

1. Il gusto, fra percezione e cognizione

Perché discutere del gusto – processo sensoriale che genera, con annessi e connessi, l'arte della cucina e l'immaginario della gastronomia – in un incontro di studi su senso e sensibilità, significazione e percezione? Le risposte potrebbero essere tante, tutte pertinenti: perché è civilmente corretto, per casualità accademiche, per interesse personale... Ma nessuna di queste ci riguarda qui. Esistono ragioni più serie e più specifiche. Innanzitutto, perché è tema che dovrebbe almeno in linea di principio interessare e riunire in un unico consesso semiologi ed estetologi, linguisti e filosofi del linguaggio. Non è un caso del resto che, anche in linea di fatto, dopo lunghi anni di sostanziale disinteresse da parte di queste discipline nei confronti della questione dell'arte culinaria e della buona tavola, dell'alimentazione e della commensalità, del gusto insomma, siano recentemente apparse diverse opere che mostrano una tendenziale inversione di tendenza. Per imitarsi alla scena italiana, penso agli scritti estetici di Nicola Perullo (2006, 2008, 2010, 2011, 2012a, 2012b), uno dei quali non a caso intitolato *L'altro gusto*; al recente testo filosofico-linguistico *Gusto* di Rosalia Cavalieri (2011); alla traduzione italiana di un importante lavoro semiotico sul *Senso goloso* di Jean-Jacques Boutaud (2005); ai recenti volumi collettanei sulla cucina (Marrone e Giannitrapani 2012), la dietetica (Mangano e Marrone 2013) e i ricettari (Marrone e Giannitrapani 2013). E si tratta solo di alcuni fra i più palesi esempi.

Ma ci sono anche ragioni intrinsecamente teoriche per rendere pertinente questo tema entro la ricerca e il dibattito semiotico, filosofico-linguistico ed estetologico. Dal lato della cognizione, il gusto è senza dubbio il processo sensoriale che più di altri, anche della stessa vista, è legato al giudizio, al riconoscimento, all'individuazione, dunque è aduso a maneggiare categorie, schemi, concetti, modelli – tanto decisivi quanto trascurati. Dal lato della percezione, a differenza della vista o dell'udito (i due sensi ritenuti tradizionalmente superiori), il gusto, ancor più del tatto e dell'odorato, coinvolge tutto il corpo, ed è intrinsecamente sinestetico. In più, si tratta di un senso interno, profondo, come la sensomotricità e la visceralità (per Leroi-Gourhan, 1964, sensi veri e propri); ha una sintassi specifica del processo che mette in comunicazione, diciamo così, forte e diretta, corpo e mondo, carne e fisicità. Si instaura come un ciclo continuo che conduce un determinato qualcosa dall'esterno del mondo all'interno del corpo, per ritornare verso l'esterno – dove l'inversione della direzione comporta il rovesciamento del significato e del valore: da cui il disgusto. Il gusto, pertanto, rende possibili vere e proprie operazioni di trasformazione. Ciò che entra nel corpo non è affatto ciò che ne esce. Il quale, anzi, è diametralmente ribaltato di significato proprio grazie ai processi corporei interni. Diceva Lévi-Strauss (1968), per i miti tradizionali la cucina è la trasformazione culturale del mondo così come la digestione è quella naturale – dove



Livelli di senso: dal gustoso al saporito

Gianfranco Marrone

ovviamente 'natura' e 'cultura' sono termini di un'opposizione semantica e non stati di cose.

Così, il gusto è forse, dal punto di vista semiotico, il più importante dei processi sensoriali, quello che produce più senso e maggiore significazione, più simbologia e più linguaggio (nonostante le note affermazioni contrarie dello stesso Leroi-Gourhan): per nulla paradossalmente, essendo il linguaggio più linguaggio di tutti, è quello più silenzioso, dunque il meno studiato. Un vero e proprio *sistema primario di modellizzazione culturale*. Se in altri ambiti sensoriali la relazione fra percezione e significazione può dare adito ad alcune perplessità e distinguo, eternamente discusse dagli studiosi, nel campo del gusto il passaggio dalla percezione al significato è per forza di cose immediato, in presa diretta. Non c'è gusto senza individuazione di un valore. Io gusto cose che sono già, per me, positive o negative. Gustare è individuare qualità sensibili già dotate di senso. Nel gusto, la percezione è semiotica, per così dire, d'ufficio (per questo Boutaud, 1995, parla, riprendendo la saussuriana immagine acustica, di *immagine gustativa*).

2. Due linguaggi in uno

Quel su cui vorrei qui ragionare è il fatto che, a ben vedere, all'interno di queste riflessioni sembra mancare un fattore basilare: individuabile nella biforcazione dei processi di gusto in due diversi linguaggi, analogamente a quanto che è stato rilevato per la semiotica visiva, dove già da tempo si usa distinguere fra 'plastico' e 'figurativo' (Greimas 1984; Floch 1985). Come è noto, secondo la semiotica visiva il *figurativo* è l'attività rappresentativa dell'immagine, e dunque, dal lato dell'osservatore, il significato che emerge nel riconoscimento delle figure del mondo a partire da un 'griglia di lettura' di natura semantica, perciò culturale; mentre il *plastico* è un linguaggio secondo, una nuova articolazione della materia visiva che non mira all'eventuale mimesi del

