

POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici
 Palermo, Museo internazionale delle marionette
 30 novembre – 2 dicembre 2018

Educazione al gusto e gastronomie perverse

Rosalia Cavalieri

Università di Messina
 rcavalieri@unime.it

Mangiare e bere sono due necessità talmente naturali che in genere le diamo per scontate senza troppo pensare ai loro densi significati simbolici. Comuni a ogni essere vivente, questi due atti procurano agli animali umani un piacere presto elaborato attraverso processi culturali e sociali abili a prolungarlo e a ritualizzarlo. Il valore culturale del cibo, del gusto connesso al suo consumo e al suo apprezzamento nonché all'esaltazione di tutto ciò che vi ruota intorno, rientra in genere nell'ambito della "cultura materiale": un sapere complesso che è anche un saper fare, frutto di conoscenze, di esperienze, di tradizioni, di tecniche, di tecnologie, di un'educazione (sensoriale e linguistica), che tuttavia ancora stenta a farsi spazio tra i saperi "disincarnati" epperò accreditati di un più alto rango intellettuale. Nonostante nella nostra epoca il cibo e la cucina siano diventati un fenomeno di grande interesse non solo scientifico (penso alle scienze gastronomiche) ma anche mediatico, un fenomeno di massa e persino una moda, tuttavia la cultura alimentare e l'educazione al gusto non hanno ancora uno spazio adeguato nelle politiche culturali, sociali e scolastiche, insomma non sono considerati temi su cui investire risorse economiche e umane.

Il mio intervento vuole richiamare l'attenzione per l'appunto sull'educazione al gusto, un tema di urgente attualità – basti pensare alla diffusione planetaria di patologie legate all'alimentazione e ai fenomeni di impoverimento e di inquinamento ambientale connessi alla produzione di cibo non sostenibile –, partendo dalla constatazione che, nella maggior parte dei casi, la "gastromania" oggi dilagante non comporta alcun approfondimento culturale, non muove da scelte informate e consapevoli di ciò che si mangia, non diffonde un'informazione seria e corretta, non poggia su una fondata competenza sensoriale, ma è frutto piuttosto di improvvisazioni che incoraggiano un modo distratto ed erroneo di nutrirsi, inteso alla soddisfazione di un piacere effimero, della "pura sensazione al palato", esauribile nella forma di un rozzo ed immediato godimento fisico. Ne risulta mortificato quel "diritto naturale al piacere" che agli animali umani procura una gioia sobria, consapevole, responsabile, attenta alle sfumature, condivisibile e comunicabile. Un piacere al quale possiamo e dobbiamo essere educati perché da esso dipende la qualità della nostra vita e quella dell'ambiente. E questo impegno educativo è un dovere verso noi stessi e verso il pianeta, un affare pubblico e collettivo che va pertanto affrontato come tale.

Bibliografia

- Bochicchio, F. (a cura di), *Educare al (buon) gusto. Tra sapore, piacere e sapere*, Guida, Napoli, 2013.
- Cavalieri, R., *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari, 2011.
- Cavalieri, R., *La passione del gusto: quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2017.
- De Gara, L. (a cura di), *Le sfide dell'educazione alimentare*, Armando Editore, Roma, 2015.
- Marrone, G. (a cura di), *Buono da pensare: cultura e comunicazione del gusto*, Carocci, Roma, 2014.
- Marrone, G., *Gastromania*, Bompiani, Milano, 2014.
- Montanari, M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2004.
- Nistri, R., *Dire, fare, gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola*, Slow Food Editore, Bra (Cn), 2003.
- Petrini, C., *Buono, pulito e giusto*, Giunti, Firenze, 2016.
- Petrini, C., *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Laterza, Roma-Bari, 2001.

Rosalia Cavalieri è professore ordinario di "Filosofia e teoria dei linguaggi" nell'Università di Messina, dove insegna Teoria delle lingue dei segni e Teoria dei linguaggi. Da diversi anni si occupa di sensorialità e dei molteplici significati dell'atto di annusare e di gustare, con un'attenzione particolare al nesso con il linguaggio. Su questi temi ha pubblicato numerosi saggi e i seguenti volumi: *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, 2009; *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, 2011; *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, 2014; *La passione del gusto: quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2017; *I sensi e la lingua dell'olio: appunti per un degustatore amatoriale*, Olio Officina Edizioni, 2018.