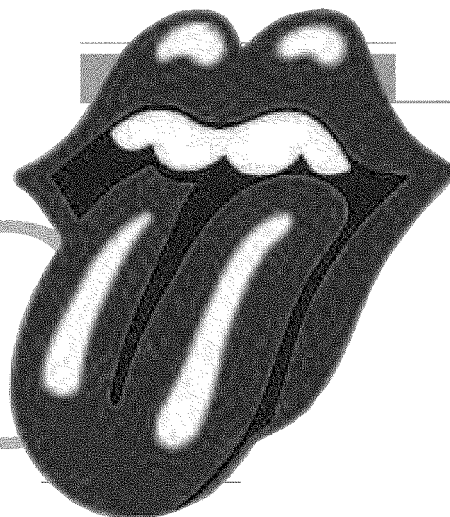


La parola è

GUSTO



Incrocio tra sensi e giudizi

Anna Maria Lorusso

SEMIOLGA

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 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 produce (abiti, musica, arredamento, cibo appunto), perché è uno dei criteri su cui si fonda la distinzione sociale. C'è una formazione soggettiva al gusto ma questa non è nient'altro che l'apprendimento di un sistema di valorizzazione sociale.

Di questa formazione, possiamo ormai dire che è parte integrante, ai nostri giorni, ogni impresa slow food e ogni filosofia slow life che cerca di riportarci all'essenziale. Un'educazione al gusto che è un'educazione alla scelta consapevole. Un po' in controtendenza rispetto all'urban style (veloce, futurista, artificioso, ipertecnologico, ipertrofico) di fine secolo.

«Perché in campagna è un'altra cosa: c'è più gusto...», come diceva già Achille Campanile. ♦

La definizione

Sostantivo maschile. *lat. gustu(m)*. 1) Senso che permette di avvertire il sapore dei cibi attraverso le papille gustative. 2) Sensazione dovuta al sapore di cibi, bevande. 3) Piacere, soddisfazione. 4) Inclinazione, voglia. 5) Attitudine a discernere pregi e difetti di un'opera d'arte.

(Dal Vocabolario di lingua italiana Nicola Zingarelli)

Il film «Mi scusi, ma proprio non ricordo: dov'è che ci siamo già conosciuti?

No, niente: siamo solo andati a letto insieme».

(Citazione tratta dal film

«Il gusto degli altri» di Agnès Jaoui)

L'opera «Se nelle nostre righe permangono tuttora i sudici marchi del vostro "buon gusto", in esse tuttavia già palpitano, per la prima volta, i baleni della nuova bellezza futura della parola autonoma» (Vladimir Majakovskij, «Schiaccio al gusto del pubblico»)



**FRASE
DI...
CICERONE**
Scrittore
e oratore

«Suum cuique pulchrum est»
Per ciascuno è bello ciò che è suo
Tusculanae disputationes, V, 22, 63



Una scena cult del film di Moretti «Bianca»

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.

