

Gustare la natura: riflessioni estetiche tra gastronomia e biologia

Andrea Borghini

[Penultimate draft. Final version to appear in N. Perullo (ed.), *Cibo, filosofia e arte* [*Food, Philosophy, and Art*], ETS, Pisa]

Abstract in italiano. In estetica del cibo si può fare una distinzione – seppur in certi casi sommaria – tra il piacere provato al palato e il piacere dato dall’idea di ciò che viene consumato o dal modo in cui viene consumato. Mentre la rilevanza dell’idea di natura è notoriamente sfruttata a tutti i livelli della produzione gastronomica, più controverso è invece se e in che misura si possa “gustare la natura”. Partendo dall’analisi delle idee di natura e piacere gastronomico, il saggio studia sei modalità in cui la natura può dirsi una componente del gusto di un cibo o di una bevanda.

English Abstract. Within the aesthetics of food, a distinction can be drawn between pleasure of the palate and pleasure derived from the idea of what is consumed or from the manner in which it is consumed. While the significance of the idea of nature is evidently exploited at all levels of food production, it is more controversial to what extent one can say to be “tasting nature.” Moving from an analysis of nature and gastronomic pleasure, the paper studies six chief manners in which nature can be a component of the taste of a food or a beverage.

In un breve articolo del 1989, “The Pleasures of Eating” [I piaceri del mangiare], Wendell Berry utilizzò un’espressione poi divenuta piuttosto nota: *mangiare è un atto agricolo*. L’obiettivo di Berry era recuperare consapevolezza della relazione tra dieta e processi di trasformazione di animali, piante, terreni e, più in generale, di ecosistemi. A quasi venticinque anni di distanza, almeno dal punto di vista semantico, Berry sembra aver guidato il carro vincente. Cibo e natura oggi vanno a braccetto. Per dire qualcosa di incisivo e innovativo sul tema occorre divincolarsi entro il vocabolario pertinente alla legislazione, l’etichettatura e la valutazione dei cibi, che si è appropriato di termini fino a prima raramente utilizzati in ambito gastronomico. Non vi è di più ovvio che imbattersi in un cibo *naturale* (cfr. Borghini, 201Xc), in un prodotto *organico* e *biologico*; ed è sempre più frequente trovare vini *biologici* o *biodinamici*. Non solo. Nei Paesi più affluenti, sia l’alta gastronomia sia le pratiche culinarie casalinghe ossequiano i cibi selvatici. Mangiare solo carne che cacciamo o macelliamo è divenuto eticamente ed esteticamente nobilitante; perfino una persona così impegnata e legata alla civiltà tecnologica come Mark Zuckerberg, fondatore di *Facebook*, decise qualche anno fa di macellare di persona la carne che consumava domesticamente. Vi è poi un rinnovato interesse per le pratiche di foraggiamento, sia per consumo domestico sia per la ristorazione: il Noma di Copenaghen e la collegata ascesa della cosiddetta cucina nordica ne sono esempio. Insomma, il detto di Berry è non solo diventato pane quotidiano, ma pare quasi obsoleto. Oggi, per molti consumatori agiati, *mangiare è un atto ecologico*, meglio quando minimamente agricolo.

Nelle pagine che seguono affronterò il tema dell'incontro tra cibo, piacere estetico e natura sotto un'angolatura specifica e forse desueta. La rilevanza dell'idea di natura è sfruttata pressoché a ogni livello della produzione gastronomica. Si tratta di un fenomeno culturale collegato all'ascesa del concetto di biodiversità e all'affermarsi dell'etica ambientale, rilevante anche per comprendere la preminenza che il cibo ha assunto nella cultura alta dei Paesi più affluenti. Eppure, se ci fermiamo a queste osservazioni, rischiamo di perdere un aspetto tipico del discorso sul cibo, legato alle sue caratteristiche ontologiche e all'accesso epistemico che abbiamo a esse. Secondo una distinzione – seppur in certi casi sommaria – vi è una differenza tra il piacere provato al palato e il piacere dato dall'idea di ciò che viene consumato o dal modo in cui viene consumato. Qui vorrei interrogarmi sulle modalità e sul significato di “gustare la natura”, di percepirla al palato, piuttosto che su quelle di pensarla o di esperirla attraverso uno degli altri sensi. Come si assaggia, come si introietta la natura? Ci sono forme di piacere specifiche dell'assaggiare la natura? Per rispondere a queste domande (§3), dobbiamo innanzitutto parlare di cosa sia la natura (§1) e dare una mappa delle posizioni filosofiche circa il piacere gastronomico (§2).