1	2	3	4	5	6
percezione standardizzata (<i>figurativo</i>)	rottura degli schemi percettivi, messa in parentesi della cognizione e della discorsività	emergenza del sensibile (<i>plastico</i>)	intravisione di un nuovo stato di cose <i>presa estetica</i>	ritorno alla cognizione e al discorso, alla percezione standardizzata, ma con un senso di imperfezione e un retrogusto nostalgico	soggetto che si scopre trasformato

Tab. 1

mondo ma alla costituzione di significati altri, nell'immagine, mediante giochi di contrasti fra forme, colori, posizioni, texture etc. Ciò non vuol dire che, nell'immagine, il plastico sia il piano dell'espressione e il figurativo quello del contenuto (come in molte divulgazioni viene ripetuto), ma semmai che l'immagine può avere una doppia significazione poiché viene ritagliata da due sguardi diversi, il secondo dei quali, talvolta, di tipo 'poetico' nel senso jakobsoniano, o mitico in senso lévitraussiano, con esiti comunicativi ulteriori (artistici, pubblicitari, estetici etc.). *Il plastico non precede dunque il figurativo ma lo segue*: è una sorta di straniamento dello sguardo, una ri-emersione del sensibile che doppia le griglie percettive culturali già date per fondarne, eventualmente e localmente, di nuove.

Da qui la nozione greimasiana di *presa estetica*, concettualizzazione di quel vago istante entro il complesso processo che trasforma il soggetto non nei termini della dimensione narrativa ma in quelli, appunto, relativi alla dimensione della sensorialità: un processo che schiva la cognizione, sospendendo la discorsività di spazi, tempi e attori per far emergere, *après coup* dice Greimas (1987), un altro 'stato di cose' – e suscitare, a posteriori, ossia al momento del riapparire della cognizione, un senso d'imperfezione e di nostalgia. Per sintetizzare, la presa estetica sta in un processo canonico a tappe come quello raffigurato in tab. 1.

Come è noto, Greimas tratteggia i lineamenti di questo schema a partire da minuziose analisi di alcuni testi letterari esemplari (di Tournier, Calvino, Rilke, Tanizachi etc.), ma è stato variamente mostrato come esso valga anche per fenomeni molto diversi fra loro come la catarsi tragica (Fabbri 2001), la moda (Floch 1995), la politica (Landowski 1997) o – vedremo appunto – certa gastronomia. La nozione greimasiana di presa estetica nasce grazie a un'estensione del programma di ricerca della semiotica dell'immagine alla percezione nel suo insieme, seguendo il modello fenomenologico di Merleau-Ponty: «Se la semiotica visiva – scrive Greimas (1987: 56-57 tr. it.) – riesce, bene o male, a proporre un'interpretazione coerente della doppia lettura – iconizzante e plastica – degli oggetti del mondo, occorre ancora, per rendere conto del fatto estetico, estendere questo genere di analisi, generalizzandola, all'insieme dei canali sensoriali». Questo perché, continua lo studioso, «la figuratività non è un semplice ornamento delle cose: essa è quello schermo dell'apparire la cui virtù

consiste nel dischiudersi, nel lasciarsi intravedere, grazie o a causa della sua imperfezione, come una possibilità di senso ulteriore. Gli umori del soggetto ritrovano in tal modo l'immanenza del sensibile» (*ibid.*). Ecco: la presa estetica è l'immanenza del sensibile come esito di una frattura, è rottura di un mondo di apparenze figurative: cosa che va estesa dal campo specifico del visivo a quello della percezione somatica in generale.

Da qui, nel campo del gusto, la possibile distinzione fra due specifici linguaggi:

Da un lato, quello che potremmo chiamare il *gustoso*. È il sistema di senso che si instaura grazie al riconoscimento sensoriale di figure del mondo già note. Di modo che, assaggiando qualcosa, siamo in grado – con competenze variabili a seconda delle specializzazioni individuali o delle situazioni contestuali – di individuare che cosa stiamo mangiando o bevendo grazie ai nostri schemi semantici e culturali. Come quando diciamo cose del tipo: “questo vino è un merlot veneto”, “questa carne è chianina giovane”, “hai messo dello zenzero nel brodo?” e simili. Tale sistema percettivo parte dunque dal sensoriale e va verso il cognitivo.

Dall'altro lato, quel che potremmo definire come *saporito*. È la sede di 'ragionamenti' sensoriali a sé stanti, che opera tramite processi percettivi non più legati a schemi cognitivi pregressi ma, semmai, a una presa in carico diretta delle qualità sensibili proprie alle sostanze gastronomiche – in rapporto fra loro per contrasti sintagmatici o per rinvii paradigmatici, e in relazione con contenuti specifici grazie a sistemi semisimbolici *ad hoc*. Per quanto non predicabile al momento in cui accade, questo processo, *après coup*, porta a possibili verbalizzazioni (più o meno codificate nei linguaggi specialistici della critica gastronomica) del tipo: “la croccantezza della pasta ben si stempera nella fluidità della crema”, “il freddo del gelato si sposa con la temperatura tiepida della torta”, “la viscosità della salsa ammazza il sapore del pollo” e così via. Questo secondo sistema di senso non nega il primo ma, per così dire, lo dribbla. Esso va perciò dal cognitivo dato (e messo fra parentesi) all'epifania del sensoriale 'puro', e ha come esito probabile una trasformazione reciproca del soggetto senziente e delle sostanze percepite. Ciò anche grazie al fatto che, in questo frangente, è come se fosse all'opera un'inversione sintattica degli attanti della percezione: la sostanza gastronomica 'prende' l'attore umano percipiente, divenendo il vero soggetto dell'azione percetti-

va. Si dice infatti: “questo piatto mi ha conquistato: è stata una vera *esperienza* sensoriale!” – nel senso forte, hegeliano, dell’*Erfahrung*, non in quello neoempirista di certo marketing che all’esperienza, o all’estetica, spesso si richiama.