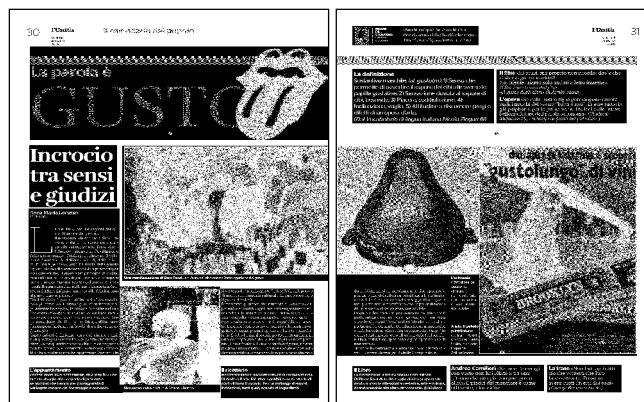
Il Libro

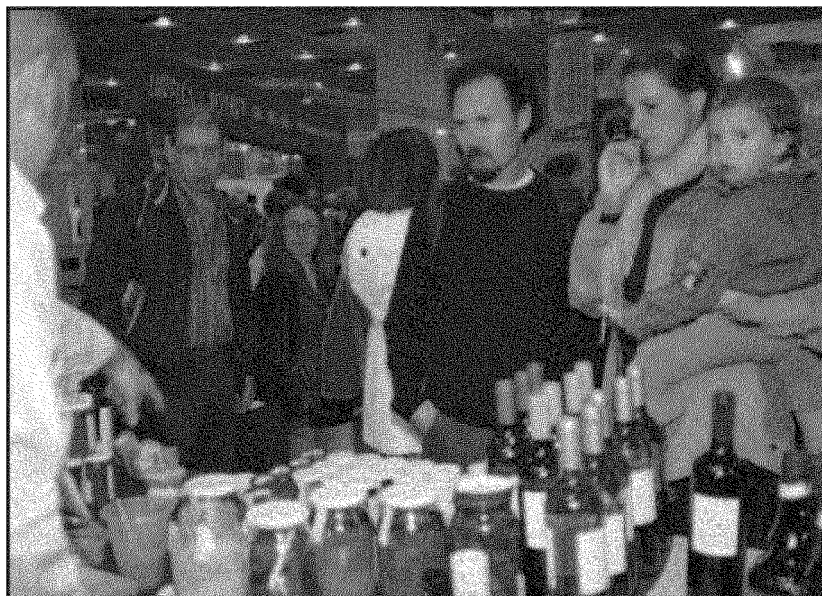
LA DISTINZIONE. CRITICA SOCIALE DEL GUSTO

Di Pierre Bourdieu. Un saggio che ha proposto in modo nuovo le riflessioni su estetica, arte e cultura, riconducendole alla sfera del concreto. (Il Mulino)

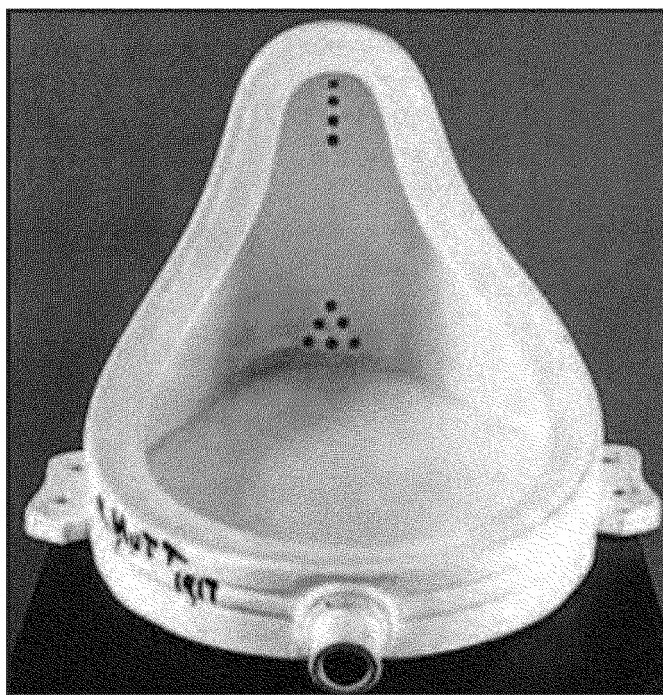
Andrea Camilleri «Se mentre mangi con gusto non hai allato a tia una pirsona che mangia con pari gusto allora il piaciuri del mangiare è come offuscato, diminuito»

La frase «Non fare agli altri ciò che vorresti che loro facessero a te. Possono avere gusti diversi dai tuoi» (George Bernard Shaw)





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



L'orinatoio
(1917) di Marcel
Duchamp
«Il grande
nemico dell'arte
è il buon gusto»,
è una delle sue
frasi celebri

**A lato, il cartello
pubblicitario**
degli anni 70 delle
gomme Brooklyn.
In alto, la celebre
lingua dei
Rolling Stones