§1. 'Natura'

L'idea di natura è forse una delle più abusate, non solo da un punto di vista teorico, ma anche a livello commerciale, conversazionale e ideologico. Ci sono modi di fare naturali, cosmetici naturali, tessuti naturali, rimedi naturali, cibi naturali, parchi naturali e via dicendo. Ovviamente queste espressioni fanno riferimento a diverse accezioni del termine, ma cercare di districare tali accezioni significa entrare in un vespaio metafisico. Difatti, in alcuni Paesi (per esempio gli Stati Uniti), l'uso di “naturale” sulle etichette alimentari non è regolamentato. Premesse queste difficoltà, per tentare di mettere un po' d'ordine, distinguerò cinque accezioni di “naturale” rilevanti per il vocabolario gastronomico. Non devono essere intese come mutuamente esclusive in ogni contesto, piuttosto come più o meno calzanti per discutere di o classificare un cibo.

(1) “Natura” deriva dalla radice latina “*gna*”, che sta per “generazione”, da cui infatti il predicato latino “*nasci*”, cioè nascere. L'etimologia suggerisce una prima accezione del termine, secondo cui la natura è *ciò da cui tutto nasce*. Il cibo, tutto, è un prodotto della natura. Se intesa in senso monistico, l'accezione teorizza che *vi è un unico principio per tutte le cose*. La natura, cioè, è (i) o un principio *interno al Creatore* – per esempio, quando, alla maniera di molti filosofi scolastici e moderni, si soleva dire *Deus sive natura*, Dio ovvero la natura; (ii) oppure un principio *interno all'universo*, come accade a partire dalla filosofia rinascimentale, in cui l'operare del cosmo venne concepito come la natura ultima delle cose – un'idea che pare tuttora viva almeno implicitamente nella ricerca di molti scienziati.

(2) Nella Grecia e Roma antiche, così come in altre tradizioni filosofiche (per esempio in quella indiana), non vi era una natura, ma molte. Secondo questa accezione, *ciascuna cosa individuale* possiede un suo principio, una sua essenza, che la definisce; la spiegazione del comportamento di quella cosa passa appunto attraverso il riferimento alla sua essenza. Qual è l'essenza di – poniamo – un

pomodoro? A seconda della prospettiva, si guarderà alla storia evolutiva del frutto, oppure alla sua composizione genetica, oppure al terreno entro cui la pianta è cresciuta, o infine alle tecniche di coltivazione.

(3) In un'altra nota accezione, "naturale" è opposto ad "artificiale". Sebbene la definizione stessa di artefatto sia tutt'altro che pacifica, in prima approssimazione possiamo ritenere che ogni cosa le cui caratteristiche siano state forgiate per mezzo di un'arte o tecnica umana, in maniera diretta o indiretta, è artificiale. Essere naturale in questo senso, dunque, significa essere frutto di un processo in cui non trovano impiego l'arte o la tecnologia umana. Il termine spesso utilizzato per descrivere cibi in questa classe è "selvatico". Ad esempio, una castagna è naturale se frutto di un albero cresciuto spontaneamente in un bosco, senza l'uso di alcun specifico intervento umano; al contrario, una mela Golden Delicious non è naturale, dal momento che è il frutto di una tecnica – l'innesto.

(4) Secondo una quarta accezione, "naturale" è ciò che spontaneamente esiste in natura. A essere sottolineata, in questo caso, è la mancanza di influenza da parte di una volontà ordinatrice su una fase cruciale del processo di formazione. Così, ad esempio, una mela è naturale anche se ottenuta per clonazione: sebbene il suo patrimonio genetico sia stato selezionato, le sue altre caratteristiche specifiche (dimensioni, dolcezza, colore ecc.) non sono state scelte dall'agricoltore, ma varieranno in base a fattori non controllabili quali le condizioni atmosferiche. Altro caso esemplare è quello di composti chimici – come la vanillina – cosiddetti naturali perché, sebbene prodotti in laboratorio, copiano una struttura chimica non disegnata da umani. *Sintetici*, quindi, sono quei composti disegnati da umani e creati in laboratorio (non disponibili, cioè, sulla Terra prima del lavoro di laboratorio). Rientrano sotto questa accezione anche gli alimenti e le bevande a fermentazione spontanea.

