



SERGIO VITOLO

Antropologia del gusto

GS e Gusto
Società

FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con **Adobe Acrobat Reader**



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile **con Adobe Digital Editions**.

Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



Collana Gusto e Società

PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

Are di interesse e obiettivi

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

1) Metodi e Strumenti

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

2) Ricerche

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

Comitato scientifico

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*Edihouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Piergiorgio Degli Esposti (*Comunicazione e media digitali*), Franco A. Fava (*Food Retail*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Poletti (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Secondulfo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

Segreteria scientifica

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

Comitato editoriale

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Francesco Gandellini, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrìto Silva, Paola Sposetti, Alberto Vignali.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

SERGIO VITOLO

Antropologia del gusto



**e Gusto
Società**

FRANCOANGELI

RICERCHE

La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Sara Petroccia

Immagine di copertina© 2015 Giuseppe Colarusso-Sergio Vitolo

Copyright © 2023 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Indice

Introduzione	pag.	9
Parte I		
1. Il gusto come fenomeno sensoriale	»	15
Riferimenti bibliografici	»	24
2. Il gusto dal punto di vista sociale	»	29
Riferimenti bibliografici	»	34
3. Il gusto dal punto di vista storico-filosofico	»	38
1. Il punto di vista storico-filosofico	»	38
2. Da materia edibile a cultura materiale	»	45
Riferimenti bibliografici	»	47
4. Il gusto come fattore di distinzione	»	53
Riferimenti bibliografici	»	68
5. Il gusto tra storia e agrobiodiversità	»	71
1. Il Gusto. Storia, agrobiodiversità, sovranità alimentare	»	71
2. Movimenti, buone pratiche, prospettive in Italia ed in Europa	»	80
Riferimenti bibliografici	»	86
6. Il ristorante e l'affermazione di un nuovo gusto nell'Europa del XVII-XVIII secolo	»	91
1. Echi del nuovo gusto	»	91
2. Protagonisti e luoghi del nuovo gusto	»	101
Riferimenti bibliografici	»	119

7. I testimoni del cambiamento del gusto nella società italiana di metà Novecento: Emilio Sereni, Guido Piovene, Mario Soldati, Orio Vergani, Luigi Veronelli, Corrado Barberis, Piero Camporesi, Folco Portinari, Vincenzo Buonassisi	pag.	125
1. Emilio Sereni	»	130
2. Guido Piovene	»	134
3. Mario Soldati	»	136
4. Orio Vergani	»	139
5. Luigi Veronelli	»	144
6. Corrado Barberis	»	147
7. Piero Camporesi	»	151
8. Folco Portinari	»	155
9. Vincenzo Buonassisi	»	159
Riferimenti bibliografici	»	163
8. Il gusto della nuova cucina italiana nel contesto europeo	»	168
1. Il gusto nel caleidoscopio della nuova cucina italiana	»	181
2. La ricezione della <i>Nouvelle Cuisine</i> in Italia	»	205
3. Il paradigma molecolare in Italia	»	206
Riferimenti bibliografici	»	210
9. Il gusto e l'estetica delle preparazioni	»	215
1. Esteticità diffusa e marketing	»	219
2. Il cibo rappresentato nell'arte figurativa	»	224
3. Gusto, rappresentazioni e neuroscienze	»	225
Riferimenti bibliografici	»	227
10. Il gusto e le cucine degli altri	»	230
1. Il simulacro delle cucine nazionali	»	234
2. La cucina della diaspora. Giapponesi in Perù	»	241
Riferimenti bibliografici	»	244

Parte II

1. La tradizione alimentare	»	251
1. La tradizione alimentare. Storia e geografia	»	251
2. Tradizione / tradimento	»	259
3. Memoria e tradizione alimentare. Un patrimonio da portare con sé	»	263

Riferimenti bibliografici	pag.	266
2. Il concetto di tipico in gastronomia	»	271
1. Tempo e spazio nel concetto di tipico	»	271
2. Prodotti tipici e prodotti locali: avanzamenti e criticità dei profili giuridici	»	277
3. Tipico è relativo	»	281
Riferimenti bibliografici	»	286
3. Realtà e fantasia nei processi di tipicizzazione del cibo	»	289
1. Il concetto di “Ciclo di Vita” del prodotto	»	289
2. Criticità nei processi di tipicizzazione alimentare	»	293
3. La re-invenzione del gusto. L’esempio dei formaggi	»	297
Riferimenti bibliografici	»	303
	»	
4. Lo storytelling dei prodotti tipici	»	307
1. Teoria della narrazione, narratività, digital storytelling	»	307
2. Statistiche ed esemplificazioni	»	311
3. Il Food Storytelling. Un caso di studio	»	317
Riferimenti bibliografici	»	321
5. La patrimonializzazione della cultura alimentare	»	324
1. La paura dei tempi	»	324
2. Cultura alimentare e <i>food labelling</i>	»	326
3. La dimensione culturale nella prospettiva UE	»	334
4. Significati e funzioni di una cucina nazionale	»	338
5. L’agrobiodiversità come presupposto	»	344
6. L’uso politico del cibo come deriva della patrimonializzazione. Un caso di studio	»	349
7. Il riconoscimento Unesco della cultura alimentare messicana. Un caso di studio	»	353
Riferimenti bibliografici	»	358
6. Il caso della Dieta Mediterranea	»	364
1. Oltre la medicina. Il <i>Seven Countries Study</i> di Ancel Keys	»	364
2. Le contraddizioni del modello alimentare e il riconoscimento Unesco	»	370
Riferimenti bibliografici	»	378

7. Cibo di strada e gusto	pag.	382
1. Cibo di strada	»	382
2. Riti, ritualità e cibo della festa	»	385
3. Permanenze ed eredità	»	389
Riferimenti bibliografici	»	392
8. Il gusto nelle pratiche di cucina professionale	»	397
1. Il valore del gusto	»	397
2. Il gusto italiano a New York. La ristorazione negli anni Sessanta-Duemila	»	405
Riferimenti bibliografici	»	417
Ringraziamenti	»	421

Introduzione

Ci si potrebbe stupire del perché dedicare un libro ad una sollecitazione sensoriale così comune e immediata come il gusto che, apparentemente, non sembra lasciare esiti duraturi nelle esperienze della quotidianità. Eppure proprio nei primati, definiti dal naturalista ed etologo Desmond Morris “opportunisti del cibo”, il gusto ha guidato il lungo passaggio da frugivori a predatori, in risposta ai cambiamenti climatici e all’offerta alimentare delle grandi foreste. Recenti studi dei primatologi Colin Groves e Marcel Hladik su scimpanzè e su macachi giapponesi selvatici hanno dimostrato quanto il loro palato sia sensibile ai sapori differenti di oltre cento specie di piante, consumate sotto forma di semi, germogli, radici, foglie, cortecce, frutti, oltre che ad una grande varietà di piccole prede come ragni, formiche, farfalle, scarabei, uova di uccelli, piccole lucertole. I primi ominidi hanno stabilito le basilari gerarchie alimentari attraverso la bocca e il senso del gusto. Il piacere del dolce e il potenziale segnale di pericolo costituito dall’amaro e dall’acido, ben più della vista, hanno contribuito a disegnare le mappe delle risorse commestibili presenti nell’ambiente naturale. Le analisi dei coproliti (feci fossili), campionati in diverse località del mondo, riferiti a rappresentanti del genere *Homo* e datati circa un milione di anni fa, hanno fornito rilevanti informazioni sulla paleodieta e il paleoambiente. Hanno evidenziato una componente preponderante costituita da fibra non digerita, prevalentemente di origine vegetale, ma anche residui di natura chitinosa, derivante dagli insetti, ed altre minime quote rappresentanti resti carnei di diversa classificazione. Questo *Homo* era onnivoro. Mangiava quasi tutto quello che poteva: frutta, bacche, radici e altri vegetali spontanei. Inoltre mangiava insetti e animali di piccola taglia, come pure, le carni rosse di animali più grandi. In questo modo il gusto è stato allenato a discriminare e a suscitare emozioni. Così il gusto ha segnato le tappe per il passaggio dal crudo al cotto, come pure ha contribuito alla selezione delle specie domesticabili. Richard Wrangham, antropologo biologico dell’Università di Harvard, è stato il primo studioso, a partire dagli anni Ottanta del Novecento, a dimostrare sperimentalmente l’importanza determinante dell’assunzione di cibi cotti nello sviluppo volumetrico e funzionale dell’encefalo umano. La

