

© Italiano LinguaDue, n. 1. 2012. E. Franzini, *La parabola del gusto nel Settecento italiano ed europeo*.

LA PARABOLA DEL GUSTO NEL SETTECENTO ITALIANO ED EUROPEO

Elio Franzini

Pubblichiamo il testo della prolusione ai “Corsi internazionali di Lingua e cultura italiana” di Gargnano del Garda (LV edizione: www.calcif.unimi.it), tenuta il 7 luglio 2012 dal prof. Elio Franzini, ordinario di Estetica nell'Università degli studi di Milano e prorettore per la programmazione e i servizi alla didattica.

Il gusto è una nozione ambigua e ambivalente: e questa ambivalenza è ben riflessa all'interno della tradizione iconografica, in primo luogo secentesca e settecentesca, che lo pone da un lato come un'eterea trasfigurazione mitologica, in cui è leggiadra metafora, e dall'altro lo riconduce alla fisiologia e, di conseguenza, all'eccesso, alle crapule e alle ubriachezze dei peccati di gola. Questa ambivalenza può essere letta come il primo segno di una sorta di imbarazzo teorico che sembra accompagnare il gusto, insieme concetto e senso corporeo.

Siamo infatti sempre imbarazzati di fronte al nostro “gusto”, ed è forse l'imbarazzo di esibire con il corpo la nostra interiorità: è spesso impossibile spiegare perché ci piaccia quel quadro, quella persona, quel cibo e non altri, che pure in tanti sembrano apprezzare. Ed è allora da questo “difetto”, da questa incapacità di sottoporre il gusto a un'analisi razionale che sappia spiegarlo, che sono nate, sin dalla letteratura latina, le frasi che ancora oggi ripetiamo: sui gusti è paradossalmente lecito disputare proprio perché il gusto non possiede una verità “in sé” e per renderlo accettabile è necessario accostargli, come accade tra Seicento e Settecento, un aggettivo “etico” come quello di “buono”, che ne allontani i pericolosi vincoli con la sfera del nostro piacere soggettivo.

La filosofia ha infatti il compito, come di consueto, di “decorporeizzare” i concetti che hanno un primario riferimento corporeo, di anestetizzare il corpo: e ciò attraverso concetti ambigui come il gusto, che si tenta di sottrarre – come nel Settecento accade – alle sue matrici corporee, tattili, sensuali, peccaminose (perché questo piacere è come quello sessuale – ma di quel sesso “cattivo”, non finalizzato alla riproduzione).

È tuttavia evidente che far diventare oggetto filosofico, cioè oggetto di una ricerca veritativa, questo tema così soggettivo, incerto anche dei suoi confini fisiologici e culturali, richiede qualche premessa. E la richiede in particolare oggi quando il tema del gusto, centrale all'interno della filosofia e della cultura settecentesche, sembra ormai ritornato (dopo Kant) là da dove era venuto, cioè nella fisiologia e nel senso comune, marginalizzato invece nell'ambito del pensiero sull'arte, dove sembrano dominanti differenti modi di avvicinarsi criticamente alla vita delle opere. Forse, però, è questa stessa anomala vicenda del gusto, che passa dall'imperialismo, nel mondo delle arti e della vita sociale, all'oblio, a giustificare un interesse storico e filosofico: ricostruire la genesi, il dominio, la decadenza dell'idea estetica di gusto significa analizzare il momento nascente della cultura moderna, comprenderne i temi, i motivi, le svolte, le differenze e

le analogie, a partire dalla nozione stessa in cui il “buon gusto” è nato, figlio di una sola madre, il nostro corpo con i suoi sensi, e di tre padri, la cucina, la retorica e, in ultimo, la filosofia e l'estetica.

Questa trivalenza del gusto è radicata nella sua stessa nascita, attraverso concetti che, già dal nome, si rivelano poco definibili in modo univoco. Il “*non so che*” è infatti, sul piano retorico e filosofico, il progenitore del gusto e deriva, come peraltro il gusto stesso, dal piacere, da un qualche cosa di indefinito che viene tuttavia “gustato”.