(5) Categoria a parte, infine, spetta alle azioni eseguite con naturalezza. "Naturale" qui sta per "non forzato". Esplicitare che cosa si intenda per "forzato" è ovviamente tutt'altro che banale; un modo per iniziare a farlo è riferendosi alla nozione di *autenticità*. Per esempio, se una ricetta è stata eseguita con naturalezza, non intendiamo ovviamente che la ricetta è venuta in essere spontaneamente o non artificialmente, ma semplicemente che vi era un'autenticità di fondo nella preparazione, un rispetto delle abilità culinarie e di come queste si sposavano con lo specifico contesto d'esecuzione (cfr. Borghini 201Xb e 2011).

§2. Edonismo in gastronomia

La fame è una condizione primordiale. Attività collegata al metabolismo, sfamarsi è forse ciò che più eminentemente contraddice l'autonomia dell'essere umano. Tuttavia, la fame può essere educata, combattuta, domata, dissolta, a testimonianza della sua valenza culturale. Bastano questi pochi cenni a suggerire non solo l'interdisciplinarietà dello studio del cibo, ma anche la complessità di un discorso sul piacere e il godimento estetico derivati dal mangiare. Si tratta, in effetti, di un discorso che ha dominato anche la storia del pensiero occidentale, in cui l'ovvietà del piacere gastronomico è stata contrastata nei modi più svariati (cfr. anche Perullo 2013).

Mangiare è un'attività sia naturale sia culturale, soprattutto perché coinvolge in modo eminente corpo e mente – in qualunque modo li si concepisca. La storia della filosofia legata al piacere gastronomico ci restituisce infatti uno degli spaccati più vividi sul rapporto tra corpo e mente. Possiamo riassumere tale rapporto in una tassonomia composta di quattro principali atteggiamenti teorici, ciascuno dei quali avrà poi delle sotto-differenziazioni su cui qui non mi soffermerò. Gli atteggiamenti non sono mutuamente esclusivi nella vita di una persona, sebbene educarsi a o diseducarsi da uno di essi non è banale.

Primo atteggiamento: la fuga.

Un primo, tipico atteggiamento di fronte al piacere gastronomico è quello della fuga. Al pari di sport come la maratona e il ciclismo, la competizione tra mente e corpo deve ambire al distanziamento. La fuga, nel caso del cibo, prende la forma dell'astinenza oppure dell'approccio medico all'alimentazione, su cui tornerò poco più sotto. Queste pratiche evocano la tipica vita monastica, l'esempio di figure religiose di spicco come Santa Chiara e San Francesco, e ancora un'ideologia del corpo cara pure a donne e uomini contemporanei; ma non deve sfuggire, tuttavia, che la presa di questa posizione è ben più ampia: include, per esempio, un ampio numero d'intellettuali contemporanei, per i quali la distanziamento dai piaceri gastronomici è un *modus vivendi* indice di rigore intellettuale (cfr. Shapin 1998 e Perullo 2012 e 2013)

Secondo atteggiamento: la lotta e la dominazione.

Il secondo atteggiamento è la lotta al piacere gastronomico. In analogia con la lotta greco-romana, la box e le arti marziali, la dieta deve essere un modo di affermare la supremazia della mente sul corpo, sostituendo i piaceri del palato con quelli dell'intelletto. Pratiche dietetiche come il vegetarianismo o il consumo critico rientrano in questa categoria. Il piacere del palato trova qui il posto che gli viene assegnato dalla ragione. Quest'ultima deve conquistare lo spazio delle azioni legate alla dieta, per poi riassegnarlo secondo criteri che garantiscano il rispetto di regole etiche, politiche, sociali, legali.

Terzo atteggiamento: la cooperazione.