cosiddetta “scoperta del fuoco” viene collocata cronologicamente nel Pleistocene a metà della distanza tra l’Homo Habilis e l’Homo Erectus. Prove sperimentali ormai hanno dimostrato che la cottura dei cibi carnei permette di ottenere una maggiore quantità di energia rispetto a quelli crudi. Grazie al calore le proteine vengono denaturate; tutti i processi di degradazione termica ossidativa concorrono a rendere più digeribili i cibi, come pure a inattivare o distruggere gli agenti patogeni. Ma siamo sicuri che nel tempo sia accaduto solo questo? È esperienza comune che l’esposizione diretta della carne ad una intensa fonte di calore si accompagna prima a piacevoli sensazioni olfattive e poi a evidenti trasformazioni strutturali e superficiali dell’alimento. Si tratta di una serie di complesse reazioni chimico-fisiche che si innescano al di sopra di 140°C e si manifestano attraverso l’imbrunimento non enzimatico. Alcuni zuccheri – quelli riducenti come il glucosio – reagiscono con alcuni amminoacidi presenti nelle proteine così da produrre centinaia di molecole gustose diverse. Si tratta di quelle molecole che oggi definiamo frutto della “Reazione di Maillard”. Questa reazione, durante il riscaldamento, quasi sempre si accompagna alla reazione di frammentazione degli zuccheri che dà luogo, a sua volta, alla formazione di composti a basso peso molecolare volatili che conferiscono aromi tipici. Siamo sicuri che non siano state proprio le piacevoli sollecitazioni sensoriali della nuova tecnica ad aver accelerato la sua estensione da parte dei Sapiens a quante più classi di alimenti ebbero a disposizione? Che la scoperta di questa tecnica non abbia creato una memoria olfattiva e gustativa che ci è pervenuta senza soluzioni di continuità dalla Preistoria? È altamente probabile che sia accaduto tutto questo. Ne discende una centralità del gusto nell’evoluzione umana ancora non abbastanza investigata ed esplicita.

Il gusto, inteso come esito dell’autonoma capacità valutativa estetica e sinestetica dell’individuo in sintonia o meno con il sentimento predominante del suo tempo, è stato a lungo oggetto di fluttuazioni di senso e dispute disciplinari, come d’altronde la storia mostra che nel passato, anche nel mondo occidentale, la gerarchia dei sensi è stata molto diversa da quella attuale. Oggi sappiamo che nella sfera del gusto sono coinvolti complessi meccanismi sensoriali dotati di specifici funzionamenti e, nel contempo, condizionamenti del contesto socioculturale e dell’eredità storico-filosofica. Perimetrare il dominio del gusto nel campo alimentare dell’esperienza umana è precisamente la prioritaria finalità dell’Antropologia del Gusto, che, in quanto campo di studi relativamente giovane, ha uno statuto in gran parte ancora da definire. Questa condizione deriva da un retaggio: l’Antropologia e l’Etnografia classiche hanno mostrato sempre poco interesse per la descrizione di sapori e odori. Il primato della visione, così radicato nella tradizione occidentale, ha per lungo tempo relegato in una posizione secondaria lo studio degli esiti di tali sensi ed ha misconosciuto l’esistenza di rappresentazioni del mondo nelle quali il gusto, l’olfatto e il

tatto godono invece di una prioritaria considerazione, o di società nelle quali la vista è addirittura considerata un senso anti-sociale. Orientato a ribaltare i luoghi comuni che derivano da questo stato, dai primi anni Novanta, si è affermato il lavoro dell'antropologo canadese David Howes – unitamente a quello di Constance Classen e di Anthony Synnott – e della sua “Antropologia Sensoriale”, attraverso la quale la sensorialità ha acquisito una definitiva focalizzazione nell'ambito della ricerca etnografica e, soprattutto, nella quale gli organi sensoriali vengono coinvolti, alla pari di tutte le altre funzioni corporee, nello studio della cultura e della teoria sociale, nell'indagine sui sistemi di percezione vigenti presso le più diverse società oggetto di studio, per dimostrare come non sia possibile comprendere a fondo una cultura partendo dai modelli percettivi e dai presupposti interpretativi propri della cultura di appartenenza del ricercatore. Oggi è sotto gli occhi di tutti che il cibo, l'alimentazione e i correlati meccanismi sensoriali rappresentano, come insieme, un fatto sociale totale e, conseguentemente, fenomeno da analizzare in una prospettiva olistica. L'alimentazione è stata finalmente riconosciuta come ambiente di elezione della ricerca etnografica sulle componenti della cultura in quanto in grado di impegnarla in tutto lo spettro metodologico. Essa, infatti, riguarda i poteri e le modalità per procurarsi da vivere e come lo sviluppo culturale umano è stato indirizzato e condizionato dai vincoli politici ed economici; riguarda le questioni relative alla creatività e ai suoi prodotti: l'inventiva, il linguaggio, il gioco, l'arte; riguarda la sfera religiosa e la visione del mondo; riguarda le relazioni e l'organizzazione dell'interdipendenza umana, trattando il lavoro, la parentela, l'amicizia, gli aspetti di genere e di sesso, la famiglia e le istituzioni correlate; riguarda le osservazioni dal locale al globale, il contesto transnazionale e globalizzante nel quale vivono tutti gli esseri umani all'inizio del terzo millennio e prende in esame le dimensioni della disuguaglianza nel mondo contemporaneo; riguarda il corpo, la salute e la medicina in stretta relazione; riguarda, infine, la crescente interconnessione delle Economie-Mondo e le conseguenze dei processi globali di natura economica politica e culturale. Oggi un semplice sguardo aperto a tutte le culture del mondo rivela che una analisi transculturale non può che riconoscere una estrema variabilità nelle scale di valori attribuite ai sensi e nei sistemi di categorizzazione dei gusti. Queste differenze, secondo la visione dell'antropologo francese Philippe Descola, è più insita nella tendenza dell'Occidente moderno a porre in contrapposizione natura e cultura, che non nei sostrati delle diverse realtà osservate. Descola sollecita la comunità scientifica ad un approccio nuovo ai modi di ripartire le continuità e le discontinuità esistenti fra l'uomo e il suo ambiente, a partire dai tratti comuni che si corrispondono da un continente all'altro. Queste sono le direttrici lungo le quali si dovrà temperare il lavoro dell'Antropologia del Gusto. Sulle questioni alimentari si è venuta stratificando una letteratura molto vasta, anche di indole

antropologica, ma ben diverso è il bilancio degli studi antropologici circa le specifiche problematiche poste dal gusto e dalla sua collocazione nelle concezioni e nelle simbologie.

L'ambiente naturale, che usiamo suddividere in territori, si è evoluto insieme a noi, anche grazie al nostro lavoro, assumendo le diverse forme del paesaggio, il quale, in quanto oggetto storico, si dispone elettivamente all'analisi storica, unitamente alle risorse alimentari che da quei paesaggi ci provengono. Ne discende una concezione più ampia di gusto. Nella considerazione delle componenti materiali e immateriali che ci ha restituito il geografo Lucio Gambi già negli anni Sessanta non è solo cosa percepiamo e pensiamo quando mangiamo, ma anche e soprattutto come guardiamo le *Lebensformen* di quei paesaggi che hanno dato origine a ciò che mangiamo. È in questo perimetro di senso che assumono preciso significato in campo alimentare i concetti di *tipico*, *tradizionale*, *caratteristico*. È in questa concezione ampia di gusto che si profila il ruolo della disciplina antropologica, senza alcun rapporto ancillare con la storia, ma anzi con un proficuo rapporto complementare. Si tratta di strumenti ancora da perfezionare, come quando Béatrix Le Wita nel 1988 si pose la domanda: *oggi cosa rende un borghese come tale?* Per dare avvio al lavoro dell'etnologo sui circa otto secoli di questo modo di essere con le sue pratiche quotidiane, i riposizionamenti delle ritualità, l'attenzione all'autocontrollo ed alla semantica dei dettagli, l'uso peculiare delle memorie familiari. Così per il gusto si tratta di dare risposta a quesiti che attraversano trasversalmente le culture e le società, in una continua dialettica tra materiale e immateriale, selezionando strumenti specificamente elaborati, che, almeno in parte, sono ancora da mettere a punto. Conseguentemente questo libro si dispone ad una risposta miratamente interdisciplinare dotandosi di un ampio apparato antologico-critico, nel solco metodologico dell'Antropologia dell'Alimentazione, potendosi costituire, stante l'attuale grado di avanzamento degli studi sulla specifica problematica, come metamanuale per studenti della scuola secondaria di II grado, degli ITS, dell'Università.

