

Mangiare e bere? Una scienza Il gusto per il cibo ci rende umani

Un nuovo saggio smonta l'antico pregiudizio ed esalta la convivialità della tavola
«L'esperienza dell'assaporare trova il suo compimento nella parola che lo esprime»

SERGIO CAROLI

«Gli animali si sfamano, solo l'uomo d'ingegno sa mangiare», scrisse nel 1825 Jean Anthelme Brillat-Savarin, il fondatore della scienza gastronomica. Basterebbe questo aforisma a liquidare il luogo comune che assimila le attività legate alla cucina (mangiare bere degustare) a temi frivoli e al contempo considera il gusto, al pari dell'olfatto, un senso inferiore e il più distante dalla conoscenza. Solo l'uomo ha consapevolezza del valore cibo: è in grado di cuocerlo, di concepire una leccornia e di dividerne il piacere nella convivialità, di descrivere il sapore di una vivanda e l'aroma di un vino. Rosalia Cavalieri, docente di Filosofia e teoria dei linguaggi all'Università di Messina, ci introduce nell'universo della sensorialità, considerata a torto «minore», nell'originale e innovativo saggio *Gusto. L'intelligenza del palato* (Laterza, pagine 178, euro 12), che analizza il gusto come «chiave di lettura dei fenomeni in cui la facoltà di verbalizzare le cose, di discernere, di memorizzarle, di giudicarle fa sempre tutt'uno con il "sapore" delle cose». Avvalendosi dei risultati delle discipline più diverse (fisiologia, antropologia, filosofia linguistica, neuroscienze, gastronomia), l'autrice porge al lettore cinque portate: la prima saggia gli effetti del gusto nella filosofia e nella scienza; la seconda è specificamente fisiologica; la terza considera il saper gustare e la convivialità; la quarta celebra le emozioni del palato, i suoi piaceri e i suoi «dispiaceri»; la quinta suggella il convito con le parole del gusto e della degustazione.



In «Gusto. L'intelligenza del palato» Rosalia Cavalieri, docente di Filosofia e teoria dei linguaggi all'Università di Messina, introduce nell'universo del gusto

Gusto e odorato guidano le nostre prime percezioni del mondo: come e perché ci introducono nella socialità? «Attivi già nella vita prenatale, i nostri sensi chimici ci permettono di vivere precocemente esperienze gustative e aromatiche ricche e stimolanti a contatto con i sapori graditi dalle nostre mamme e da noi memorizzati in maniera inconsapevole. Ecco perché alla nascita riconosciamo e preferiamo sapori e odori pre-gustati nel grembo al punto di essere sedotti da quelli del seno materno, ricchi di sostanza affettiva, che segnano l'"esordio" della nostra socialità, orientandoci nella nuova dimensione di vita extrauterina e favorendo lo sviluppo dell'attaccamento».

Cosa si deve intendere per «educare il palato dei bambini»? «Anzitutto educazione sensoriale, esercizio e affinamento precoce dei sensi, del naso e del palato in particolare, per acquisire consapevolezza del loro funzionamento e della loro acutezza, sì da poter riconoscere e apprezzare la qualità di un prodotto e stimolare già nei più piccoli la curiosità e l'interesse verso ciò che si mangia. Ma si intende inoltre educare a un piacere sobrio, consapevole e prolungato, anche attraverso la condivisione e la verbalizzazione delle esperienze gustative. Questo è il solo modo per accedere a un piacere più alto e sviluppare una maggiore capacità critica quando ci si trova a

dover scegliere in fatto di cibi e bevande».

Perché la Coca-Cola è diventata una delle bevande più amate al mondo? «Me lo sono chiesta tante volte osservandone il consumo esagerato in tutte le fasce d'età. La risposta è arrivata quando studiando la letteratura sull'olfatto e sul gusto ho scoperto che il suo apprezzamento è uno dei piaceri trigeminali. Il nervo trigemino è uno dei nostri rivelatori chimici, responsabile, tra l'altro, della sensazione di pizzicore generata dalle bollicine: credo che la fortuna della Coca-Cola dipenda proprio da quel mix prodotto dalla stimolazione del trigemino combinata alla nostra innata preferenza per il dolce e ov-

viamente al potere eccitante della caffeina».