Il terzo atteggiamento ricerca la cooperazione col piacere gastronomico. Al pari della ginnastica, la danza o il nuoto sincronizzato, l'obiettivo è l'agire educato e armonico. I piaceri gastronomici sono coltivati in costante dialogo con le esigenze della persona e del contesto dietetico. Questa prospettiva lascia spazio a esplorazioni di esperienze – per esempio, cibi non etici quali l'*ortolan* (cfr. Allen 2002) – che il secondo atteggiamento riterrebbe non conformi alle regole e che il primo atteggiamento considera insignificanti, se non depravanti.

Quarto atteggiamento: l'abbandono.

Il quarto atteggiamento è quello dell'abbandono ai piaceri gastronomici. Si tratta di una forma di ozio, di una ricerca di piacere senza obiettivi e delimitazioni temporali specifiche.

I diversi atteggiamenti possono essere ulteriormente illustrati attraverso l'introduzione di una tassonomia di forme di edonismo e del suo opposto.

Edonismo: Il principio di condotta secondo cui la motivazione per l'azione deve essere il piacere procurato dall'azione.

Edonismo gastronomico: Il principio di condotta secondo cui la motivazione per la nutrizione devono essere i piaceri procurati dalla nutrizione.

Edonismo gastronomico intellettuale: Il principio di condotta secondo cui la motivazione per la nutrizione devono essere i piaceri procurati dalle idee che ispirano la nutrizione.

Edonismo gastronomico palatale: Il principio di condotta secondo cui la motivazione per la nutrizione devono essere i piaceri procurati la gusto che accompagna la nutrizione.

Purismo: Il principio di condotta secondo cui la motivazione per l'azione non deve mai essere il piacere procurato dall'azione.

Purismo gastronomico: Il principio di condotta secondo cui la motivazione per la nutrizione non devono mai essere i piaceri procurati dalla nutrizione, quanto piuttosto il mantenimento delle funzioni vitali dell'organismo.

I sostenitori del primo atteggiamento rientrano sotto quello che chiamo purismo gastronomico; i sostenitori del secondo atteggiamento, invece, possono esemplificare anche l'edonismo gastronomico intellettuale e, solo in situazioni ben delimitate sosterranno la possibilità dell'edonismo gastronomico palatale; i sostenitori del terzo atteggiamento, invece, possono esemplificare l'edonismo gastronomico palatale o intellettuale, senza altre riserve che non siano la ricerca di una cooperazione tra ragione e piaceri gastronomici. I sostenitori del quarto atteggiamento non si pongono obiettivi di esemplificare alcuna forma di edonismo e purismo.

Ci possiamo e dobbiamo chiedere come mai i primi due atteggiamenti abbiano prevalso nella storia della civiltà occidentale e in svariate altre tradizioni. Ecco, succintamente, un argomento che, con le dovute modificazioni circostanziali, credo stia alla base del pregiudizio filosofico nei confronti del cibo e del piacere gastronomico.

- (A) I piaceri gastronomici sono piaceri corporei a cui non possiamo sottrarci.
- (B) C'è una tendenza naturale, per l'essere umano, a perdere il controllo dei propri piaceri corporei.
- (C) [Da (A) e (B)] Siccome i piaceri gastronomici sono piaceri corporei e sono inevitabili (A), c'è una tendenza naturale, per l'essere umano, alla ingordigia.

- (D) L'attenzione al piacere corporeo, sebbene occasionalmente formativa, se trasformata in pratica di vita aumenta la probabilità della ingordigia anziché la prevalenza di una dieta guidata dalla ragione.
- (E) L'ingordigia influenza negativamente tutto l'agire morale e civile, istigando l'incapacità del controllo razionale dell'azione.
- (F) *Conclusiones*: chi coltiva i piaceri gastronomici ricerca l'agire immorale e incivile.

Sebbene si tratti di un argomento piuttosto intuitivo, una trattazione delle fonti che supportano la sua ricostruzione richiederebbe un separato articolo. Vi sono senz'altro vari studi che suggeriscono una simile lettura della storia del rapporto tra mente e corpo (Doggett e Trubek 201X; Maraini 2013; Prose 2003; Bynum 1987). Qui, mi limiterò a riportare due noti passi di Agostino di Ippona e Tommaso d'Aquino, solitamente portati a sostegno di atteggiamenti o del primo o del secondo tipo.