Parte I

1. Il gusto come fenomeno sensoriale

L'integrazione degli apparati sensoriali dell'uomo quando in collegamento proattivo con il cervello mostra il nostro carattere peculiare che è quello di un esploratore non neutrale e non oggettivo. Da tempo le neuroscienze hanno chiarito che il nostro cervello vede il mondo come desidera vederlo ed arricchisce le percezioni continuamente di nuovi significati soggettivi. In questa direzione gli studi pionieristici sulla psicologia del gusto nel neonato di Matty Chiva sono stati illuminanti. Una sintesi operativa tra sensoriale e culturale si è incardinata in Francia nella missione de l' "Institut du Goût", fondato a Chantilly (F) nel 1976 dal chimico e gastronomo Jacques Puisais, indirizzata alla pedagogia alimentare dell'infanzia, delle famiglie, e alla formazione professionale degli operatori.

Gli apparati sensoriali, propriamente intesi, sono cinque, ma sono sei le modalità di impressioni esterne che ricevono. A partire dalla dodicesima settimana di gestazione nel feto umano appaiono le papille gustative. I composti aromatici contenuti nel liquido amniotico sono uno stimolo continuo che progressivamente attiva la salivazione e la motilità della lingua. Il feto mostra da subito una particolare predilezione per il gusto dolce e nelle settimane successive mostra la capacità di distinguere il sapore degli alimenti assunti dalla madre. Una volta giunto alla trentaduesima settimana il feto evidenzia la capacità di reagire ai cambiamenti di sapore del liquido amniotico modificando repentinamente la sua deglutizione. A questo stadio la capacità gustativa è completamente sviluppata. La fisiologia sensoriale umana è articolata in apparati e sistemi di trasmissione alquanto complessi sui quali non è possibile entrare nel dettaglio in questa sede. Comunque è da considerare che la percezione gustativa può variare con l'età, è sensibile alle modificazioni ormonali e risente delle abitudini alimentari. Quello che rileva è che vi è una stretta relazione tra l'assunzione del cibo ed il rilascio da parte del cervello (sistema mesolimbico) di un ormone: la Serotonina, neurotrasmettitore collegato al senso di benessere e, quindi, all'umore generale. A livello sensoriale il gusto dolce è il principale motore di sintesi e rilascio di questa sostanza. Di converso il gusto amaro, che nell'evoluzione umana ha sempre rappresentato il campanello di allarme per attivare le di-

fese verso alimenti potenzialmente tossici o velenosi, è ormai legato ad una mutazione rispetto alla quale le popolazioni del pianeta si sono diversificate nel tempo. Oggi nel continente europeo circa il 70% della popolazione è in grado di percepire l'amaro delle sostanze che ingerisce, mentre il restante 30% non è sensibile ai cibi che hanno questo sapore. Gli appartenenti al primo gruppo vengono definiti *Taster*, mentre i secondi sono chiamati *non Taster*. L'incapacità di percepire l'amaro varia da popolazione a popolazione, per es., si passa da un minimo del 3% nell'Africa occidentale, ad oltre il 40% in India. Questa caratteristica influenza le nostre abitudini alimentari e ci induce a preferire o eliminare dalla dieta determinati cibi. La causa è genetica ed è dovuta a un gene denominato TAS2R38 – identificato solo nel 2003 – responsabile della produzione di recettori gustativi per l'amaro.

Studiando le popolazioni di Papua Nuova Guinea e dell'Argentina settentrionale l'antropologo David Howes, della Concordia University di Montreal, ha rilevato quanto le varie culture siano espressioni di differenti modalità percettive della realtà, che influenzano le diverse forme di organizzazione sociale, la visione di sé e del mondo, la regolazione delle emozioni e alcune pratiche culturali. In questo contesto, negli anni Novanta del Novecento, lo studioso ha costituito l'“Antropologia Sensoriale” come branca specialistica, con l'intento di colmare una lacuna dell'Antropologia e dell'Etnologia classiche. Impegno principale del ricercatore qui è svestirsi di quel presupposto primato di vista e udito, tipico della tradizione occidentale, per entrare in sintonia con universi sensoriali molto diversi nei quali la stessa riconoscibilità e il coordinamento sensoriale hanno attributi del tutto differenti, e la possibilità di rappresentazione della società si colloca su piani del tutto peculiari.

Non tutte le culture riconoscono i cinque sensi e solo per alcune la vista è il principale strumento di conoscenza.

I Giavanesi, per esempio, distinguono cinque sensi non del tutto coincidenti con i nostri: la vista, l'udito, l'olfatto, il parlare e il sentimento – il tatto è ignorato – gli Hausa della Nigeria riconoscono invece solo due sensi, la vista e un altro senso che include tutti gli altri, compreso il ‘conoscere’. Di contro, si hanno anche culture in cui la vista oltre a non avere alcun primato nella rappresentazione del mondo è considerata addirittura un senso antisociale, collegato alla stregoneria, praticata, quest'ultima, da chi vive ai margini della società: è il caso, per esempio, dei Wolof del Senegal e dei Suya del Brasile centrale. Il risultato è che a modelli e a gerarchie sensoriali diversi corrispondono modi dissimili di organizzare e di pensare la realtà, e di parlare delle esperienze percettive, influenzati da abitudini e da condizionamenti culturali, pur partendo dalla stessa dotazione sensoriale gli individui imparano a percepire e a giudicare la realtà in modo dissimile: cosicché soggetti appartenenti a differenti società e culture e a diverse epoche storiche non solo percepiscono in modo differente ma riconoscono gerarchie e priorità variabili ai diversi sensi.[...] Studi classici condotti da Myers nel

primo Novecento su alcune comunità papuase (stretto di Torres) e su altre popolazioni evidenziano la frequente mancanza di un termine per ‘amaro’, la cui relativa percezione viene identificata con il nostro gusto ‘salato’. Presso numerosi popoli (Sudan, Guinea, Dakota, Nuove Ebridi) dolce e salato vengono designati con lo stesso termine ‘gustoso’. Altre tradizioni extraoccidentali, per esempio i giapponesi, riconoscono da tempo l'esistenza di cinque sapori di base, i quattro classici occidentali più l'*umami*. Anche per i cinesi i gusti sono cinque: dolce, salato, amaro, acido e acre. La tradizione della medicina ayurvedica, alla quale si rifanno gli indiani, ne enumera sei: dolce, salato, acido, amaro, piccante e astringente, gli stessi riconosciuti dai birmani. I thailandesi, invece, ne distinguono otto: dolce, salato, amaro, acido, piccante, scialbo, astringente e grasso, e per di più descrivono odori che rafforzano questi gusti: così un piatto può sprigionare un ‘buon odore salato’ oppure ‘un buon odore dolce’. Individui appartenenti a culture diverse sviluppano pertanto una differente sensibilità gustativa connessa alle preferenze alimentari e gastronomiche proprie del contesto in cui crescono e alla loro capacità di adattarsi: sicché gli alimenti biologicamente commestibili non è detto che siano culturalmente palatabili o consumabili. Ecco perché nessuno, afferma l'antropologo D. Le Breton, potrà mai conoscere tutti i sapori della variegatissima gastronomia mondiale, le tradizioni culinarie di tutti i popoli, mutabili peraltro nel tempo in relazione alla disponibilità della materia prima e alle modalità di preparazione (Revelli Sorini 2020).

