

De gustibus non disputandum est

di DOLORES BORETTI

Quante volte abbiamo sentito dire "de gustibus non disputandum est" (sul gusto non si deve discutere) come dire a ognuno piace ciò che piace!

Ed è vero se intendiamo il gusto come sapore cioè come sensazione individuale della lingua e del palato, soggettiva e incomunicabile.

Ma il gusto è anche sapere, valutazione di ciò che è buono o cattivo, una considerazione intellettuale prima che fisica: la mente diviene l'organo del piacere.

Leggiamo la voce gusto (goût) scritta da Voltaire per l'Encyclopédie di Diderot e d'Alembert: «Il gusto, questo senso, questa capacità di distinguere i nostri alimenti, ha dato origine in tutte le lingue conosciute all'uso metaforico del termine gusto, per designare la capacità di avvertire le bellezze e le imperfezioni in tutte le arti [...]. Ci sono grandi paesi in cui questo gusto è sconosciuto: sono quelli in cui la società non si è perfezionata, ove gli uomini e le donne non si riuniscono insieme, dove certe arti come la scultura e la pittura di esseri viventi sono vietate dalla religione. Dove la vita di società langue, lo spirito si isterilisce e le sue finezze si smussano, non c'è modo di educare il gusto».

Pagina notissima ove ormai è definitivamente registrato, dopo circa due secoli, lo slittamento semantico della parola gusto per indicare non solo uno dei cinque sensi, ma una facoltà capace di valutare opere dell'ingegno, e anzitutto i prodotti artistici. Prima della modernità l'uso metaforico del termine gusto era ignoto: io cercherò di raccontarvi del gusto come piacere del cibo e della tavola nei suoi valori propri

e metaforici nel mondo mediterraneo: anche qui valgono le considerazioni di Voltaire sullo stretto legame fra la fenomenologia del gusto e il vario sviluppo storico delle civiltà: sol che si pensi ai continui riferimenti simbolici che inseriscono il gusto del cibo nella storia dell'incivilimento e fanno dello stesso gusto un prodotto culturale, come ogni altra esperienza e attività dell'homo sapiens.

Gli inglesi chiamano il gusto flavour, per noi è l'aroma: quel complesso di sensazioni, sapori e odori, che ci lascia ogni volta piacevolmente sorpresi all'assaggio di una ricetta ben riuscita. Ma cosa si nasconde dietro queste sensazioni? Quali meccanismi, più o meno razionali, ci fanno accettare o rifiutare un cibo? E ancora, perché alcuni sapori che non ci piacciono sono apprezzati da altre persone, mentre amiamo alimenti che altri detestano?

Fermarsi a riflettere sui propri gusti apre una serie infinita di dubbi, domande, curiosità, alle quali non è facile trovare risposta. Provarci, significa indagare gli aspetti che riguardano la fisiologia dei sensi e considerare i fattori psicologici, sociali e culturali che li condizionano, in un percorso di scoperta comunque denso di interesse. Quando mangiamo attiviamo tutti i nostri sensi: in un tempo

minimo essi ci danno molte informazioni sul cibo. Lo sapevate che il tempo che impiegano le papille gustative ad analizzare i cibi è di un decimo di secondo? È questo, infatti, il tempo impiegato dai sensori del gusto (appunto le papille gustative della lingua) per analizzare il cibo. Una valutazione fulminea, affidata a 500 mila recettori che permettono di distinguere 5 sensazioni fondamentali:

Jan Brugel il Vecchio, *L'udito, il tatto, il gusto* (1616-18), particolare, Madrid, Prado