Tu mi hai insegnato ad accostarmi agli alimenti per prenderli come medicinali. Senonché, nel passare dalla molestia del bisogno all'appagamento della sazietà, proprio al passaggio mi attende, insidioso, il laccio della concupiscenza. Il passaggio stesso è un piacere e non ve n'è altro per passare ove ci costringe a passare il bisogno. Sebbene io mangi e beva per la mia salute, vi si aggiunge come ombra una soddisfazione pericolosa, che il più delle volte cerca di precedere, in modo da farmi compiere per essa ciò che dico e voglio fare per salute. La misura non è la stessa nei due casi: quanto basta per la salute è poco per il piacere, e spesso non si distingue se è la cura indispensabile del corpo, che ancora chiede un soccorso, o la soddisfazione ingannevole della gola, che, sotto, richiede un servizio. La nostra povera anima esulta dell'incertezza e predispone in questa la difesa di una scusa, lieta che non sia manifesto quanto basta a una vita normalmente sana. Così sotto il velo della salute si occultano i traffici del piacere. A queste tentazioni mi sforzo quotidianamente di resistere, invocando l'aiuto della tua mano, e riferisco a te i miei turbamenti, poiché il mio giudizio su questo punto non è ancora sicuro. (Agostino, *Confessioni*: X, 44)

Il peccato di gola, come abbiamo detto, non consiste nella materialità del cibo, ma nella brama di esso non regolata dalla ragione. Perciò se uno eccede nel mangiare, non per ingordigia, ma stimando necessaria quella quantità, questo non va attribuito alla gola, bensì a un errore. Alla gola va attribuito invece soltanto questo, che uno ecceda nel mangiare per la brama di un cibo gradevole [...] Il peccato di gola è mortale in quanto distoglie dall'ultimo fine. E sotto quest'aspetto esso può ridursi a una trasgressione del terzo comandamento riguardante la santificazione del sabato, nel quale si comanda di cercare il riposo nell'ultimo fine. [...] La gola indica, come abbiamo detto, la concupiscenza disordinata nel mangiare. Ora, in questo si possono considerare due cose: il cibo che si mangia e l'atto del mangiare. Perciò due possono essere i disordini di detta concupiscenza. Il primo riguardo al cibo stesso che si prende. E allora rispetto al valore del cibo si cercano cibi lautissimi, ovvero di lusso; e rispetto alla qualità si cercano cibi preparati con troppa

accuratezza, cioè con raffinatezza; invece rispetto alla quantità si eccede mangiando il superfluo. Il secondo disordine nella concupiscenza del mangiare riguarda l'atto medesimo del cibarsi: e si eccede, o anticipando il tempo debito, e cioè prima del tempo, oppure non osservando la debita maniera, con la voracità. Invece S. Isidoro abbina i due primi eccessi, dicendo che il goloso esagera nel mangiare per "la qualità, la quantità, la maniera, e il tempo". (Tommaso d'Aquino, *Summa Theologica*, Q148, articoli 1-5)

A chi sostiene il terzo o il quarto atteggiamento, l'onere di mostrare in che modo l'argomento sia erroneo. Non è questa la sede per proporre i dettagli di un contro-argomento. Tuttavia, credo che entrambi (D) ed (E) siano incorretti: la cooperazione coi piaceri corporei riduce, anziché aumentare, la probabilità dell'ingordigia; inoltre, una giusta dose di ingordigia finisce per facilitare, non corrompere, l'agire morale e civile. La discussione che segue sul gustare la natura andrà intesa come un piccolo passo verso la costruzione di un dialogo tra la ragione e la ricerca di piaceri gastronomici.

§3. Gustare la natura

Quanto detto fin qui ci permette di inquadrare la discussione sul gustare la natura. Prima di tutto, si tratta di un dibattito che interessa coloro che si dissociano dal purismo. La questione del gustare la natura è infatti di pertinenza dell'edonismo gastronomico palatale. Come vedremo, poi, alcune delle modalità di gustare la natura che sono state proposte non sono compatibili con il secondo atteggiamento, poiché riguardano esperienze gastronomiche non ammissibili. Prevedibilmente, cosa significhi gustare la natura è rilevante soprattutto per chi crede di potersi arricchire dal punto di vista etico e civile attraverso un dialogo con il piacere gastronomico.