Grazie al contributo di riflessione del saggista britannico Nicholas Wade – le cui controverse argomentazioni spesso sono entrate in collisione con l'Antropologia Culturale – ben espresso nel suo *A troublesome inheritance. Gene, race and human history*, pubblicato nel 2014, il gusto e gran parte delle implicazioni sensoriali della evoluzione umana hanno trovato una collocazione stabile nella dialettica circa il rapporto tra genetica evolutiva e cultura, come ricostruita attraverso le più recenti acquisizioni scientifiche:

Il comportamento sociale cambia perché, nell'arco di molte generazioni, i geni e la cultura interagiscono [...] Le abitudini culturali dannose possono portare all'estinzione, ma da quelle vantaggiose scaturiscono pressioni selettive in grado di promuovere specifiche varianti genetiche. Se una pratica culturale determina un vantaggio nella sopravvivenza, i geni che permettono ad una persona di adottare quel comportamento sono destinati a diventare più comuni. Questa interazione tra genoma e società [...] attualmente è stata documentata soltanto per alcuni dettagli minori, per esempio riguardanti la dieta [...] Un noto esempio è quello della tolleranza al lattosio, vale a dire la capacità di digerire il latte in età adulta grazie all'enzima lattasi, il cui compito è demolire il lattosio, il principale zucchero del latte. Nella maggior parte delle popolazioni umane il gene della lattasi si disattiva permanentemente dopo lo svezzamento, perché il lattosio si trova soltanto nel latte. Quando termina l'allattamento, l'enzima lattasi non serve più. Nelle popolazioni che avevano imparato ad allevare i bovini e a bere il latte crudo – in

particolare nella cosiddetta *Cultura del vaso imbutiforme*, nata nell'Europa centrale e settentrionale tra 6000 e 5000 anni fa – mantenere attivo il gene per la lattasi doveva rappresentare un notevole vantaggio in termini adattativi. Oggi quasi tutti gli abitanti adulti della Danimarca e della Svezia possono digerire il lattosio, cioè possiedono la mutazione che mantiene permanentemente attivo il gene per la lattasi. Questa mutazione diventa progressivamente meno comune in Europa con l'aumentare della distanza dall'area centrale di diffusione dell'antica Cultura del vaso imbutiforme. Tre diverse mutazioni che hanno lo stesso effetto sono state identificate nelle popolazioni di pastori dell'Africa orientale. La selezione naturale, infatti, agisce su qualsiasi mutazione presente in una popolazione [...] Le mutazioni che permettevano di mantenere attiva la lattasi dovevano conferire un eccezionale vantaggio: è stato calcolato, infatti, che i figli delle persone portatrici di tale mutazione avevano una probabilità di sopravvivere dieci volte superiore rispetto agli altri. La tolleranza al lattosio è un esempio affascinante di come una pratica culturale – in questo caso allevare i bovini e bere il latte – possa agire come un feedback sul genoma umano (Wade, 2015).

Più recentemente il neurobiologo Charles Zuker, della Columbia University di New York, a partire dagli anni Novanta del Novecento ha dedicato sistematicamente le sue ricerche ai meccanismi neurobiologici dei sensi:

Ciò che vediamo, sentiamo, tocchiamo, assaggiamo e odoriamo viene elaborato nel cervello e diventa la base per una rappresentazione interna del mondo esterno. La più grande sfida nel campo della biologia sensoriale è capire come si fa quella rappresentazione, come la si memorizza, come la si ricorda, come la si modifica con l'esperienza e l'emozione, e come tutto si unisce per orchestrare e guidare le scelte comportamentali.

Zuker ha svelato definitivamente il funzionamento biologico del legame tra molecole e recettori del gusto: ogni gemma gustativa sparsa nel cavo orale contiene piccoli gruppi di cellule, ciascuna delle quali con un recettore specifico per un sapore. Zuker ha isolato ogni singolo recettore, studiandone le caratteristiche, comprendendo come interagire per influenzarne la risposta gustativa. Quando le nostre gemme gustative entrano in contatto con una molecola ad esempio di zucchero, viene liberato un segnale verso il cervello tanto più forte quanto è più alta la concentrazione della sostanza, facendoci così percepire il dolce in maniera direttamente proporzionale alla materia presente. Diversi lavori di Zuker, basati sulla Optogenetica – la scienza che indaga i circuiti neuronali di soggetti vivi in tempo reale, allo scopo di interpretare le modalità di elaborazione e trasformazione delle informazioni tra neuroni – hanno dimostrato che ciascuno dei sapori di base può essere mappato su specifici neuroni nel cervello e che, quindi, ogni sapore viene percepito da un unico gruppo di neuroni, distribuiti in diverse aree della corteccia cerebrale. Conseguentemente Zuker ha affermato:

«Questi esperimenti dimostrano che il senso del gusto è innato, indipendentemente dall'esperienza o dall'apprendimento». Le sue ricerche hanno rivelato anche come il gusto può essere modificato da stati d'animo e da condizioni fisiologiche come la fame, la sazietà, l'emozione e l'aspettativa. «Ognuno di questi stati interni altera il modo in cui qualcosa ha un sapore», osserva. «Quando sei molto affamato, qualcosa di ordinario può essere squisito». La paura e la tristezza possono avere l'effetto opposto. Infatti «i pazienti gravemente depressi spesso affermano che il cibo sembra sgradevole». (Zuker, 2019). Convergono in tal senso le ricerche della neuroscienziata cognitiva Rachel Herz della Brown University di Providence, le cui ricerche si sono particolarmente concentrate sulla psicologia dell'olfatto e la neurogastronomia. Come pure di Robin Dando, professore di Scienze dell'Alimentazione della Cornell University di Ithaca-New York, che ha investigato i rapporti tra biologia, fisiologia e percezione del cibo, di Eva Kemps, psicologa cognitivista della Flinders University di Adelaide, nota per i suoi studi sui condizionamenti del comportamento alimentare e di John M. de Castro, oggi emerito presso la Sam Houston State University di Huntsville, studioso delle alterazioni del comportamento alimentare su base biologica. Da ultimo Suzanne Higgs, professore di Psicobiologia dell'Appetito all'Università di Birmingham nel Regno Unito, ha indagato l'influenza della visione del cibo veicolata dai media sull'appetito, mentre il gruppo di ricerca di Juyun Lim (Oregon State University) ha investigato la percezione gustativa del dolce. Su questo fronte disciplinare si staglia la grande figura dello psicologo Howard Gardner, dell'Harvard University di Cambridge, il quale ha dedicato la vita alle scienze cognitive ed è l'autore della teoria delle "Intelligenze multiple". Dopo anni di ricerche di laboratorio su soggetti affetti da lesioni di interesse neuropsicologico, di studio di popolazioni di studenti circa le attitudini al comando, all'apprendimento, alle relazioni interpersonali Gardner nel 1983 ha proposto di superare la corrente concezione dell'intelligenza e passare da una concezione statica ad una dinamica. Questa, da un punto di vista puramente prestazionale, viene intesa come fattore unitario misurabile tramite il QI Quoziente Intellettivo la cui formulazione, peraltro, non fornisce dati su una scala assoluta, ma relativa ad alcune variabili come, per es., l'età biologica del soggetto. Gardner ha identificato nove differenti tipologie di intelligenza che presiedono ognuna ad una diversa attività umana. Queste le prime sette:

- Intelligenza logico-matematica
- Intelligenza linguistica
- Intelligenza spaziale
- Intelligenza musicale
- Intelligenza cinestetica o procedurale
- Intelligenza interpersonale
- Intelligenza intrapersonale

A queste nel corso delle sue ricerche, a metà degli anni Novanta, ha aggiunto altri due tipi di intelligenza: quella naturalistica, relativa al riconoscimento e alla classificazione degli oggetti naturali, e quella esistenziale, che riguarderebbe la capacità di riflettere sulle questioni fondamentali concernenti l'esistenza e più in generale nell'attitudine al ragionamento astratto per categorie concettuali universali:

- Intelligenza naturalistica
- Intelligenza filosofico-esistenziale.

I cinque caposaldi alla base della sua teoria sono: attenzione, analisi, riflessione, connessioni, comunicazione. L'interazione tra tutte queste intelligenze costituisce la "mente sintetica" che rappresenta la forma che la personalità viene assumendo durante il percorso di crescita. La sfera sensoriale, per sua natura, è una di quelle che attiva il più ampio numero di tipi di intelligenze: la linguistica, la cinestetica, la naturalistica. Come tali queste interazioni sono in grado di influenzare tutte le altre e operano nella mente sintetica sia nella direzione di ampliamento della capacità di categorizzazione, sia nella direzione di espandere il campo delle relazioni dell'individuo con gli altri e il relativo contesto. Proprio sulla scorta di queste osservazioni nell'ultimo lustro le neuroscienze hanno messo a punto quello che possiamo considerare un percorso "inverso", nel senso terapeutico del percorso: la *Cooking Therapy* (Cerasa, 2020).