Lei scrive: «Tanto nella convivialità della tavola, quanto in quella di una bevuta tra enofili o di una degustazione tra professionisti, l'esperienza interna dell'assaporare trova il suo naturale prolungamento e completamento nella parola che lo esprime, lo commenta e ne permette la condivisione». «Gusto», dunque, come umanesimo? «Certamente. Sono convinta che la parola sia una delle attività più umanizzanti e credo che il gusto umano debba la sua specificità soprattutto al fatto di essere discernimento e apprezzamento dei sapori generato da un'anima dotata di una mente linguistica». ■

Deriva etica e politica? Giorgio Fontana a ruota libera

Pare richiamarsi nel titolo a un fortunato romanzo di fantascienza («The Speed of Dark» di Elizabeth Moon), il volume «La velocità del buio»: il suo genere, però, è quello dell'invettiva civile e il tema è la deriva etica e politica che secondo il suo autore, Giorgio Fontana, si vivrebbe oggi in Italia.

Nato a Saronno nel 1981, laureato in filosofia e già autore di reportage e di testi narrativi, Fontana non si attegna in questo suo libro a osservatore *super partes*: la questione da cui prende le mosse è se davvero «Berlusconi sia non la malattia, ma il sintomo», come sostengono alcuni. La crisi attuale andrebbe cioè ricondotta a un vizio fondamentale degli italiani, a un deficit strutturale della loro coscienza civile? «La storia - obietta Fontana - mi è stata raccontata anche in un altro modo: e cioè che prima non era così. Prima di cosa o di che periodo non si sa bene, ma in ogni caso prima questa degenerazione non esisteva, l'Italia era un Paese civile, non si vendeva l'umanità, non si badava al solo profitto, la gente era migliore, la cultura popolare aveva un senso più alto, la borghesia non era beccera». In *La velocità del buio* si conduce una serrata analisi delle «occasioni mancate» nel corso della nostra storia nazionale, dalla fine della stagione riformista del centro-sinistra all'implosione del movimento studentesco del 1977. Su un corpo sociale già indebolito - secondo Fontana - si sarebbe poi abbattuta l'ondata edonista-cinica degli anni Ottanta, «dando un'accelerazione devastante verso il peggio». *La velocità del buio* (Editrice Zona, pp. 176, euro 16) sarà presentato domani alle 18, alla Fondazione Serughetti-La Porta; all'incontro, promosso in collaborazione con la Libreria Buona Stampa, prenderanno parte, oltre all'autore, Giangabriele Vertova e Claudio Calzana, scrittore e dirigente del Gruppo Sesaab. ■

Giulio Brotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E con le «cene nel buio» c'è più conversazione

La straordinarietà dell'esperienza è nel fatto che la cena si svolge completamente al buio. Un buio amico, d'accordo, perché non sei solo ma, come tutti gli altri commensali, accompagnato da personale che è non vedente, ma sensibile e preparato. Stare nel buio per un periodo più o meno lungo, non tanto per provare l'esperienza di un cieco, ma più semplicemente per consentire a noi stessi di far emergere l'enorme valore della multisensorialità, scoprire il significato profondo di riuscire a giudicare un gusto, un sapore e le persone che sono al tavolo, superando le apparenze visive, con la possibilità anche di riacquistare un senso autentico dell'esistere, rifuggendo dalle nevrosi frenetiche e dando un significato diverso al tempo, alle cose, alle relazioni. Le «cene nel buio» sono nate in Ger-



«Cene nel buio»: nuova moda

mania una decina d'anni fa e si stanno diffondendo in Europa, come evento di grande emozione e anche di sensibilizzazione ai problemi dei non vedenti.