Torniamo, allora, alle domande di partenza: quando è che possiamo gustare e introiettare la natura? Ci sono forme di piacere specifiche del gustare e introiettare la natura? Di seguito considererò sei tipi di esperienze gastronomiche che, in contesti tra loro disparati, invocano una delle accezioni di natura per accrescere il valore estetico di esperienze gustative.

La naturalizzazione del gusto. È troppo facile includere la prima accezione di natura, quella monistica, tra i sensi entro cui si può dire di gustare la natura. Ma ci sono almeno due tipologie di situazioni, spesso invocate oggi, che fanno appello alla seconda accezione di natura, declinata sulla base di recenti teorie scientifiche (o pretese tali). La prima tipologia ha a che fare con il tentativo di naturalizzare le esperienze gustative, ovvero di spiegare ciò che percepiamo al palato sulla base di correlazioni tra proprietà naturali (fisiche, chimiche, biologiche) del cibo e proprietà fisiologiche e neurologiche dell'assaggiatore. Poniamo, per esempio, che un vino abbia delle connotazioni tanniche al palato (cfr. Noble 2006 e la sua ruota del vino per uno dei molti esempi qui pertinenti). Una tipica mossa naturalistica spiega le note tanniche in base alla quantità di polifenoli contenuti nel vino e di come i polifenoli interagiscono con lo specifico apparato percettivo dell'assaggiatore. Il gusto, in altre parole, non è altro che una particolare miscela di essenze naturali, dei

composti del vino e del corpo dell'assaggiatore. Ecco, appunto, che il gusto diviene un fenomeno studiato e spiegato nei suoi aspetti fondamentali dalle scienze naturali.

L'idea di naturalizzare il gusto ha serie limitazioni. Tra le più importanti sembra esserci la cosiddetta obiezione basata sulla mancanza di forma. Le proprietà estetiche a cui ci riferiamo quando descriviamo una bevanda o un cibo non paiono avere dei correlati naturali univoci. Al pari di proprietà quali la generosità, che possono darsi in presenza di una molteplicità di circostanze materiali, anche l'essere tannico di un vino non sembra essere riconducibile soltanto alla presenza di un certo grado di polifenoli. Ma soprattutto, anche se vi fossero alcune proprietà estetiche di una bevanda o di un cibo che si riferiscono in modo univoco a proprietà naturali, ve ne sono molte altre per le quali non è per niente chiaro da che parte rifarsi per una naturalizzazione. Si pensi, a esempio, a proprietà come l'eleganza, l'equilibrio e la complessità. In questi casi, i tentativi di naturalizzazione assomigliano molto di più a chiare operazioni linguistiche, dove il termine "elegante" viene rimpiazzato – per esempio – con una certa varietà di uvaggio (come un *pinot noir*) o con una proprietà come la scarsa acidità.

Affinità digestive. Un altro senso in cui gustiamo e introiettiamo la natura, che si rifà alle scienze naturali, si concentra sulle affinità digestive. Alcuni cibi risultano saporosi perché digeribili; e risultano digeribili per via di certe affinità naturali tra il corpo umano e alcune specie o sostanze chimiche. È qui che l'idea di salute assume una rilevanza estetica non solo per l'edonismo gastronomico intellettuale, ma anche per quello palatale. Il salutare ha un gusto, ed è il gusto di ciò che il nostro corpo riconosce come – per citare alcune istanze spesso invocate – saziante, digeribile, nutriente e via dicendo. Vi è un filone di ricerca biotecnologica incentrato su questa prospettiva. Vi appartengono, per citare un esempio, i cibi probiotici. Ma, più in generale, anche i prodotti "organici", "biologici", "naturali" ambiscono ad avere un gusto che segnali l'affinità naturale tra corpo e prodotto di consumo.

La limitata credibilità delle affermazioni dietetiche e nutrizioniste è fin troppo facile da additare (cfr. anche solo Pollan 2008, parte prima, e Shapin 2007 per alcuni esempi.) Allo stesso tempo, non si può negare l'importanza rivestita dall'affinità digestiva al palato. Ciò sembra suggerire, in effetti, che la distinzione tra edonismo gastronomico intellettuale e palatale è di comodo: vi sono importanti circostanze in cui ragione e gusto non possono essere astratte e separate.