3. Precisazioni e approfondimenti

Questa proposta concettuale rende necessari alcuni chiarimenti. Il primo, più ovvio, è legato alla terminologia che, come sempre per il metalinguaggio, è consapevolmente arbitraria. Non c’è alcuna ragione particolare per chiamare ‘gustoso’ il corrispondente gustativo del figurativo e ‘saporito’ il corrispondente gustativo del plastico (così come, del resto, i termini stessi di ‘figurativo’ e, soprattutto, di ‘plastico’ sono immotivati rispetto a ciò che designano). Fra l’altro, essi tendono implicitamente a connotare apprezzamenti positivi rispetto al processo sensoriale cui si riferiscono: ‘gustoso’ è termine di categoria (/gustoso vs disgustoso/) e polo della categoria medesima. Stessa cosa vale per saporito (/saporito vs insapore/). La scelta di utilizzarli, però, come termini di metalinguaggio può aiutare a dissipare gli equivoci che questa doppia valenza semantica tende a generare nel parlare comune.

In secondo luogo, come vedremo meglio più sotto quando proveremo a portare alcuni esempi testuali, la percezione sensoriale legata al gusto e quella legata al saporito tendono a confondersi nell’esperienza fenomenologica vissuta, esattamente come quando, percependo un’immagine, il suo senso ci arriva tutt’insieme, a prescindere dal fatto che tale senso sia l’esito costruito di un doppio dispositivo di significazione. Ma fermarsi all’esperienza fenomenologica è attardarsi sul pre-semiotico, impedirsi cioè di passare dal senso concretamente esperito alla ricostruzione semiotica della sua articolazione formale, di quella significazione che rende possibile l’esperienza stessa del senso. Nulla toglie che, al momento di una degustazione, sia essa d’esperto o d’inesperto, l’apprezzamento gustativo di una pietanza o d’un vino sia sincretico e sinestetico. Ma l’analisi successiva non elimina il piacere: semplicemente ne spiega i meccanismi costitutivi, tanto inconsapevoli quanto necessari.

Detto ciò, la distinzione fra gustoso e saporito ci consente di differenziare alcuni ambiti di esperienza e alcuni nuclei problematici. Facendo un po’ d’ordine.

Così, possiamo per esempio collocare nella sfera del gusto tutti i discorsi relativi al noto nesso (individuato dal Barthes, 1978, della *Leçon* e da allora assunto agli onori d’ogni ingenua gastromania) fra *sapere e sapore*, gusto e conoscenza, palato e cultura. È la tormentata questione della costruzione sociale delle entità culturali mediante determinate tecniche di cottura e relative costruzioni di estetiche gastronomiche, identità individuali come collettive, soggettive e territoriali, storiche e geografiche. Qui, assaggiare è assaporare non le qualità sensibili del piatto ma direttamente il suo pedigree, le sue valenze antropologiche.

Nella sfera del saporito inseriamo invece le tematiche della cosiddetta *analisi sensoriale*, ripensata però in termini specificamente semiotici: non tanto, cioè, come expertise scientifica esterna assunta tale e quale, ossia come processo percettivo positivisticamente dato, ma, semmai, come piano dell’espressione che si costituisce reciprocamente col suo piano del contenuto, e in funzione di quest’ultimo. In altri termini, ricostruire i processi sensoriali implica individuare le loro valenze semiotiche, mettendo in luce la relazione reciproca fra un piano espressivo e uno semantico. Quel che perciò interessa, dal punto di vista di una scienza della significazione, non è il dato fisiologico, e nemmeno quello fenomenologico, ma il modo in cui entrambi si fanno eventuali portatori di significato, divenendo materia culturale. Pensare l’indagine fisiologica, per quanto rigorosa e sofisticata, come base scientifica di una semiotica del gusto vorrebbe dire posizionarsi in un’epistemologia non semiotica perché non relazionale. Ciò permette di ribadire, fra l’altro, il fatto che, distinguendo gustoso e saporito, non stiamo parlando di una *distinzione* fra significante e significato ma *fra due linguaggi*, ognuno dei quali dotato di significante e di significato. L’analisi sensoriale, perciò, non è il lavoro sul significante di gusto sopra cui si innesta l’analisi semantica sui piatti (come ritiene qualcuno), ma una specifica segmentazione del continuum espressivo che comporta, come tutte le segmentazioni, precise scelte di senso. Analogamente, l’analisi semantica, individuando significati, non può non appoggiarsi sulle forme espressive che li veicolano (è la nota base paradossale della semiotica hjelmsleviana: i piani non sono conformi, ma la presupposizione fra espressione e contenuto è reciproca, e nessuno di essi sussiste senza l’altro).