Olfatto e Gusto divengono la linea continua, per tutta la vita, sulla quale si appoggia il principale percorso cognitivo dell'esperienza umana e la relativa capacità di discernimento (Gardner, 2013; 2020). Uno dei massimi esperti del mondo vitivinicolo italiano ed europeo: Luigi Moio, professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II, imprenditore vitivinicolo, nel 2021 nominato presidente dell'OIV l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino con sede a Parigi, da decenni svolge ricerche sugli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino che hanno trovato una efficace sintesi divulgativa nel suo *Il respiro del vino*, del 2018. Rispetto ad una matrice complessa dal punto di vista chimico e sensoriale quale il vino Moio ha progressivamente focalizzato la sua attenzione sulle sostanze volatili sia quali vettori dei descrittori fondamentali, sia perché potenti anticipatori dal punto di vista edonistico.

I profumi del vino sono strettamente legati alla varietà d'uva di origine e al contesto pedoclimatico in cui essa vegeta. Le molecole volatili identificate in un vino sono più di un migliaio, di queste circa 200 sono quelle realmente odorose ossia sensorialmente attive. [...] Su circa diecimila varietà di uve presenti nel mondo, circa una trentina sono facilmente riconoscibili: Moscato, Riesling, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Mer-

lot, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Nero, Syrah e molti altri. In questi vini ci sono due, tre, al massimo quattro molecole che dominano su una base olfattiva comune (Moio, 2017).

Sulle oggettive difficoltà di determinazione sensoriale del gusto si è interrogato recentemente Attilio Scienza, già ordinario di Viticoltura e Miglioramento Genetico della Vite all'Università degli Studi di Milano, circa una componente sensoriale dei vini bianchi, attualmente tanto “di moda”: la mineralità. Per lo studioso è certamente un elemento sensoriale da mettere in relazione a freschezza, acidità e salinità, ma è da escludere che possa ricondurre direttamente – come si vorrebbe – al *terroir* di riferimento. Quella dello studioso è una lettura più che altro psicologica che corrisponde ai cambiamenti del gusto al passare del tempo. Oggi si preferiscono vini meno strutturati e meno concentrati, con un netto orientamento verso vini puliti, freschi, equilibrati, capaci di rimandare ad areali di produzione riconoscibili, in ossequio a quella “ricerca delle origini” che oggi nelle degustazioni è parametro latente. Pertanto la percezione della mineralità sarebbe una rappresentazione mentale che designa un forte “potere evocativo” di quel vino.

La natura multifunzionale e le condizioni “stratificate” dell’esperienza sensoriale, in ambito strettamente medico, oggi sono insistentemente poste in relazione con la necessità di tenere conto di alcune variabili fisiologiche che dovrebbero essere maggiormente considerate nell’ottica della standardizzazione e ripetibilità delle prove sensoriali. Per esempio non si considera mai abbastanza che le differenze nei dati refertati possano dipendere anche dall’effetto degli ormoni sul senso del gusto. Invece in corrispondenza di livelli più alti di estrogeni, come succede nel periodo di ovulazione, aumenta la sensibilità delle papille gustative al sapore dolce. Conseguentemente i cibi sembrano più dolci; mentre il contrario avviene in fase premestruale. Il progesterone poi aumenta la sensibilità all’amaro. Questo dato potrebbe essere uno dei motivi per cui molte donne durante la gravidanza – periodo caratterizzato da alti livelli di progesterone – sviluppano una vera e propria avversione per il caffè e per gli alimenti con una marcata componente gustativa amara. Dopo la menopausa invece diminuisce la sensibilità per il dolce e il salato. Ecco perché può capitare, con l’avanzare dell’età, di ritrovarsi a salare e dolcificare i cibi più di prima. Gli ormoni sessuali, peraltro, hanno un effetto protettivo sulle funzioni del gusto e più in generale sulla salute della bocca. Per esempio contribuiscono a mantenere una buona salivazione e, soprattutto, la sua ottimale attività enzimatica, indispensabile per assaporare i cibi. La menopausa e l’andropausa possono così accompagnarsi, oltre che ad una attenuazione delle capacità sensoriali di naso e bocca, anche a Xerostomia, cioè ad una sensibile secchezza delle fauci. Diversi studi hanno poi posto in relazione le esperienze sensoriali con la conformazione del “Biotipo”, cioè del tipo costituzionale umano, la tipologia fisica e

psichica degli individui classificata in gruppi omogenei. Non si è ancora in grado di associare in forma univoca le rispettive preferenze di gusto ad un dato biotipo, anche perché sempre di più emergono le manifestazioni del carattere dinamico nel tempo del biotipo (Ricottini, Guida, 2022), ma certamente sono state individuate alcune invarianti, come nel caso dei noti biotipi nutrizionali principali *Androide* e *Ginoide* suddivisi in funzione della morfologia e topografia della distribuzione del grasso corporeo. Già il medico greco Ippocrate di Kos (460-377 a. C.) aveva identificato quattro somatotipi di base: a) Cerebrale/Nervoso; b) Bilioso; c) Sanguigno-Muscolare; d) Linfatico. Il concetto di somatotipo è stato rielaborato più volte fino alla classificazione del medico statunitense William H. Sheldon (1898-1977) negli anni Quaranta del Novecento, sulla base della quale Barbara Heath (1910-1998) e Lindsay Carter (1933), nel 1967, hanno costruito la loro classificazione, ancora oggi utilizzata, sulla base dei dati morfometrici: Ectomorfo, Mesomorfo ed Endomorfo (Heath, Carter, 2005). Secondo questa classificazione, l'endomorfismo si riferisce a un corpo con prevalenza di grasso corporeo, l'ectomorfia alla condizione di scarso sviluppo muscolare e bassa presenza di grassi e il mesomorfismo alla condizione di alto sviluppo muscolare e bassa presenza di grassi. In esito a questi studi, peraltro ancora in fase di validazione, si è osservato che tutti i cinque sensi: vista, udito, tatto, olfatto, gusto e la sensibilità cinestesica e propriocettiva sono soggetti a ipo o iper stimolazione a seconda della somatotipologia di riferimento. Ne consegue che nei quattro gruppi si evidenzia, tendenzialmente, un atteggiamento differente – di repulsione o di attrazione – rispetto all'odore, al sapore o al suono in bocca di uno stesso cibo.

Dobbiamo registrare che nonostante tanti sforzi da parte dei ricercatori gli elementi basilari presenti negli alimenti e i relativi meccanismi di determinazione del gusto rimangono ancora da chiarire. Non senza la consueta ironia Roberto Rubino, già direttore del CREA, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria – il principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari – Centro di ricerca di Bella-Muro (PZ), ha posto questa questione:

[...] quando parliamo di qualità a cosa ci riferiamo? Io preferisco limitarmi a tre aspetti. Il cibo ci deve piacere e ha una influenza sulla salute. Nel primo caso parliamo di odore e gusto, nel secondo caso di valore nutrizionale. [...] Fino a pochi anni fa, si pensava che i gusti base fossero 5 e che ciascuno di questi fosse captato da papille gustative specifiche e disposte su parti precise della lingua. Negli ultimi anni le cose stanno cambiando velocemente. Nel 2017 l'americano Lee [Lee, 2017] e i suoi colleghi hanno verificato che non esistono recettori specifici ma ciascuno può veicolare verso i neuroni tutti e quattro i gusti base. Lungo il percorso c'è una molecola, la semaforina, che smista il gusto verso il neurone specifico. Ma anche la lista dei gusti sta cambiando. Hartley [Hartley, 2019; 2021] e colleghi quest'anno

hanno pubblicato un lavoro in cui propongono una nuova classificazione dei gusti basi. Oltre a quelli storici, nella lista entrano il grasso, il kokuri, i carboidrati, il calcio e il metallico. Quindi, in questo campo la scienza sta avanzando velocemente e probabilmente fra qualche anno dovremo rivedere di nuovo le nostre idee. Ma, restando alla gastronomia, quello che a noi interessa è conoscere quali siano le molecole che determinano la formazione dei gusti base e da quali fattori queste dipendano. Aspetto questo molto importante perché se sappiamo come misurare quel particolare gusto e da cosa dipende, quel livello qualitativo sarà replicabile nello stesso posto e a qualsiasi latitudine. Partiamo dalle molecole implicate. Tutti sanno che le componenti volatili sono responsabili dell'odore e che quelle non volatili lo sono del gusto. Ma quali sono quelle non volatili? Qui entriamo in una zona grigia. Il grasso e l'amido non hanno odore e gusto. Le proteine vengono coinvolte per qualche amminoacido aromatico, l'umami è legato al glutammato, il kokuri al glutamil peptide, ma basta assaggiare la carne che troviamo nelle macellerie per capire che la relazione fra proteina e gusto è minima, quasi nulla. Cosa rimane? I polifenoli. Langfried, [Langfried, 2016] un ricercatore canadese ha provato a studiare la relazione fra alcuni acidi fenolici e il gusto nel grano. Ha trovato che l'acido ferulico e l'acido vanillico determinano rispettivamente il gusto amaro e astringente. Ma tutte queste informazioni non ci permettono di dare una risposta alla nostra esigenza di conoscenza e di chiarezza. In sostanza, se io assaggio un formaggio o un pane o una carne e se, per caso, il gusto è intenso, lungo, complesso, al di là se la lista disponibile ci permette o no di dare un nome a questi gusti, a quali molecole dobbiamo tutto questo? Che analisi devo fare? Non lo sappiamo. [...] Quindi, il mondo scientifico non si è ancora posto il problema delle molecole responsabili del gusto. Se non sappiamo cosa misurare, non possiamo individuare i fattori che incidono sul livello di intensità del gusto. [...] Ma se le cose che ho scritto sono vere, se cioè non conosciamo il gusto e il fenomeno non è ripetibile, come facciamo a parlare di gastronomia di qualità? (Rubino, 2019)

In conclusione ci riferiamo ad un noto esempio della letteratura del Novecento nel quale viene dimostrato quanto il gusto, unitamente all'olfatto, rivesta nell'esperienza umana un ruolo peculiare grazie alla "capacità evocativa": le *madeleine* di Proust. Nella *Ricerca del tempo perduto* Marcel Proust (1871-1922) descrive come il sapore di un piccolo dolce, la *madeleine* inzuppata in un infuso di tè, sia in grado di risvegliare nell'autore una serie di ricordi. Questa sensazione e la necessità di trasformarla in scrittura ci avverte del potere "rigeneratore" del cibo come impulso in grado di rinnovare la memoria e di dare vita – in questo caso – all'atto stesso della scrittura:

Ma nello stesso istante in cui il liquido al quale erano mischiate le briciole del dolce raggiunse il mio palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me. Una deliziosa voluttà mi aveva invaso,

staccata da qualsiasi nozione della sua causa. Di colpo aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i suoi disastri, illusoria la sua brevità, agendo nello stesso modo dell'amore, colmandomi di un'essenza preziosa: o meglio, quell'essenza non era dentro di me, Io ero quell'essenza. Avevo smesso di sentirmi mediocre, contingente, mortale. Da dove era potuta giungermi una gioia così potente? Sentivo che era legata al sapore del tè e del dolce, ma lo superava infinitamente, non doveva dividerne la natura. Da dove veniva? Bevo una seconda sorsata nella quale non trovo nulla di più che nella prima, una terza che mi dà un po' meno della seconda. È tempo che mi fermi, la virtù del filtro sembra diminuire. È chiaro che la verità che cerco non è lì dentro, ma in me (Proust 1990, p. 76).

Jonah Lehrer ci spiega quanto Proust aveva ragione: l'olfatto e il gusto hanno un ruolo fondamentale per la memoria e per il recupero dei ricordi. Oggi le neuroscienze hanno dimostrato che i sensi dell'olfatto e del gusto sono quelli più "sentimentali", più soggettivi e meno trasmissibili, perché gusto e olfatto sono gli unici due sensi direttamente collegati con quella parte del cervello denominata Ippocampo che è il centro della memoria a lungo termine. Il loro marchio è perciò indelebile. Le stimolazioni di tutti gli altri sensi, invece, vengono elaborate dal Talamo, che è la fonte del linguaggio, nel quale queste tracce sono più effimere e meno capaci di richiamare il passato. (Lehrer, 2008). Anche nella letteratura italiana troviamo traccia di questa sollecitazione associativa utilizzata come espediente narrativo. Italo Calvino nel suo *Sotto il sole giaguaro*, una raccolta di tre racconti dedicati in ordine all'olfatto, al gusto e all'udito, aveva immaginato di raccontare luoghi e storie un senso alla volta. Ne emerge un panorama descrittivo frutto di una prospettiva inconsueta, con un personaggio principale che rivela il suo amore carnale attraverso le sollecitazioni del gusto. (Calvino, 1986).

Riferimenti bibliografici

- Abbà S., Aprea A., et alii (2012), *Atlante sensoriale dei prodotti alimentari*, (SISS Società Italiana di Scienze Sensoriali), Tecniche Nuove, Milano.
- Ackerman D. (1992), *Storia naturale dei sensi*, Frassinelli, Milano.
- Bagna N., et alii (2014), *Il codice sensoriale. Salumi*, Centro Studi Assaggiatori, Brescia.
- Bagna N., et alii (2020), *Il codice sensoriale. Aceto Balsamico di Modena*, Centro Studi Assaggiatori, Brescia.
- Barberini L., Barbarossa Tomassini J., et alii (2020), *Imaging and Genomic Classification of Brain Alteration Induced by Gustatory Bitter Stimulus. A Pilot Study*, «Biomedical Journal of Scientific & Technical Research», 24, 5, pp. 18645-18650.

- Beauchamp G.K., Mennella J.A. (2001), *Flavor Perception in Human Infants: Development and Functional Significance*, «Digestion», 83, 1, pp. 1-6.
- Bellati M., Vallarino M. (2019), *Psicologia del gusto*, Carocci, Roma.
- Bordron J.-F. (2003), *Perception et énonciation dans l'expérience gustative. L'exemple de la dégustation d'un vin*, «Questions de Semiotique», ed. par A. Hénault, PUF, Paris, pp. 639-665.
- Boutard J.J. (1997), *Semiopragmatique du goût*, «Revue Internationale de l'imaginaire», (Editions de la Maison des Cultures du Monde, Babel/Actes Sud), 245, Paris, pp. 49-60.
- Briscione J., Parkhurst B. (2019), *La matrice dei sapori. L'arte e la scienza di abbinare ingredienti comuni per creare piatti straordinari*, Bibliotheca Culinaria, Lodi.
- Calò A., Scienza A., et alii (2006), *Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione dei vini moderni*, Edagricole, Bologna.
- Calvino I. (1986), *Sotto il sole giaguaro*, Garzanti, Milano.
- Camporesi P. (1985), *Le officine dei sensi. Il corpo, il cibo, i vegetali*, Garzanti, Milano.
- Carnevale Schianca E. (2000), *Maino de Maineri e l'«Opusculum de saporibus» (con traduzione)*, «Appunti di Gastronomia», 31, pp. 13-47.
- Cavalieri R. (2009), *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari.
- Cavalieri R. (2011), *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari.
- Cavalieri R. (2014), *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, il Mulino, Bologna.
- Cavalieri R. (2016), *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, il Mulino, Bologna.
- Cerasa A. (2020), *La Cooking Therapy. Come trasformare la cucina in una palestra per la mente*, FrancoAngeli, Milano.
- Chiarelli B., Scalfari, F., a cura di (1994), *Odori e feromoni: percezione e comportamento*, «Antropologia Contemporanea», 17, 4, pp. 253-261.
- Chiva M. (1979), *Comment la personne se construit en mangeant*, «La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, Communications» (sous la direction de Claude Fischler), 31, pp. 107-118.
- Chiva M. (1983), *Goût et communication non verbale chez le jeune enfant*, «La première année de la vie, Enfance», 36, 1-2, pp. 53-56.
- Chiva M. (1996), «Le mangeur et le mangé», in Giachetti I., *Identités des mangeurs, Images des aliments*, (CNERCA-CNRS), Polytechnica, Paris, pp. 11-30.
- Chiva M. (1996), *L'innovation alimentaire. De la construction du goût aux assiettes*, «Sciences Humaines», 75, pp. 46-51.
- Corbin A. (2005), *Storia sociale degli odori*, introduzione di P. Camporesi, Bruno Mondadori, Milano.
- Coricelli C., Rossi S.E. (2021), *Guida per cervelli affamati*, Il Saggiatore, Milano.
- Dando R., Choo E. (2017), *The Impact of Pregnancy on Taste Function*, «Chemical Senses», 42, 4, pp. 279-286.
- De Castro J., Depa J., et alii (2016), *Environmental Strategies to Promote Food Intake in Older Adults. A Narrative Review*, «Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics», 35, 2, april, pp. 95-112.