Tuttavia, nel momento stesso in cui si affrontano le motivazioni d'ordine storico, vanno individuati alcuni precisi fili teorici che, ancor oggi, conducono nei pressi del tema del gusto. Come infatti già si è accennato, il gusto ha un originario legame con la fisiologia, presentandosi come un senso fortemente “corporeo”, legato al piacere della nutrizione, connesso, anche quando si nobilita avvicinandosi all'arte, al “provare un piacere attraverso i sensi”. Nel momento, tuttavia, in cui tale base istintuale va alla ricerca del proprio fondamento giudicativo, passando dalla fisiologia alla filosofia, dalla dialettica retorica alla dialettica filosofica, la questione assume contorni totalmente nuovi: infatti non ci si limita a provare piacere, a degustare qualcosa, bensì si cerca di spiegare tale piacere, di analizzarlo, appunto di trasformarlo in “giudizio”, in una dimensione di pensiero in grado di fare accedere a una sua “verità”, di cui presenta le “condizioni di possibilità” dell'apprensione. Questo percorso, che si svolge nell'intero Settecento, ha in Kant, nella *Critica del Giudizio*, il suo compimento: e forse, con esso, proprio per la sua forza sistematica, l'inizio della sua decadenza.

Ma questo passaggio – dal piacere al giudizio – di cui è protagonista il gusto, in particolare nel suo rapporto “razionale” con il genio, e che lo fa divenire oggetto filosofico, cioè da chiarificare concettualmente, si verifica in virtù di un ben preciso ragionamento che, indipendentemente dalle vicende storiche che lo sottendono, ha, come si diceva, un suo specifico “filo rosso” teorico.

Ragionamento che si traduce in una domanda non retorica: se il gusto ha attraversato un percorso che è passato dal piacere fisiologico al suo inquadramento nell'ordine formale del giudizio, come questo ordine, ordine che ha in Kant il suo sistema e, al tempo stesso, la sua interna “differenza” decostruttiva, si è instaurato?

La domanda potrebbe essere soddisfatta da un'esposizione storica, in grado di spiegare, ancora prima di Kant, la genesi del “gusto”, cioè il suo trasformarsi da nozione corporea e fisiologica in concetto estetico-filosofico. Al di là delle immagini, presenti in un'ampia tradizione iconografica, che mostrano il progressivo “raffinarsi” del gusto (che pur mai perde l'ambiguità tra fisiologia e filosofia), corre infatti una parallela vicenda filosofica del concetto, che ha ben precisi passaggi: dalla confusa nozione di *non-so-che*, le cui tappe essenziali si sviluppano tra la metà del Seicento e il primo ventennio del Settecento, con autori quali Bouhours, Leibniz, Marivaux, Montesquieu, in contesti non sempre omogenei, ci si muove verso una sua “razionalizzazione” in vari contesti filosofici, che la conducono al giudizio secondo differenti direttrici filosofiche, radicate nelle tradizioni dell'empirismo e del razionalismo. Ma che, anche, “contaminano” questi giudizi rendendoli protagonisti di ricche polemiche culturali, che hanno al loro centro la secentesca e affascinante disputa tra Antichi e Moderni, e che, al di là di essa, sono connesse a tutte le battaglie critiche e pubblicistiche che tramano, nei vari paesi, la cultura settecentesca.

Se è chiaro il percorso generale¹, avvicinandosi a esso, ai microproblemi che suscita, e alle deviazioni che comporta, tutto, ovviamente, si complica, soprattutto perché si hanno nei vari paesi piccole, ma significative, differenze nel concepire il gusto: con ciò si genera e si potenzia la “varietà” dei gusti stessi, la specificità cioè delle varie tradizioni “regionali”, parallela alla diversità delle varie correnti filosofiche.