Il sapore del selvatico. Altro caso noto, quello dei cibi selvatici. In italiano abbiamo anche un termine, *selvaggina*, che ha una marcata connotazione palatale. La selvaggina non è tale solo perché carne di animali non allevati: la selvaggina ha un sapore, appunto il sapore del selvatico. Parimenti, anche per quanto riguarda frutti, piante, funghi, pesci che esistono sia in forma selvatica che domestica, come i mirtilli o le fragole, conserviamo una diversa nomenclatura culinaria che indica delle differenze di gusto. Le fragole di bosco devono, almeno nelle aspettative, avere un sapore più intenso e marcato – sia per le note acide sia per quelle dolciastre – rispetto alle fragole coltivate. Il branzino di allevamento e quello selvatico avranno tipologie di sapori facilmente distinguibili al palato esperto.

Casi come il branzino, le fragole o i mirtilli suggeriscono che il gusto dei cibi selvatici potrebbe essere naturalizzato, cioè ricondotto alle componenti fisiche chimiche o organiche di quei cibi. Tuttavia, questa non pare essere, almeno al momento, una faccenda di grande interesse estetico. Salvo alcune rare eccezioni (per esempio mirtilli, fragole e alcuni pesci), il selvatico non è una categoria estetica tipica nella grande distribuzione del cibo. Piuttosto, essa viene utilizzata con sempre maggiore frequenza nella ristorazione, dove la naturalizzazione del gusto non è una priorità, quanto lo è invece creare un categoria che risulti ovvia al palato ed eccitante dal punto di vista dell'originalità dell'esperienza. Si ricorderà, tuttavia, che non sempre ciò che è selvatico coincide con i valori etici, civili o politici di un consumatore, per cui chi assume il secondo atteggiamento nei confronti del piacere gastronomico guarderà con occhio particolarmente critico questa tipologia di esperienza gastronomica.

Gustare un territorio. Una riflessione sul valore estetico del gustare la natura non può omettere il *terroir*. Alla base delle indicazioni geografiche vi è la convinzione che aree geografiche diverse convogliano specificità ai prodotti, specificità che si manifesta al gusto (cfr. Borghini 201Xa e Borghini 2012). Sebbene alcuni (cfr. Angus *et. al.* 2006) abbiano fatto timidi tentativi di naturalizzare le proprietà di uno specifico *terroir*, la maggior parte dei *terroiristi* sostiene una forma di olismo delle proprietà specifiche di un territorio. In altre parole, la specificità delle indicazioni geografiche consiste nelle differenze globali che un territorio – i cui confini vengono delimitati da un disciplinare di produzione – ha rispetto a qualsiasi altro territorio del pianeta. Così, i vini dello Champagne avrebbero un gusto che riflette caratteristiche che ritroviamo solo nel territorio dello Champagne. Quando gustiamo un bicchiere di Champagne, gustiamo l'essenza di un territorio, non riconducibile a singole caratteristiche naturali del vino o del terreno.

In quale misura queste affermazioni siano credibili rimane non chiaro (cfr. Borghini 201Xa); tuttavia, la categoria in questione costituisce uno dei principali punti di riferimento per l'estetica del gusto e movimenti quali Slow Food hanno fatto della specificità del territorio uno dei propri punti cardine ideologici.

La cultura della vita. L'agricoltura si fonda sulla coltivazione, cioè sull'essere umano che decide di prendersi cura di altre forme di vita, con la consapevolezza di esercitare su di loro una sorta di violenza per l'adattamento alle proprie esigenze (Stiegler 2006). Ecco, questa cultura della vita, di una pianta o di un animale, che si manifesta nella bellezza di un campo ben coltivato, di una fattoria modello e di un prodotto di alta qualità ha un correlato nel gusto di un cibo o di una bevanda. I migliori vini sono il prodotto di una cultura enologica che si manifesta anche e soprattutto nella bellezza delle vigne, degli uvaggi e degli ecosistemi entro cui questi crescono.