È evidente che molti fenomeni stanno un po’ a cavallo fra le due sfere. Pensiamo per esempio ai complessi rituali e linguaggi legati alla degustazione del vino, dove da una parte si convocano competenze legate al riconoscimento di qualità rilevanti del *saporito* (astringenza, acidità, morbidezza...) e dall’altra le si mettono in relazione spesso analogica, vagamente legata a una supposta memoria soggettiva, con qualità rilevanti del *gustoso*, ossia con qualità sensibili proprie a figure del mondo riconoscibili (‘mi ricorda la liquirizia, il sottobosco, il cuoio, la rosa...’) spesso tradotte per sinestesia (“aereo, ruvido, setoso, tondo...”) e canonizzate nelle sofisticate tecnologie dei sommelier e dei loro avatar. Certe recenti tendenze nella degustazione del vino tendono però a rimuovere gli aspetti più culturalizzati e canonici dell’esperienza gustosa a tutto vantaggio di un’altra meramente saporita: la quale, non solo emerge se e solo se la prima sta in parentesi, ma conduce altresì a una *messa in gioco* totale del soggetto dinnanzi al bicchiere (Sangiorgi 2010) e a un conseguenze recupero di quella dimensione edonistica dell’ebbrezza che la cultura mediatica tende a denegare (Perullo 2012a).

A pensarci bene, tale distinzione era indirettamente pre-

sente nella nota opposizione /bricoleur vs ingegnere/ proposta nel *Pensiero selvaggio* da Lévi-Strauss (1962a), facilmente estendibile, come è stato in parte fatto, alla produzione del cibo e del gusto, ossia alla cucina e alla gastronomia, e, con qualche sforzo, valevole anche per il fenomeno che qui stiamo discutendo della percezione, ossia della ricezione gustativa del cibo stesso. Come è noto, per Lévi-Strauss l'ingegnere è colui che costruisce ciò che gli serve a partire da un preliminare progetto elaborato per questo scopo. Egli cerca i materiali necessari alla realizzazione del progetto, confermandone la funzione e il senso, e rafforzando, insieme ai propri obiettivi, la propria soggettività razionalistica, funzionalista. Con questa figura si passa perciò *dall'idea alla sua realizzazione concreta*. Il *bricoleur* è invece qualcuno che costruisce ciò che può a partire da un'idea approssimativa di quel che potrebbe essergli necessario; usa perciò i materiali e gli oggetti che rinviene disponibili nella situazione in cui si trova, spesso eliminando da essi la funzione e il senso e donandogliene di nuovi, sulla base delle qualità sensibili che hanno incorporate al loro interno. Così, dovendo costruire un tetto, e avendo a disposizione il frammento di una vecchia zattera di legno, lo si usa per la sua orizzontalità e resistenza nel tempo. Il *bricoleur*, per quanto abborracciato, costruisce quindi del nuovo, e così facendo trasforma se stesso, i suoi bisogni, i suoi desideri, passando *dal mondo sensibile alla ideazione di qualcosa*. A ben vedere, sia l'ingegnere sia il *bricoleur* sono personaggi pragmatici, ma in modo diverso: il primo va dalla teoria alla pratica, il secondo dalla pratica alla teoria. E sono entrambi attenti alla materia: solo che l'ingegnere la usa per come si sa e si fa generalmente, mentre il *bricoleur* la prende in carico a partire dalla sue qualità sensibili. Il primo pensa e quindi percepisce, il secondo percepisce e quindi pensa. Si tratta, ovviamente, di figure tipo, che nel concreto tendono a mescolarsi, ma che sono, per quel che ci interessa qui, perfettamente applicabili alla gastronomia e, per esempio, ai tipi di cuochi: c'è il cuoco ingegnere, che realizza una ricetta certificandone gli ingredienti corretti, e c'è il cuoco *bricoleur*, che ha a disposizione certi ingredienti (per es. del territorio, del mercato etc.) e li usa per reinventare un piatto (cfr. Floch 1995 e recentemente Pozzato 2012). Ecco due diverse prassi in cucina. Da una parte ricette eseguite a puntino, sino al dettaglio, realizzazioni seriali del piatto 'perfetto' (cfr. i piatti industriali preconfezionati o, nel versante opposto, certe performance della cucina detta molecolare). Dall'altra ricette inventate, o modificate alla bisogna, realizzazione imperfetta di un piatto dal gusto inaspettato (cfr. l'innovazione del territorio), sulla base degli ingredienti o degli arnesi a disposizione. Da una parte l'intellettualismo rigoroso, dall'altro il sensualismo creativo. Ora, sembrerebbe possibile riproporre questa distinzione per quel che riguarda la percezione gustativa o, meglio, una predisposizione verso di essa, una specie di *competenza percettiva*. Ipotizzeremo così due tipi di gusto.

Il primo, quello dell'ingegnere, inteso come riconoscimento di sapori (e contrasti di sapore) già noti, come individuazione percettiva di ingredienti tradizionalmente edibili e delle loro proprietà già riconosciute nel mondo umano e sociale (qualcosa di molto vicino a ciò che Lévi-Strauss, 1962b, chiamava 'buono da pensare'). Il secondo, quello del *bricoleur*, inteso come possibilità di una ritrovata esperienza diretta del sensibile, capacità di percepire sapori (e loro contrasti) nuovi a partire da una diversa articolazione delle qualità sensibili degli ingredienti. Sia chiaro, l'opposizione in gioco non è fra intelletto e sensibilità, ma *fra due forme di sensibilità*, di gusto, di piacere/dispiacere: una che conferma i modelli culturali e gli schemi mentali a partire da cui si percepisce (ed è perciò dicibile); l'altra che, mettendo fra parentesi tali modelli e schemi, si trova a ri-percepire il mondo provando sensazioni nuove, inaspettate (ed è per questo indicibile, se non con metalinguaggi specialistici spesso metaforici).