- De Graaf C., Kok F.J. (2010), *Slow Food, Fast Food and the Control of Food Intake*, «Nature Review Endocrinology», 6, 5, may, pp. 290-293.
- D'Errico A. (2019), *Il senso perfetto. Mai sottovalutare il naso*, Codice, Torino.
- De Waal F. (2002), *La Scimmia e l'Arte del Sushi. La cultura nell'uomo e negli altri animali*, Garzanti, Milano.
- Ershadi M., Herz R., et alii (2017), *The (Non)-Effect of Induced Emotion on Desire for Different Types of Foods*, «Food quality and preference», 62, pp. 214-217.
- Fantino M. (1998), *Rôle physiologique du plaisir gustatif*, in *Le goût*, (Actes du colloque, Université de Bourgogne, Dijon, 12 et 13 septembre 1996, troisième colloque transfrontalier), Université de Bourgogne, Dijon, pp. 429-437.
- Ferri G. (2017), *Il corpo sa*, Alpes Italia, Roma.
- Franca E., Taracchini Antonaros A. (2013), *Il dolce. Il piacere del gusto nella storia*, Aboca, Arezzo.
- Galaverna G., Dall'Asta C. (2018), *Le molecole del gusto ovvero la chimica dei sapori*, Monte Università Parma, Parma.
- Gardner H. (2013), *Formae mentis. Saggio sulla pluralità dell'intelligenza*, Feltrinelli, Milano.
- Gardner H. (2022), *Una mente sintetica. Indagine sulle mie intelligenze*, Feltrinelli, Milano.
- Gullino A. (1997), *Odeurs et saveurs*, Flammarion-Dominos, Paris.
- Gusman A. (2004), *Antropologia dell'olfatto*, Laterza, Roma-Bari.
- Hartley I.E. et alii (2019), *Umami as an 'Alimentary' Taste. A New Perspective on Taste Classification*, «Nutrients», 11, 1, pp. 1-18.
- Hartley I.E., et alii (2021), *Macronutrient Sensing in the Oral Cavity and Gastrointestinal Tract: Alimentary Tastes*, «Nutrients», 13, 2, pp. 646-667.
- Heath B.H., Carter J.E.L. (2005), *Somatotyping. Development and Applications*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Hennion A., Teil G. (2004), *L'attività riflessiva dell'amatore. Un approccio pragmatico al gusto*, «Rassegna Italiana di Sociologia», 4, pp. 519-542.
- Herz R., et alii (2018), *The Influence of Circadian Timing on Olfactory Sensitivity*, «Chemical Senses», 43, 1, pp. 45-51.
- Hickman Brynie F. (2009), *Brain Sense: The Science of the Senses and How We Process the World Around Us*, Amacom, New York.
- Higgs S., Clarke K., et alii (2021), *A Change of Scenery: Does Exposure to Images of Nature Affect Delay Discounting and Food Desirability?*, «Frontiers in Psychology», 12, december, 78, pp. 1-7.
- Holley A. (1999), *Eloge de l'odorat*, Odile Jacob, Paris.
- Howes D., ed. (2004), *Empire of the Senses: The Sensual Culture Reader*, Berg, Oxford.
- Howes D., ed. (2014), *A Cultural History of the Senses in the Modern Age, 1920-2000*, Bloomsbury, London.
- Jacquet Ch. (2019), *Filosofia dell'odorato*, Ets, Pisa.
- Kempf E., Shin M., et alii (2022), *Online Media Consumption and Depression in Young People: A Systematic Review and Meta-Analysis*, «Computers in Human Behavior», 128, march, pp. 107-129.

- Langfried A., Duizer L.M. (2016), *Sensory Characterization During Repeated Ingestion of Small-Molecular-Weight Phenolic Acids*, «Journal of the Science of Food and Agriculture», 96, 2, pp. 513-521.
- Le Breton D. (2007), *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Cortina, Milano.
- Lee A.A., Owyang Ch. (2017), *Sugars, Sweet Taste Receptors, and Brain Responses*, «Nutrients», 9, 6, pp. 640-653.
- Le Guéner A. (2020), *I poteri dell'odore*, Bollati Boringhieri, Milano.
- Lehrer J. (2008), *Proust era un neuroscienziato*, Codice, Torino.
- Leopardi G. (2016), *Il Gusto*, a cura di A. Malagamba, Ed. Estemporanee, Formigine.
- Loria W. (2015), *Il codice sensoriale. Olio di Oliva*, Centro Studi Assaggiatori, Brescia.
- Marazzi A. (2010), *Antropologia dei sensi. Da Condillac alle neuroscienze*, Carocci, Roma.
- Marconi M., Fajner D. (2007), *Dentro al gusto. Arte, scienza e piacere nella degustazione*, Edagricole, Milano.
- Martone A., a cura di (2013), *Significazioni della sensorialità. Indagine (multidisciplinare) sui 'sensi minori'*, «Quaderni del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali dell'Università degli Studi di Napoli 'l'Orientale'», II, Liguori, Napoli.
- Meilgaard M.C., Civille G.V., et alii (2007), *Sensory Evaluation Techniques*, (Fourth ed.), CRC Press, Boca Raton.
- Melis M., Barbarossa Tomassini J., et alii (2021), *Differences in Salivary Proteins as a Function of PROP Taster Status and Gender in Normal Weight and Obese Subjects*, «Molecules», 26, 2244, pp. 1-13.
- Mennella J.A., Beauchamp G.K. (1991), *Maternal diet alters the sensory quality of human milk and the nursing's behaviour*, «Pediatrics», 88, pp. 737-744.
- Mennella J.A., et alii (2001), *Prenatal and postnatal flavour learning by human infants*, «Pediatrics», 107, p. 88.
- Moio L. (2017), *Vi racconto i segreti del vino. Intervista a Luigi Moio a cura di Daniele Colombo* (<https://de-gustare.it/luigi-moio-vi-racconto-segreti-del-vino/>)
- Moio L. (2018), *Il respiro del vino. Conoscere il profumo del vino per bere con maggiore piacere*, Mondadori, Milano.
- Moore K.L., Persaud T.V.N. (2009), *Lo sviluppo prenatale dell'uomo*, Edises, Napoli.
- Neal D., Wood W., et alii (2011), *The Pull of the Past: When do Habits Persist Despite Conflict with Motives?*, «Personality and Social Psychology Bulletin», 37, 11, august, pp. 1428-1437.
- Odello L., Violoni M., et alii (2013), *Atlante dei prodotti tipici. Grappe, acquaviti, liquori*, (INSOR), Agra, Roma.
- Pagliarini E. (2002), *Valutazione sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici*, Hoepli, Milano.
- Pani R., Sagliaschi S. (2010), *Psicologia del gusto e delle preferenze alimentari. Rigida ostinazione o possibile apertura al nuovo ?*, UTET, Torino.
- Plessner H. (2008), *Antropologia dei sensi*, Cortina, Milano.
- Proust M. (1990), *Alla ricerca del tempo perduto*, 2 voll., vol. I, *Dalla parte di Swann*, Newton Compton, Roma.