Sapori esotici. L'ultima tipologia di esperienza gastronomica che considererò è quella dei cibi esotici (cfr. Heldke 2003). Nell'idea di cibo esotico c'è il viaggio. Si tratta, tuttavia, non solo di un viaggio puramente immaginario: il commensale viaggia col corpo, introiettando cibi *della* destinazione. In alcuni casi, a essere

esportato è il frutto o una parte di pianta; in altri casi è la ricetta. I sapori esotici, così, possono farci gustare la natura o nel senso di specifiche essenze naturali (la seconda accezione di “natura”) o nel senso di espressioni autentiche di certe pratiche culinarie (la quinta accezione del termine).

§4. Conclusioni

L’incontro tra cibo, piacere estetico e natura è senz’altro complesso. Quando ho approcciato il tema, supponevo che molte delle associazioni esteticamente rilevanti tra natura e cibo fossero di carattere meramente intellettuale. Col tempo mi sono ricreduto. Come spero le considerazioni qui fatte indichino, il gustare la natura è un modo centrale entro cui il piacere del cibo viene veicolato. Che sia così non sorprende, vista la centralità della biodiversità e dell’etica ambientale nell’orizzonte di valori condivisi dalle società occidentalizzanti. Anzi, forse questo capitolo dell’estetica della gastronomia potrebbe risultare decisivo per comprendere l’importanza che il cibo ha assunto nella società contemporanea. L’ascesa dei *celebrity chef*, delle riviste di cibo, dei programmi TV sul cibo, della ristorazione come forma d’intrattenimento potrebbe cioè essere vista come un parte integrante dell’esigenza di rispetto della natura e di recupero del rapporto uomo-natura.

Bibliografia

- Allen S.L. 2002, *In the Devil's Garden. A Sinful History of Forbidden Foods*, New York: Ballantine Books
- Angus N.S. et al. 2006, *Regional Classification of New Zealand Red Wines Using Inductively-Coupled Plasma-Mass Spectrometry (ICP-MS)*, "Australian Journal of Grape and Wine Research", XII: 170-176
- Borghini A. 201Xa, "Geographical Indications, Food, and Culture" in P.B. Thomson e D.M. Kaplan (a c. di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, New York City: Springer (in corso di stampa)
- Borghini A. 201Xb, "Authenticity in Food" in P.B. Thomson e D.M. Kaplan (a c. di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, New York City: Springer (in corso di stampa)
- Borghini A. 201Xc, "Metaphysics of Natural Foods" in P.B. Thomson e D.M. Kaplan (a c. di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, New York City: Springer (in corso di stampa)
- Borghini A. 2012, "On Being the Same Wine", *Rivista di estetica* 51: 175-192
- Borghini A. 2011, "What Is a True *Ribollita*? Memory and the Quest for Authentic Food", in T. Piazza (a c. di), *Secret and Memory in the Information Age*, Porto: Afrontamento: 93-106
- Bynum C. 1987, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley and Los Angeles: University of California Press
- Heldke L. 2003, *Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer*, New York: Routledge
- Maraini D. 2013, *Chiara di Assisi. Elogio della disobbedienza*, Milano: Rizzoli
- Noble A. 2006, "Describing the indescribable", *Food Science and Technology International* 20: 32-35
- Perullo N. 2013, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Bra: Slow Food Editore
- Perullo N. 2012, "Wineworld: Tasting, Making, Drinking, Being", *Rivista di estetica* 51: 3-48
- Pollan M. 2008, *In Defense of Food. An Eater's Manifesto*, Penguin, New York
- Prose F. 2003, *Gluttony*, New York: Oxford University Press
- Shapin S. 2007, "Expertise, common sense, and the Atkins diet", in J. Porter e P. W. B. Phillips (a c. di), *Public Science in Liberal Democracy*, Toronto: University of Toronto Press: 174-193
- Shapin S. 1998, *The Philosopher and the Chicken: On the Dietetics of Disembodied Knowledge*, in C. Lawrence and S. Shapin (eds.) *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge*, Chicago University Press, Chicago: 21-50
- Stiegler B., 2006, "To Take Care" (tr. di S. Arnold, P. Crogan e D. Ross), *Ars Industrialis*: <http://arsindustrialis.org/node/2925>
- Trubek A. e Dogget T. 201X, "Ethics of Gustatory Pleasure", in P.B. Thomson e D.M. Kaplan (a c. di), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, New York: Springer (in corso di stampa)