In questo senso l’Italia è un caso emblematico, almeno per capire la genesi del termine, che peraltro è essenzialmente italiana e spagnola. Sia pure in modo occasionale lo si trova nel *Trattato di architettura* del Filarete e Ariosto, nell’*Orlando Furioso*, già nel 1516, dice dell’imperatore Augusto che ebbe in poesia “buon gusto”. L’aggettivo buono, peraltro, lo troviamo anche in Guicciardini, in Leone Ebreo e in autori minori, per giungere a Michelangelo, nelle sue *Rime*, per essere poi usato, tra gli altri, da Vasari, Guazzo, Tasso e Guarini. Tutti antecedenti, forse occasionali, ma non così frequenti in Europa, che precedono un uso sistematico e consapevole del termine, che troviamo in Campanella e in Lodovico Zuccolo, nel suo *Discorso delle ragioni del numero del verso italiano*, del 1623. Da qui in avanti, il termine si ritrova con frequenza, sempre nobilitato e spesso legato alla poesia, all’arte, all’ingegno. Tuttavia, mentre in altri paesi europei si verifica una sorta di “cambio di passo”, là dove il concetto di gusto è nato – in Italia e in Spagna – subisce una sorta di regressione o di “blocco”. Non esce cioè dall’ambiguità retorica da cui aveva preso avvio, mentre, in Francia, sulle basi del retorico *non-so-che*, sviluppa un dibattito sulla natura e il senso del giudizio.

La nozione progenitrice, appunto quella di *non-so-che*, è infatti inserita in Francia, Inghilterra e Germania, a differenza che in Italia, in contesti teorici che la fanno progressivamente uscire dall’ambiguità delle origini. E ciò può accadere perché si comprende, sul piano della teoria filosofica, che ambiguo, il *non-so-che*, lo è davvero, costitutivamente: infatti è nozione “oggettiva”, cioè un elemento realmente presente nelle cose, un tocco qualitativo che le accompagna, ma è anche una specificità del soggetto, che questo *non-so-che* “sente” e misteriosamente “riconosce”.

La centralità del *non-so-che* deriva dunque dalla sua capacità di prospettare e preparare gli orizzonti teorici in cui il gusto appare, “risemantizzando” la nozione retorica di gusto attraverso ben precise argomentazioni filosofiche, che prendono avvio dal cosiddetto razionalismo cartesiano, in Italia notoriamente rigettate da Vico. Razionalismo che, al di là dei testi stessi di Cartesio, e attraverso la mediazione dell’opera di Malebranche, connette il gusto alle classicistiche nozioni di ordine e armonia. Nozioni che sono peraltro ben presenti in Leibniz, ma che, nell’ambito specifico della storia del gusto, hanno il loro primo referente nel Trattato dedicato al bello scritto dal cartesiano Pierre Crousaz nel 1714 e in quello successivo del padre André. Al di là dei confini francesi, il richiamo alla dimensione “ordinativa” e classica del gusto, con tutti i suoi ascendenti cartesiani, si ritrova invece nell’opera di Shaftesbury e Hutcheson, divenendo, non sempre con attenzione per la precisione storica e teorica, il referente di coloro che intendono opporsi ai modi empirici (o empiristici) di avvicinarsi alla questione del rapporto tra gusto e bello.

Infine, pur strettamente legata al pensiero di Cartesio, una strada autonoma, e di fondamentale importanza per la rimediazione teorica del concetto di *non so che* verso quello di gusto, è quella di coloro che seguono la volontà leibniziana di “attualizzare” la

¹ Per una bibliografia generale sulla questione si veda P. D’Angelo, E. Franzini, G. Sertoli, S. Tedesco, *Gusto*, Palermo, Aesthetica edizioni, 2000.

nota frase del *De anima* aristotelico, ripresa da Locke, in cui si osservava che «nulla è nell'intelletto che prima non sia stato nei sensi».

A partire da tale frase, Leibniz nella *Prefazione ai Nuovi saggi sull'intelletto umano*, sostiene che i sensi hanno una “loro” verità, certo definita, né adeguata, ma le cui appetizioni e percezioni manifestano sempre la vita attiva della coscienza soggettiva, la sua tensione a un giudizio che può essere valido anche se inconsapevole delle “ragioni” che lo guidano: vi sono infatti «mille segni» che «fanno giudicare che vi sono a ogni momento una infinità di percezioni in noi, ma senza appercezione e senza riflessione, cioè cambiamenti nell'anima di cui noi non ci accorgiamo perché le impressioni sono o troppo piccole o troppo numerose o troppo congiunte, sicché non si riesce a distinguerle se non in parte».