4. Il finocchietto e il branzino

In uno studio sull'identità visiva del ristorante di Michel Bras a Laguiole, Floch (1995) ha implicitamente posto questa distinzione fra gustoso e saporito. La sua analisi parte dell'osservazione che il *lettering* usato per scrivere il *brand name* di questo celebre chef francese (l'Eve light italic) ha le medesime caratteristiche estetiche (l'estrema delicatezza nelle linee, negli spessori e nelle grazie) della figura selezionata come logo: un finocchietto alpino, pianta selvatica e profumata che viene spesso usata nelle creazioni gastronomiche proposte nel menu. Il finocchietto alpino è l'*emblema aromatico* della cucina di Bras, al tempo stesso elemento visivo che condensa l'identità del brand e tratto olfattivo-gustativo che contraddistingue alcuni suoi piatti di spicco.

Per dimostrarlo, Floch propone l'analisi approfondita di un noto piatto di Bras – il branzino al latticello e al finocchio alpino, basella e polpettine alla salvia –, mostrando come esso possa essere inteso come un vero e proprio testo che racconta una storia. Una storia in cui il finocchietto ricopre un ruolo molto preciso, quello di un eroe che – come ha detto un critico gastronomico – “lancia istantaneamente e spontaneamente punte di anice e mentolo sul corpo del branzino”: attaccandolo, per certi versi, al modo di un Oppositore che ostacola il cammino del Soggetto; ma in realtà potenziandolo, al modo di un Aiutante che agevola quel cammino, fornendo al Soggetto le adeguate modalità del fare o dell'essere. Grazie al finocchietto, come anche agli altri ingredienti (latticello, basella e polpettine) che si mescolano nel piatto secondo criteri paradigmatici di selezione e sintagmatici di combinazione, il branzino riesce egregiamente a portare a termine il proprio paradossale programma narrativo: quello di proporsi come stupefacente Oggetto di valore – gustativo ed estetico al tempo stesso – per un palato che sappia apprezzarlo. Sin qui il ruolo del finocchietto non è molto diverso da

quello di qualsiasi altro ingrediente in qualsiasi altro piatto elaborato. Ma come gioca, per esempio, nella costruzione culinario-semiotica del branzino di Bras, il fatto che il finocchietto abbia una processualità “istantanea e spontanea”? e che il “lancio” riscontrato dal critico – il quale traduce in uno specifico metalinguaggio le proprie esperienze gustative – sia addirittura “penetrante”, – rispetto al branzino e rispetto al soggetto che lo assapora? Per rispondere, occorre arricchire l’analisi narrativa del piatto con altri possibili livelli di significato, nei quali entri in gioco in modo pertinente la dimensione sensoriale.

Così, sembra dire Floch (non utilizzando la nostra terminologia), al modo di un’immagine anche un piatto, se ben preparato e assaporato, può rivelare accanto a una propria dimensione gustosa (quella per cui possiamo nominarne gli ingredienti, classificarli secondo precisi codici culturali di riferimento, nonché caricarli di significati connotativi), anche una vera e propria dimensione saporita. Questa seconda dimensione, al pari di quella plastico-visiva, eccede il linguaggio verbale che parla espressamente del piatto. È dunque in qualche modo indicibile. A meno di non ricorrere a metalinguaggi ad hoc, come quello del critico gastronomico che usa specifiche terminologie e metafore per rendere comprensibile la propria esperienza di consumo (a chi, ovviamente, conosca i suoi codici di comunicazione). O addirittura a meno di non elaborare – come la semiotica ha fatto per la dimensione plastico-visiva – una batteria di categorie descrittive che rendano il metalinguaggio descrittivo della dimensione sensoriale esplicito e coerente, dunque in qualche modo condivisibile.

Pur senza esplicitare questa distinzione di fondo fra una dimensione figurativa verbalizzabile (gustoso) e una sensoriale sul momento indicibile (saporito), Floch propone un’analisi del piatto di Bras in cui queste due dimensioni sono presenti. A livello del gustoso, il branzino di Bras vuol prendere le distanze dal modo analogo, diffuso soprattutto in Provenza, di cucinare questo tipo di pesce condendolo con aromi vari fra i quali, appunto, il finocchietto alpino. Il celebre chef rielabora a suo modo una ricetta abbastanza nota, dando però al finocchietto – pianta di montagna, dunque tipica del *terroir* in cui egli opera – un ruolo di primo piano. Per far risaltare quest’aroma di Laguiole nel gusto del branzino, senza comunque esagerare, lo mette accanto ad altri sapori e odori molto diversi (alcuni selvatici e naturali, altri particolarmente elaborati), con i quali ritrova un sua armonia: il latticello, residuo del siero nella cagliatura del latte; la basella, spinacio locale; le polpettine di pane abbrustolito ripiene di salvia. Il pesce viene così, per così dire, importato nelle alture di Laguiole, dove trova una sua felice integrazione senza comunque perdere la propria identità d’origine.

