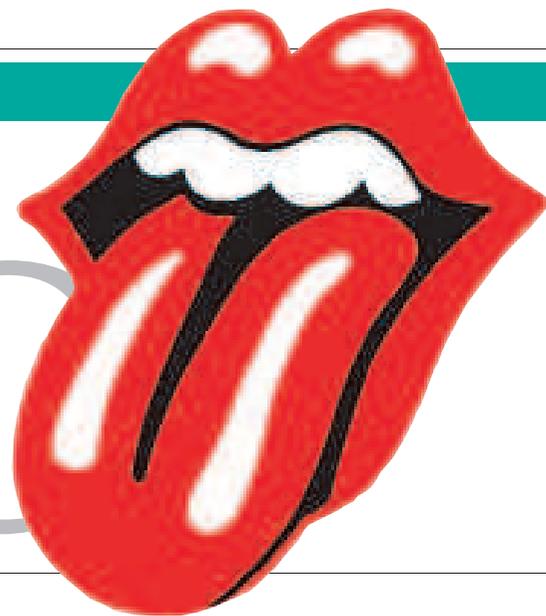


La parola è

GUSTO



Incroccio tra sensi e giudizi

Anna Maria Lorusso
SEMILOGA

Le vie del gusto. Le ragioni del gusto. Il salone del gusto.... Il nostro mondo sembrerebbe attraversato da un entusiasmo estetico-edonistico, se non fosse che – (almeno) attraverso l'esaltazione della gastronomia – l'Italia pare ritrovare il valore dell'autenticità, dell'essenzialità, della misura. E non è per caso, anzi. La storia della parola "gusto" da secoli è attraversata da ispirazioni per così dire etiche. Il gusto è un principio di scelta, non solo un principio di godimento, e lo sapeva bene uno dei massimi teorici del gusto, Anthelme Brillat Savarin che, nella sua *Fisiologia del gusto*, nel 1825, indicava una via alla felicità, non al puro, crasso, piacere.

Fin dall'inizio, il gusto è all'incrocio fra sensazione e giudizio. Se il latino "gustus" indicava propriamente l'assaggio, la sorsata, Voltaire nel suo *Dizionario filosofico* notava come esso fosse caratterizzato da un discernimento immediato. Tanto immediato che il termine slitta, dall'indicare l'assaggio all'indicare la facoltà di giudicare quell'assaggio.

Gusto infatti è insieme: uno dei cinque sensi, dunque l'*organo sensoriale*; la *qualità* che si esperisce, come quando diciamo che "un certo piatto non ha gusto" o, al contrario, è gustoso; la *facoltà* di fare scelte estetiche opportune (per cui chi



Una manifestazione di Slow Food, la cultura del cibo contro l'omologazione del gusto



Una scena cult del film di Moretti «Bianca»

si veste male "non ha gusto"); *lo stile* di un'epoca o di una certa temperie culturale (il gusto rococò, o il gusto classico).

È insomma qualcosa che rimanda alla nostra corporeità e ai suoi bisogni, ma contemporaneamente anche alla nostra capacità di riconoscere, di discernere; alla nostra capacità di ben giudicare.

È poi qualcosa che sta a metà tra pubblico e privato. Essendo legato ai nostri sensi e alla nostra soggettività, siamo portati a pensare il gusto come fatto individuale, ma il sociologo Pierre Bourdieu, in uno dei capolavori della sociologia contemporanea, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, riflette proprio sul contrario. Il gusto è sociale e vive solo di vita pubblica, attraverso le espressioni che pro-

L'appuntamento

CHEESE 2009 18-21 SETTEMBRE, BRA (CN) Bra celebra un viaggio alla scoperta di prodotti e sensazioni che hanno per protagonista il variegato mondo del formaggio e non solo.

Il ricettario

RICETTE SCORRETTE. RACCONTI E PIATTI DI CUCINA METICCIA Di Andrea Perin. Elèuthera pubblica un ricettario di piatti di tutto il mondo. Per un mélange di sapori, ibridazioni, tanti gusti, scambi di ingredienti.