È qui, con questi mille segni, che i leibniziani chiamano percezioni chiare e confuse o “piccole percezioni”, chiare ai sensi, ma confuse per un'analisi razionale, che il gusto si apre alle infinite possibilità che nel Settecento esplora, recuperando anche nuove dimensioni di corporeità, e di una fondazione del senso a essa correlata. Qui il gusto diviene corpo che giudica, senza avere bisogno dell'intelletto, stimolato in primo luogo da un'esperienza sensibile, dalla sua varietà e ricchezza di possibilità, dai legami nuovi che scopre tra corpo e ragione, rattivandoli. Legami che sono il *ragout*, che deve rattivare il gusto. Perché, come è noto, il termine *ragout* è una contrazione di “*raviver le gout*”, come ricorda anche Cartesio nel Discorso. Il gusto, come si è detto, nasce in sintonia e connessione con la cucina e usa spesso questo legame originario per sottolineare un motivo filosofico, che permette di rinnovare la nozione di “giudizio”. Un legame già ben presente a Orazio e Quintiliano, che già nel medioevo – si pensi a Isidoro di Siviglia – permette al gusto di divenire il “senso comune” in cui si incrociano sapore e sapere: il gusto è un piacere ambivalente, facile da provare e difficile da definire. Peraltro, la parola da cui derivano sapore e sapere è la stessa, ovvero “*sapio*”, e ha anche un valore teologale dato che la *sapientia* dello Spirito santo è definita “avere il gusto della vita di Dio”, “assaporare” Dio. Nel Seicento gli inquisitori dimostrarono quindi di avere buon fiuto, ma scarse conoscenze teologiche, perseguitando Campanella quando scriveva che la conoscenza intuitiva delle anime non avviene con i sillogismi, ma «con una sorta di tatto e di gusto», come con la lingua subito «avvertiamo il sapore del vino e del pane». Alla verità, diceva quindi Campanella, si giunge con i sensi prima che con la ragione.

Du Bos, dal canto suo, ma su questa stessa linea, riprende la metafora cartesiana, accostando *gout* e *ragout* nel momento in cui definisce il primo: l'opera d'arte, afferma, è come il *ragout*, se non piace, non piace, e nessuno potrà costringere ad affermare il contrario. Il gusto, dunque, non è “alto” o “basso”, ma funziona sempre nel medesimo modo per l'opera d'arte e per il *ragout*, per la cucina.

Il gusto è così, alle soglie del Settecento, in Europa, e certo sull'onda del pensiero leibniziano, il *ragout*, il *non so che* per condurre il corpo, con i suoi sensi e le loro potenzialità, a quella misura che solo il giudizio e la forma possono controllare. Il giudizio di gusto è la forma che controlla il piacere del corpo e l'immediatezza del suo sentire.

In Italia, invece, una trattatistica ampia e influente non riuscì a fornire alcuna definizione metodologica del gusto. Ne è esempio l'opera, del 1696, di Camillo Etti, *Il buon gusto nei componimenti retorici*, ma anche *Riflessioni sopra il buon gusto nelle lettere e nelle arti*, del 1708, di Muratori. L'unica eccezione è forse quella del bergamasco Piero di

Calepio, che nel 1729 scrisse il *Paragone della poesia tragica d'Italia con quella di Francia*, dove dimostra di essere in grado, come i suoi contemporanei europei, e in particolare gli svizzeri Bodmer e Breitinger, di portare il gusto verso il piano consapevole del “giudizio”.

È in queste direzioni che si apre infatti, per avviarsi alla conclusione, una storia filosofica del gusto come un vero e proprio modo critico per interpretare la natura, per vederne la forza, la stratificazione, la complessità, la trama di differenze che in essa corre, e che la costituisce. Infatti gli enciclopedisti, da Montesquieu a D’Alembert – ma anche chi, come Batteux, pur loro rivale, vive nel medesimo ambito culturale – ritengono che attraverso un’indagine sul gusto si debba cercare una mediazione formale tra la forza immediata della natura e il potere della regola, appunto tra la razionalità e il sentimento, unico modo per combattere le passioni negative. Anche se questa via di mezzo sarà spezzata, a differenti livelli, da Rousseau e in seguito da Kant (veri e propri “affossatori” della concezione settecentesca del gusto, sia esso empirista o razionalista), con gli enciclopedisti, e con Batteux, che pure enciclopedista non è, così come con Burke e Hogarth in Inghilterra, si è giunti a un punto decisivo: il gusto non trova più una sua definizione “ontologica”, nella natura e nell’arte come sua prosecuzione, dal momento che è divenuto un modo (conoscitivo) per manifestare la varietà di una fenomenologia dell’espressione che lega simpateticamente la natura, il giudizio e l’arte, conducendo verso una realtà qualitativa che assume il nome di “bellezza”, segnando al tempo stesso una volontà morale capace di connettere azione e passione.