Ora, questo discorso in qualche modo esplicito tenuto della pietanza di Bras, discorso gastronomico socialmente riconosciuto (non a caso più volte tenuto dello

stesso Bras in interviste e dichiarazioni di vario genere), viene supportato e approfondito dalla dimensione saporita del piatto, e dunque dalla particolare combinazione delle qualità sensibili degli ingredienti che lo compongono. Da una parte stanno le sostanze *calde e secche*: il finocchietto (selvatico) e le polpettine (elaborate). Dall’altra, le sostanze *fredde e umide*: il latticello (elaborato) e la basella (selvatica). Al centro il branzino, che assorbendole, in qualche modo riequilibra il tutto, rendendo possibile ‘poeticamente’ la copresenza di elementi opposti (paradigma) nel medesimo piatto (sintagma).

Così, osserva Floch, grazie al gioco sensoriale dei vari elementi al suo interno, il piatto creato da Michel Bras riprende e raddoppia – del tutto inconsapevolmente – il celebre mito greco di Adone: giovinetto ipersessuato nato nel finocchio (caldo e secco) e morto adolescente nella lattuga (fredda e umida), che porta nel mondo equilibrato dei cereali (l’orzo, il grano) caro a Demetra euforici momenti di scompiglio, rivendicando l’importanza del piacere istintuale in un mondo votato al matrimonio e alla guerra. Cultura gastronomica e cultura antropologica trovano il loro punto d’incontro, trascendendo la socializzazione e la stereotipizzazione che la società per forza di cose impone alle pratiche culinarie e alle esperienze di gusto.

6. Un finto pollo e una preziosa patata

Un ulteriore esempio che potremmo addurre per corroborare la nostra ipotesi teorica riguarda un altro celebre cuoco, Massimo Bottura, questa volta più vicino al modello dell’ingegnere che non a quello del *bricoleur*. Almeno a leggere i due brevi testi che si trovano a conclusione di un’intervista concessa da questo noto chef a Nicola Perullo (2011), in cui lo stesso Bottura prova a descrivere e contestualmente interpretare due suoi piatti distintivi. Non si tratta in senso stretto né di ricette (*ex ante*) né di critica gastronomica (*ex post*), ma di una specie di auto-*ekphrasis* in cui il cuoco palesa la propria consapevolezza cognitiva, o se si vuole la propria filosofia, circa la sua opera gastronomica.

Nel primo di questi testi l’esperienza gustativa è fortemente intellettualizzata (una “meditazione”), e convoca i temi dell’ironia e della messinscena burlesca:

Chicken, chicken, chicken, where are you? è un piatto che si presenta come una meditazione coloratissima sulla presenza del ‘sapore’ del pollo arrosto e la sua contemporanea assenza. Infatti, il pollo è evocato in modo manifesto – specialmente la pelle, la parte più saporita, costantemente presente in bocca sebbene invisibile, perché stiamo ingerendo solo ‘semplici’ verdure disposte a cubetti sul piatto in serie differenti. Come un cubo di Rubik. Perché verdure e spezie fanno così intensamente di pollo? Ovviamente, il mistero si risolve grazie all’emulsione di ristretto di pollo arrosto alla base (riduzione del 90% dell’acqua di un pollo arrosto intero, e dunque purezza assoluta del sapore). Questo stratagemma procura un effetto gustativo ai limiti del possibile, in

quanto il piatto non lascia vedere (come vista) il pollo che c'è (come gusto). Siamo di fronte a uno scarto percettivo, insomma, tra il senso più nobile e quello più corpulento; scarto che porta il fruitore, stordito e sorpreso, a invocare l'elemento assente: pollo, pollo, pollo, dove sei? È dunque un piatto contro-sinestetico: esprime il conflitto della sensorialità. Ma questo piatto è anche la rappresentazione, o la parodia, di una fede. Sappiamo e dunque crediamo che qualcosa esista anche se non si vede: nella fattispecie, un pollo, perché si sente, e dunque cerchiamo le prove della sua esistenza. Ma esso, come la divinità, si nega ai nostri occhi.

Il punto di vista dal quale l'enunciatore descrive il piatto non è tanto quello del cuoco quanto quello del consumatore, spiazzato fra due esperienze sensoriali opposte, preso perciò da una specie di choc percettivo definito nel testo stesso come "contro-sinestetico". Da una parte il sapore del pollo, dall'altra la visione delle verdure, peraltro "coloratissime". Questo dissidio non si mantiene sul piano sensoriale ma si sposta immediatamente, proprio a causa dello "scarto percettivo", sul piano cognitivo, dove scatta la domanda che dà il nome alla creazione gastronomica. È tutto un gioco veridittivo in cui l'apparire visivo (verdure) non corrisponde all'essere gustativo (pollo), di modo che il piatto, in senso tecnico, si trova invischiato in un dissidio irrisolvibile fra il segreto gustativo (essere pollo e non apparire come tale) e la menzogna visiva (non essere verdure e apparire come tali). La meditazione, in filosofia, concerne come sempre il destino tragico della Verità, raccontato però per via culinaria e dunque tendenzialmente parodico. La domanda sul pollo riecheggia, sbeffeggiandola, quella di Gesù sulla croce: e non è poco. Resta il fatto che, per quel che ci pertiene qui e ora, la sensorialità che viene messa in campo in questo piatto è relativa soltanto al riconoscimento (falsato) di un sapore canonico, inerente alla sola sfera del gusto.

