannuccia naturale di aneto.

Se le esperienze impegnative (anche dal punto di vista del piacere) della cucina modernista sono destinate al palato di un'élite mentalmente e sensorialmente aperta e disposta a lasciarsi coinvolgere in un'avventura senza precedenti, è anche vero che il piacere del gusto può trovare la piena realizzazione anche quando viene per così dire del basso. Una buona cucina casalinga o un pasto consumato in una trattoria possono essere sensualmente appagante e indimenticabile, emozionando i nostri sensi e specialmente soddisfacendo il piacere del nostro palato di scimmie *gourmet* quanto un menu di alta cucina innovativa, seppure, innegabilmente, in modo diverso. Un semplice uovo al tegamino di una gallina felice, fritto in un buon olio di oliva extravergine, desiderato e consumato con gesti altrettanto semplici e istintivi, può deliziare al pari di una leccornia di alta cucina, anche se il piacere che procura è meno complesso ma ugualmente intenso.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AGAMBEN, G. *Gusto*, Enciclopedia Einaudi, vol. VI. Torino: Einaudi, pp. 1.019-1.038, 1979.
- ARENOS, P. Un periodo tecnoemozionante. Una (prima) definizione, *Apicius. Quaderno di alta gastronomia*, n. 2, inserto, 2007.
- ARISTOTELE, *Del senso e dei sensibili*. Trad. do it. in *Opere*, vol. 4, Roma-Bari: Laterza, pp. 195-236, 1998.
- ARISTOTELE, *La grande etica (MM)*. Trad. do it. Sesto S. Giovanni, Milano: Mimesis, 2014.
- ARISTOTELE, *Metafisica*. Trad. do it. Bari: Laterza, 1928.
- ARISTOTELE, *Politica*. Trad. do it. Roma-Bari: Laterza, 2014.
- BARTHES, R. *Lettura di Brillat-Savarin*, in *Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes* (éd. fr.1975). Trad. do it., Palermo: Sellerio, 1978, pp. IX-XL.
- BARTOSHUK, L.M. *Genetic and pathological taste variation: what can we learn from animal models and human disease?*. In *The molecular basis of smell and taste transduction* (Ciba Foundation Symposium, 179, p. 251-267), D. CHADWICK, J. MARSH, J. GOODE, eds. New York: John Wiley, 1993.
- BARTOSHUK, L. M. Comparing sensory experiences across individuals: recent psychophysical avances illuminate genetic variation in taste perception. *Chemical Senses*, 25, pp. 447-460, 2000.
- BRUNO, N., PAVANI, F., ZAMPINI, M. *La percezione multisensoriale*. Bologna: Il Mulino, 2010.
- CABANAC, M. Physiological role of pleasure. *Science*, 173 (4002), pp. 1.103-1.107, 1971.
- CAVALIERI, R. *Gusto. L'intelligenza del palato*. Roma-Bari: Laterza, 2011.
- CAVALIERI, R. La cognizione del gusto. *Conjectura: Filosofia e Educação*, vol. 19, n. 2, pp. 27-39, 2014a.
- CAVALIERI, R. *È l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*. Bologna: Il Mulino, 2014b.
- CAVALIERI, R. *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*: Bologna: Il Mulino, 2016.
- COWARD, R. *Female Desire: Women's sexuality today*. London: Paladin, 1984.
- HOLLEY, A. *Il cervello goloso* (2006). Trad. do it. Torino: Bollati Boringhieri, 2009.
- KANT, I. *Antropologia dal punto di vista pragmatico* (1798). Trad. do it. in *Scritti morali*. Torino: UTET, pp. 535-757, 1970.

- KESSLER, D. A. *Perché mangiamo troppo (e come fare per smetterla)* (2009). Trad. do it. Milano: Garzanti, 2010.
- LEVI-STRAUSS, C. *Il totemismo oggi* (1962). Trad. do it. Milano: Feltrinelli, 1964.
- MARRONE, G. *Gastromania*. Milano: Bompiani, 2014.
- MORROT, G., BROCHET, F., DUBOURDIEU, D. *The color of odors. Brain and Language*, 79 (2), pp. 309-320, 2001.
- MOSS, M. *Grassi, dolci, salati. Come l'industria alimentare ci ha ingannato e continua a farlo* (2013). Trad. do it. Milano: Mondadori, 2014.
- MYHRVOLD, N. *Modernist cuisine*. Bellevue: The Cooking Lab, 2011.
- PERULLO, N. *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*. Roma: Carocci Editore, 2013.
- PICCINNI, A. *Drogati dal cibo. Quando mangiare crea dipendenza*. Firenze-Milano: Giunti, 2012.
- PLATONE, *Fedone*. Trad. do it. Bari: Laterza, 1925.
- POLLAN, M. *Cotto* (2013). Trad. do it. Milano: Adelphi, 2014.
- PORRO, S. Ho pranzato al Noma di Copenhagen, ora posso morire felice (recensione). *Dissapore*, 13 giugno, 2012 (<http://www.dissapore.com/>).
- PRESCOTT, J. *Questioni di gusto. Perché ci piace quello che mangiamo* (2012). Trad. do it. Milano: Sironi Editore, 2013.
- ROLLS, E.T., CRITCHLEY, H. D., VERHAGEN, J. V., KADOHISA, M. The representation of information about taste and odor in the orbitofrontal cortex. *Chemosensory Perception*, DOI 10.1007/s 12078-009-9054-4, 2010.
- ROLLS, E.T. *The cortical representation of taste and smell*. In *Olfaction, taste and cognition*, C. ROUBY, B. SCHAAL, D. DUBOIS, R. GERVAIS, A. HOLLEY, eds. Cambridge: University Press, pp. 367-387, 2002.
- ROLLS, E.T. *La corteccia prefrontale, l'area del sapore e della ricompensa*. In *Sensi di vini. Il segreto del cervello nella degustazione*, AA.VV. Siena: Ed. Enoteca Italiana, pp. 35-43, 2003.
- ROSENBLUM, L. D. *Lo straordinario potere dei nostri sensi. Guida all'uso* (2010). Trad. do it. Torino: Bollati Boringhieri, 2011.
- ROZIN, P. *The selection of foods by rats, humans, and other animals*. In *Advances in study of behavior*, J. S. ROSENBLATT, R. A. HINDE, C. BEER, E. SHAW, eds., vol. 6. New York: Academic Press, pp. 21-76, 1976.
- ROZIN, P. Food is fundamental, fun, frightening, and far-reaching. *Social Research*, n. 66, p. 9-30, 1999.

SHEPHERD, G. M. *All'origine del gusto. La nuova scienza della neurogastronomia* (2012). Trad. do it. Torino: Codice Edizioni, 2014.

SPENCE, C., OKAJIMA, K., CHEOK A. D., PETIT, O., MICHEL, C. Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. *Brain and Cognition*, n. oct., pp. 1-11, 2015.

ZAMPINI, M., SPENCE, C. The role of auditory cues in modulating the perceived crispness and staleness of potato chips. *Journal of Sensory Studies*, XIX, p. 347-364, 2004.

Submetido em 23 de fevereiro de 2017.
Aprovado em 27 de março de 2017.