Il gusto, nel suo tentativo di trovare una mediazione rappresentativa tra l’uomo e la natura, perde tuttavia progressivamente, a metà Settecento, la funzione originaria di criterio con cui un’epoca, e una figura di intellettuale, identifica con esso, come accadeva in Voltaire all’inizio del secolo, il potere della ragione e del giudizio di dominare anche il mondo del sentimento, affinandolo per un miglioramento progressivo dell’umanità o, almeno, per evitare che l’uomo cada, o ricada, nelle barbarie. Il gusto, inteso come un giudizio critico classicamente moderato e misurato, non è più sufficiente per mediare le aporie, possibili e reali, del rapporto tra la natura e la cultura, tra il sentimento e la ragione. Il gusto diviene sempre più uno strumento dialogico ed espressivo, non per esaltare l’immediatezza ingenua della natura, bensì per mettere in discussione, ed eventualmente in crisi, proprio il potere assoluto di una delle sue componenti costitutive, cioè la ragione. Per cui, e Rousseau ne è esempio, il gusto è un nome, un concetto generale, e sufficientemente generico, per esercitare uno spirito descrittivo capace di far comprendere, attraverso giudizi non solo razionali, la varietà espressiva che vive nell’ambito delle nostre esperienze mondane. È con questa conquista che il corpo riesce a far “sentire” le proprie ragioni, esercitando la sua forza critica, ma non distruttiva, sulle ripetizioni che immobilizzano la vita dei concetti, che ipostatizzano un’idea di ragione che da essa, e dal giudizio che la presenta, deve invece trarre un nuovo vigore, una nuova attenzione verso il mondo della differenza. Il gusto è il *ragout* del pensiero.

Il concetto di gusto, tuttavia, nel momento in cui acquista i suoi precisi connotati teorici, che Kant “sistematizza” e “fissa” in giudizi, progressivamente perde il suo potere costruttivo. Come se la sua funzione di mediazione tra natura e ragione, che controlla criticamente il loro rapporto espressivo, si annullasse nel momento in cui viene ingabbiata, trasformandosi soltanto in un “modo”, trascendentale o empirico, di un giudizio.

Ancora una volta l'Italia, che ne aveva battezzato la nascita, è protagonista nella decadenza del concetto, che anche autori illustri quali Saverio Bettinelli (*L'entusiasmo delle belle arti*, 1769), Melchiorre Cesarotti (*Saggio sulla filosofia del gusto all'Arcadia di Roma* del 1785) o Mario Pagano (*Saggio del gusto e delle belle arti* del 1785) riconducono enfaticamente a matrici retoriche, eliminando ogni approfondimento teorico o riprendendo paradigmi d'ispirazione francese o inglese di quasi cent'anni prima (come accade, al termine della parabola, in Melchiorre Delfico).

In questo modo, e con una tendenza che dall'Italia si spande nell'intera Europa, il gusto perde la sua forza di possibilità espressiva di un corpo mediato dal giudizio, di *ragout* dell'anima e rischia di diventare sempre più nozione vuota, ritornando alle sue origini retoriche, rovesciandosi spesso, anche se implicitamente, da "buono" che era, nella banalità di ciò che è stato, in tempi più recenti, chiamato "cattivo gusto". Se infatti il gusto è stato nel Settecento un modo per salvaguardare un legame al tempo stesso affettivo e conoscitivo con l'essere, quel che oggi si identifica con il cattivo gusto, ovvero il *Kitsch*, può segnare la sconfitta di ogni rapporto empatico con la rappresentazione e la conseguente incapacità di condurre dal sentimento verso il pensiero, di suscitare una relazione simbolica con le dimensioni espressive dell'essere. E se guardiamo ai vari livelli rappresentazionali da cui è circondato il nostro senso comune – dall'arte alla pubblicità – è difficile non dedurre, prima ancora di ogni astratta teorizzazione, che il gusto quale sintonia comunicativa tra il sentire e il pensare ha ceduto irrimediabilmente a orizzonti "indominabili" da una tradizione filosofica.