Più complesso il secondo testo, dove i giochi gustosi si mescolano sapientemente con quelli del saporito:

Una patata in attesa di diventare tartufo è un dessert-limite, una via di mezzo, un ibrido con natura metamorfica suggerita fin dal titolo. Il piatto consta di un unico elemento chiave: una patata scavata al proprio interno e utilizzata come contenitore a un demi-soufflé cosparsa di lamelle di tartufo. L'idea nasce dall'osservazione della materia grezza e naturale e sfocia in un dessert di alta gastronomia: sia visivamente che gustativamente. La patata presentata con la sua buccia è il contenitore, la crisalide che contiene la metamorfosi, a cui somiglia peraltro anche da un punto di vista cromatico e morfologico. Il semplice tubero qui nobilita la sua natura grazie al suo involucro, rappresentazione della protezione e dell'ambiente in cui si innesca la narrazione di una metamorfosi sospesa. Appena si incide l'involucro si assiste alla fuoriuscita della crema, un magma impreziosito dalle lamelle di tartufo. Ecco l'unione perfetta con la patata: due elementi ctoni, uno povero, un ricco, ma con la stessa origine minerale della terra, che vengono messi in comunicazione nel palato grazie a grani di sale profumati di vaniglia incastonati nell'elemento molle della crema.

Questo piano suggerisce anche un'immagine potentissima: la maternità. Infatti la patata è come un ventre, una pancia piena – l'elemento più umile e spoglio, apparentemente privo di attrattive, può serbare il germe della vita. E dunque un piatto molto ottimista, che mette di buon umore.

Il titolo, ben ideato, richiama non più una domanda quasi-metafisica ("dove sei?") che tende a estinguere lo svolgimento percettivo in un salto cognitivo che s'avvita su se stesso, ma allude a un processo ancora in divenire, a quel suo momento incoativo ("in attesa") che è pregno, per definizione, di sortite narrative tutte da immaginare, da sperimentare. Riuscirà la patata a diventare tartufo? La ricezione gustativa, trascinando nel saporito, non prova a dare una risposta a questa domanda prevedibile ma tenta percorsi alternativi, risveglia semantismi narcotizzati, sparglie le carte in tavola. Da una parte, c'è la narrazione d'un esperimento d'ascesa sociale, il povero che vuol diventare ricco; dall'altro si capisce che di questo sforzo non c'è reale necessità, perché il povero, di per sé, vanta già nobili prerogative: l'involucro della patata non è buccia da buttar via ma "pancia piena", roba ottimista che mette di "buon umore". Ecco dunque fra patata e tartufo alcune somiglianze figurative (colori, forme), altre figurali (involucro), parallelismi simbolici (elementi ctoni, maternità etc.), un'inversione semantica (ricco/povero). D'altra parte, subentrano i contrasti plastici cioè saporiti, e le loro dinamizzazioni: una volta operata l'incisione dell'involucro, ecco la fuoriuscita della crema, dinnanzi allo sguardo di un osservatore iscritto nel testo ("si assiste") che punta l'attenzione non più sul gustoso ma, appunto, sul saporito. La crema che inaspettatamente fuoriesce dalla patata-involucro fa scattare un altro stato di cose, non più riconoscibile secondo figure del mondo preconfezionate ma sulla base di una sintassi meramente estetica, sensoriale: la crema è "un magma impreziosito dalle lamelle di tartufo" nel quale vengono "incastonati", in modo da mettere in correlazione due elementi gustativamente differenti, "grani di sale profumati di vaniglia" che contrastano con la sua mollezza. Da qui l'epifania di alcune opposizioni forti fra *qualia* (secco/umido, duro/molle, salato/dolce) che producono il contrasto saporito che dà identità al piatto, dribbandone la lettura gustosa. E da qui l'attesa predicata nel titolo, apertura verso questo nuovo stato di cose che soltanto il linguaggio silenzioso del saporito riesce a produrre. Di modo che l'invenzione culinaria diviene costituzione di un'ulteriore dimensione gastronomica.

7. Equivoci a tavola

Il luogo testuale in cui, con buona probabilità, la distinzione fra gustoso e saporito è più evidentemente all'opera è la celebre storia del *Pranzo di Babette*, dal racconto di Karen Blixen (1958) al film di Gabriel Axel (1987) (su cui cfr. Appelbaum 2011 e Mangiapane 2013).