Nella Bergamasca la «cena nel buio» è arrivata per la prima volta grazie a un'iniziativa del Kiwanis Club Bergamo Orobico onlus, che ha riunito un quarantina di soci al ristorante Dada di Albano Sant'Alessandro (nuova gestione di Marco e Barbara Presciani). «La cena al buio - spiega la presidente del club, Anna Scarpellini - si integra bene nel tema del nostro anno sociale, che si occupa di ipovisione e riabilitazione visiva, soprattutto nei bambini, in favore del Centro regionale che da una decina d'anni è attivo negli Ospedali Riuniti di Bergamo». «Siamo lieti di aver portato a Bergamo questa esperienza che certamente è da consigliare, un'esper-

ienza umana di impatto positivo», aggiunge Stanislao Copia, che ha sponsorizzato la serata. A portare la «Cena nel buio» a Bergamo è stata una organizzazione romana che fa capo a Gerry Longo, 33 anni, non vedente dalla nascita, calabrese d'origine, residente a Roma. Ha alle spalle una partecipazione al *Grande Fratello 9* e da sei anni porta in giro per l'Italia la sua «Cena nel buio». «È anche singolare il fatto - fa notare - che noi non vedenti aiutiamo e assistiamo chi vede. Consiglio a tutti di entrare in sala a occhi chiusi, perché il buio non sia un'imposizione ma una scelta». La «cena nel buio» è un'esperienza diretta per imparare a vedere oltre l'apparire, a cogliere più nel profondo la ricchezza multisensoriale che c'è in ognuno di noi. Senza la sensazione dei colori, si riscatta la forza dell'olfatto, del tatto, del gusto, dell'udito, giocando a riconoscere le cose, a distinguere senza vedere, scambiandosi impressioni fuori dal condizionamento degli sguardi.

La cena ha inizio con un momento di accoglienza, in una sala illuminata, per l'aperitivo-presentazione. I partecipanti vengono

invitati a spegnere i cellulari e mettere da parte ogni possibile fonte di luce, compresi gli orologi con lancette fosforescenti. Vera protagonista della serata è la totale oscurità. In caso di necessità nessuno usi l'accendino, ma in caso di difficoltà domandi aiuto. I partecipanti vengono fatti accomodare nella sala buia, dove il personale non vedente, già presente in sala, li accoglie e accompagna ai tavoli. Per tutta la serata si può contare sulla presenza discreta e rasseranante del personale non vedente, che insegna a riconoscere gli oggetti sulla tavola e dà utili suggerimenti per sentirsi a proprio agio. Non si può facilmente raccontare ciò che si prova nel partecipare. Qualcuno non resiste: non sentendosi a proprio agio chiede di uscire ed è accompagnato all'esterno della sala, dove può continuare la cena in piena luce. Chi rimane familiarizza e dà sfogo alla conversazione. Oltre a commentare i cibi serviti senza nemmeno conoscere il menù, sono organizzati momenti di animazione, che non richiedono l'uso della vista. ■

Roberto Vitali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Musica e arte per le sculture di Normanni alla Maddalena

L'associazione «Amici Artista Franco Normanni», nell'ambito della mostra antologica «Spazi composti di Franco Normanni» aperta all'ex chiesa della Maddalena in via Sant'Alessandro 39 d in città, vi terrà domani (ore 20,30) la serata «Arte e musica».

A cura di Stefania Burnelli, giornalista d'arte, combinerà la magia delle Suite per violoncello di Johann Sebastian Bach, affidate al violoncello di Isabel Martin, alle suggestioni visive del filmmaker e musicista Alberto Nacci. Insieme in una serata particolare «site-specific» per dare voce all'arte di Franco Normanni. Isabel Martin è violoncellista con la Philharmonic Orchestra di Hagen in Germania, Alberto Nacci è il noto artista bergamasco, che proporrà domani sera una personale lettura dell'opera di Normanni.