Cercare allora, concludendo, qualche costante nei percorsi che si sono sin qui seguiti vuole essere soltanto il tentativo di recuperare una "traccia" del gusto attraverso cui individuare uno specifico spazio per un sentire che non sia del tutto disgiunto da un'idea di "valore", e che lo radichi nel tessuto originario del proprio rapporto intuitivo con il senso del mondo che ci circonda.

La prima conclusione è allora, forse, che il gusto appare, ancor più di altri termini che trapassano dal linguaggio comune a quello specialistico delle discipline culturali, una grande metafora. Tuttavia, come è ovvio in virtù dell'ampiezza dei suoi significati, variano i contenuti "portati fuori" suo tramite, esibiti cioè attraverso la parola "gusto". Per cui esso è stato un modo per cogliere il senso qualitativo della natura, per afferrare soggettivamente la bellezza, l'armonia, l'ordine della natura stessa o dell'arte; ma è stato anche una facoltà comunicativa, il sigillo di un atteggiamento conoscitivo e sociale, la traccia di un modo simpatetico per rapportarsi al mondo e alla vita, il riferimento di un sapere sentimentale: e se ha avuto nel Settecento la sua stagione più felice e complessa, la sua decadenza contemporanea ha comunque avuto un significato teorico, è stata cioè il segnale della crisi di un modello estetico, cioè di un paradigma del sentire, crisi che appunto coinvolge non solo gli apparati retorici del sapere, ma i modi di vita, le strutture conoscitive e sociali che le rappresentazioni ad esso associate erano in grado di esibire.

In tal modo, quindi, e quasi paradossalmente, il gusto amplia la sua parabola metaforica: il *Kitsch*, il "cattivo gusto", che ne mantiene una similare indeterminatezza semantica, conduce verso territori che, pur in negativo, e con il segno rovesciato, già erano apparsi nella stagione settecentesca del gusto, evidenzia cioè che si è oggi verificata, più che una radicale scomparsa del gusto, una sua "stratificazione". E, di conseguenza, non è più possibile un suo "imperialismo" poiché si sono create categorie estetiche i cui valori sottostanno ad una valutazione diversa: e, con esse, si è perso il

senso dell'unicità e della verità (intersoggettiva od ontologica) che il gusto voleva instaurare nel suo rapporto con la bellezza della natura e dell'arte.

In un mondo dominato dall'immagine, dalla serialità delle rappresentazioni, sarebbe infatti impossibile cancellare il gusto, che indica pur sempre, anche là dove non lo si riesce a definire in un unitario orizzonte filosofico, o in un comune universo comunicativo, un rapporto con lo stile, la forma, il sentimento, il qualitativo, il giudizio su un piacere, pur nella consapevolezza che tale rapporto ha moltiplicato, e spesso confuso, i suoi oggetti e temi di riferimento. In questo senso, i cosiddetti fenomeni del "cattivo gusto" non sono semplicemente una "perversione" del gusto, bensì indicano una direzione che il gusto, in quanto giudizio estetico, ha intrapreso nella contemporaneità di fronte al moltiplicarsi in simulacri delle rappresentazioni, e non solo di quelle artisticamente intenzionate.

Milan Kundera, autore educato alla dialogicità e alla insostenibile leggerezza che attraversa il settecento, vede la decadenza del gusto proprio nel sorgere di un uomo *kitsch*, che sente solo il bisogno «guardarsi allo specchio della menzogna che abbellisce» e di «riconoscervisi con commossa soddisfazione». Il *kitsch* è allora una maschera che rinuncia al negativo, all'approfondimento critico, all'ironia lucida, costruendosi un mondo in cui tutto è ordinato, squadrato, in cui tutto è soltanto apparenza o vuota ripetizione.

Se dunque, in conclusione, e ancora ricordando Kundera, il *kitsch* rappresenta l'ideale estetico dell'accordo categorico con l'essere, tornare al gusto, alla sue dialogiche dinamiche settecentesche, significa forse soltanto questo: tornare cioè a coltivare quella angosciante e salvifica "saggezza dell'incertezza", quella consapevole "fragile felicità" che è l'eredità maggiore, e più profonda, che il gusto settecentesco ci ha lasciato in non sempre coltivata eredità.