- Revelli Sorini A. (2020), *Antropologia sensoriale: lo studio del gusto*, (<https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/antropologia-alimentare/antropologia-sensoriale-e-del-gusto.html>)
- Ricottini L., Guida L. (2022), *Il metodo dei biotipi dinamici*, Sperling & Kupfer, Milano.
- Rubino R. (2019), *Il valore del gusto* (<https://robertorubino.eu/il-valore-del-gusto/>).
- Scienza A., Imazio S. (2021), *La stirpe del vino*, Sperling & Kupfer, Milano.
- Segnit N. (2011), *La grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni*, Gribaudo, Milano.
- Shepherd G.M. (2019), *All'origine del gusto. La nuova scienza della neurogastro-nomia*, Codice, Torino.
- Spinicci P. (2019), *Il paradosso della percezione*, Mimesis, Sesto San Giovanni.
- Sutton D. (2010), *Food and the Senses*, «Annual Review of Anthropology», 39, pp. 209-223.
- Sutton D., Korsmeyer C. (2011), *The Sensory Experience of Food*, «Food, Culture, Society», 14, 4, december, pp. 461-475.
- Stern A. (2021), *La scimmia ai fornelli. Come cucinare ha influenzato l'evoluzione umana*, Carocci, Roma.
- Tellenbach H. (2013), *L'aroma del mondo. Gusto, olfatto e atmosfere*, Christian Marinotti Ed., Milano.
- Tomasello M. (2018), *Le origini culturali della cognizione umana*, il Mulino, Bologna.
- Ubigli M., Cravero M.C. (2020), *Analisi sensoriale e degustazione del vino. Descrittori e metafore*, Edagricole, Bologna.
- Violoni M., Braceschi G.P. (2019), *Il codice sensoriale. Carne*, Centro Studi Assaggiatori, Brescia.
- Wade N. (2015), *Una scomoda eredità. La storia umana tra razza e genetica*, Codice, Torino.
- Wolfe J.M., et alii (2007), *Sensazione e percezione*, Zanichelli, Bologna.
- Wrangham R. (2014), *L'intelligenza del fuoco*, Bollati Boringhieri, Milano.
- Zuker C.S., Chen X., et alii (2011), *A Gustotopic Map of Taste Qualities in the Mammalian Brain*, «Science», 333, pp. 1262-1266.
- Zuker C.S., Peng Y. et alii (2015), *Sweet and Bitter Taste in the Brain of Awake Behaving Animals*, «Nature», 527, pp. 512-515.
- Zuker C.S., Zhang J., et alii (2019), *Sour Sensing From the Tongue to the Brain*, «Cell», 179, pp. 392-402.
- Zuker C.S., Tan H-E, et alii (2020), *The Gut-Brain Axis Mediates Sugar Preference*, «Nature», 580, pp. 511-516.

2. Il gusto dal punto di vista sociale

Il gusto, inteso come esito dell'autonoma capacità valutativa estetica e sinestetica dell'individuo in sintonia o meno con il sentimento predominante del proprio tempo, è stato a lungo oggetto di fluttuazioni di senso e dispute disciplinari. Inoltre il gusto come capacità sensoriale per molto tempo è rimasto fuori dagli interessi della speculazione filosofica. In Kant – tra i fondatori dell'estetica filosofica – la teoria del giudizio estetico non si risolve solo nella giustificazione della validità dei giudizi di gusto in un ambito determinato, ma è connessa a una riflessione su ciò che di necessariamente estetico c'è nella conoscenza. Conseguentemente il gusto, insieme all'intelletto e alla ragione, rappresenta una componente fondamentale dell'esperienza umana (Garroni, 1976; Ragone, 1977). Per molto tempo soggettività e oggettività sono state contrapposte e protagoniste di distinzioni e precisazioni. Il legame sul quale vi è stato accordo a partire dai primi pensatori del XVIII sec. è quello che lega l'esperienza del gusto alla socialità. Agli inizi del Novecento la montante società di massa trova in Thorstein Veblen (1857-1929), direttore del «Journal of political economy» di Chicago tra il 1896 e il 1905, il primo osservatore delle trasformazioni in atto nella sfera che racchiude i comportamenti individuali e la scena sociale. Con il suo contributo, infatti, per la prima volta si guarda alla dimensione culturale, relazionale e sociale del consumo, al carattere “segnico” degli oggetti. Secondo Veblen, l'agire di consumo è come un segno di distinzione e di prestigio sociale. Egli osservò, infatti, come i diversi gruppi marcano la propria posizione sociale attraverso i comportamenti di consumo. In quegli anni la società era composta da classi derivanti dalla dislocazione della borghesia considerate improduttive perché legate al possesso di ricchezza, e da classi subalterne che svolgevano occupazioni produttive che non implicavano il possesso di ricchezza. In questo scorcio di secolo Veblen osserva l'ascesa di capitalisti che costituiranno il primo nucleo del cosiddetto “capitalismo di rapina” tipico della società statunitense: John D. Rockefeller, Andrew Carnegie e Cornelius Vanderbilt. Secondo Veblen, gli individui consumavano per la necessità di ostentare socialmente la quantità di prestigio e di onore insiti nel proprio status, a sua volta legato al livello

di ricchezza monetaria. Alla base dell'ottica vebleniana c'è il concetto di "emulazione" intesa come lotta competitiva per lo status e come confronto dialettico. Il consumo e, quindi, il gusto dominante, è per Veblen una metafora del conflitto tra gruppi sociali antagonisti. Il meccanismo di manifestazione è il cosiddetto *trickle down effect*. I consumi si manifestano dapprima presso la classe agiata e, in un secondo tempo, discendono lungo tutta la scala sociale sino a raggiungere i livelli più bassi (Veblen, 2007). Una battuta di arresto con progressivi cambiamenti strutturali nella dialettica delle classi sociali fu determinata il 24 ottobre del 1929 dal noto crollo della Borsa di Wall Street; giorno nel quale circa 13 milioni di azioni furono vendute provocando un ribasso dell'indice superiore ai 50 punti percentuali. L'analisi degli storici ha rivelato diverse cause per questo evento tragico per l'economia mondiale, ma tra le principali certamente l'accumularsi degli effetti di disinvolute operazioni speculative svolte prevalentemente da quei magnati contro i quali si era scagliato Veblen. Negli USA ne seguirono decenni di povertà e fame per le classi meno abbienti, superati solo grazie alla *New Deal* (1933-1937) voluto dal presidente Franklin Delano Roosevelt.

È in questo contesto generale che dobbiamo porre l'affermarsi dell'attività professionale di August Escoffier (1846-1935); il cuoco e maître di origini provenzali che, in seguito all'incontro con l'imprenditore Cesar Ritz (1850-1918), sarà il rinnovatore del modello di offerta ristorativa e di organizzazione alberghiera di alta classe, introducendo quelli che ancora oggi sono i caposaldi della *Haute cuisine* e dell'ospitalità *Luxury*. Si tratta di una vera e propria nuova "visione" che avrà un significativo impatto sull'intero comparto ristorativo e che contribuirà non poco a livello internazionale alla costruzione mitologica dei cosiddetti *Les années folles* di Parigi. Quel periodo di euforia tra il 1924 ed il 1937 nel quale la Capitale è in pieno fermento, la sua atmosfera cosmopolita, mondana e liberale, l'esplosione del jazz, i teatri, i caffè e le gallerie d'arte attraggono da ogni angolo d'Europa e d'oltreoceano le più grandi personalità dell'arte, della cultura, della musica e dello spettacolo, in un clima di rinascita che fa della città il laboratorio internazionale della creatività. I personaggi più in vista dell'epoca come Joséphine Baker, Kiki de Montparnasse, Robert Desnos, Francis Scott Fitzgerald, Picasso, Coco Chanel, sono tutti passati per i ristoranti di Escoffier contribuendo alla loro fama. Successo sancito anche da alcune invenzioni culinarie di Escoffier, come la nota *Pesca Melba*, creata intorno al 1905 per omaggiare la grande cantante lirica australiana Nellie Melba, per la quale si era ispirato alla figura del cigno tratta dal Lohengrin di Wagner. Inoltre ulteriori momenti di affermazione internazionale furono i giochi olimpici del 1925 e l'Esposizione Coloniale Internazionale di Parigi del 1931, eventi durante i quali decine di migliaia di visitatori poterono entrare in contatto con la cultura gastronomica francese e la rinnovata ristorazione parigina. Escoffier ha introdotto in cucina alcuni concetti di base