La vicenda è nota (seguiamo qui, per comodità, solo il racconto di Blixen): in un villaggio norvegese mol-

to triste e molto pio, l'intera esistenza dei suoi pochi abitanti è dedicata al culto del Signore; la gente prega, il Decano predica, tutti cantano lodi a Dio. L'arrivo improvviso di due figure maschili, un soldato di belle speranze (Loewenhielm) e un celebre cantante d'opera (Papin), turba due ragazze della comunità, le figlie del Decano, che non cedono però ai fasti della vita terrena e ai suoi piaceri. Arriva improvvisamente dalla Francia una donna, Babette, esiliata da Parigi dove infuriano i combattimenti per la Comune. Così Babette per decenni fa la cameriera presso due piissime donne del paese, le figlie del Decano ormai avanti d'età, finché, grazie a una vincita inaspettata di denaro, prepara un gran pranzo con manicaretti assolutamente sublimi. Pranzo che incanta l'intera comunità, che da quel giorno ritrova la gioia, il senso di appartenenza, la voglia di stare insieme senza infingimenti né ipocrisie. Sicché, le opposizioni di fondo sono abbastanza evidenti, tutte in qualche modo legate all'organo della bocca e alle sue diverse funzioni: parlare, pregare, raccontare, cantare (dal lato dello spirito e dell'identità nazionale norvegese); mangiare, bere, baciare (da quello della carne, legato semmai alla Francia lontana). Morale: cibo e linguaggio hanno la stessa origine fisica, lo stesso luogo fisiologico che li genera, la bocca; motivo per cui non possono non incontrarsi spesso in una specie di chiasma costitutivo: sono due diverse forme di comunicazione, che hanno funzioni diverse (fisiologica, sociale) ma – con ogni probabilità – le medesime strutture di fondo.

Quel che interessa in questa sede è soltanto il modo profondamente diverso in cui vengono gustate le singole pietanze del pranzo di Babette, ora dalla comunità locale e ora da Loewenhielm – tornato per caso quella sera, da anziano ufficiale, nella casa della sua antica spasimante. Come vedremo, Loewenhielm riconosce in quel che mangia i manicaretti che aveva già gustato anni prima in un ottimo ristorante francese, segni dello chef che allora lo aveva incantato (e che, cosa che non sa e con lui il lettore, è proprio Babette). E ne parla di continuo, cercando conferme negli altri convitati. I quali invece non solo non hanno la competenza gustativa per cogliere tutto ciò, ma si son fatti la promessa reciproca di non discettare del cibo e dei suoi eventuali piaceri. Dunque chiacchierano d'altro. Il loro corpo però, a poco a poco, cambia, di modo che il lettore inferisce da quelle trasformazioni progressive l'esito di un altro modo di gustare, implicito, silente, indicibile, eppure efficace. Cambiano gli atteggiamenti esteriori dei convitati, cambia il loro corpo e, vedremo, anche il loro sistema di valori. Alla fine del pranzo, sorta di dilatata *saisie esthétique*, i convitati non sono più gli stessi, la loro soggettività è stata trasformata da un'esperienza estetica tanto potente quanto inconsapevole.

Seguiamo da vicino i vari momenti del pranzo. Ecco il primo bicchiere di vino offerto ai commensali, sia, per così dire, interni sia esterni, e il primo assaggio della minestra:

Babette's boy filled a small glass before each of the party. They lifted it to their lips gravely, in confirmation of their resolution.

General Loewenhielm, somewhat suspicious of his wine, took a sip of it, startled, raised the glass first to his nose and then to his eyes, and sat it down bewildered. "This is very strange!" he thought. "Amontillado! And the finest Amontillado that I have ever tasted." After a moment, in order to test his senses, he took a small spoonful of his soup, took a second spoonful and laid down his spoon. "This is exceedingly strange!" he said to himself. "For surely I am eating turtle-soup – and what turtle-soup!" He was seized by a queer kind of panic and emptied his glass.

Le aspettative dell'ufficiale sono del tutto negative: che cosa potranno servire in quel desco così umile? Eppure, ecco un ottimo vino, assaggiato due volte per sincerarsi della sua eccezionalità, e poi un sublime brodo di tartaruga. La sorpresa provata viene verbalizzata in una specie di discorso interiore, di cui il lettore è ben a conoscenza; e conduce, prima, a una messa in discussione della sua competenza gustativa (da cui il doppio assaggio dell'Amontillado) e, poi, a un vero e proprio panico che modifica il senso e la funzione del vino: non più sostanza nobile da gustare ma liquido alcolico per tranquillizzare lo spirito. Ecco la manifestazione di uno sbalordimento, tutta intellettuale, del soldato, che s'attende un livello medio basso di cucina e se ne ritrova uno molto alto. Grazie al riconoscimento gustoso del vino e della pietanza, Loewenhielm capisce che le cose non stanno come crede. E perde il controllo cognitivo della situazione. È una questione di veridizione: quel che appare non è (menzogna), dunque – se ne inferisce – ci sarà qualcosa che è e non appare (segreto).

Ma come reagiscono gli altri commensali a questi primi momenti del pranzo?

Usually in Berlevaag people did not speak much while they were eating. But somehow this evening tongues had been loosened. An old Brother told the story of his first meeting with the Dean. Another went through that sermon which sixty years ago had brought about his conversion. An aged woman, the one to whom Martine had first confided her distress, reminded her friends how in all afflictions any Brother or Sister was ready to share the burden of any other.

Qui è il narratore a tenere per sé la parola, mettendo però in discussione la propria eventuale competenza interpretativa circa gli eventi che narra ("somehow"). Ciò fa sì che il lettore, diversamente da quanto accadeva per l'ufficiale, non sappia nulla dei pensieri e degli eventuali piaceri gastronomici del gruppo: che ne pensano costoro del vino e del brodo? È solo dai comportamenti della gente di Berlevaag che riesce possibile desumere una qualche loro trasformazione interiore ("usually" → "but this evening"). Questa trasformazione riguarda la lingua, il linguaggio, ma forse anche la lingua nel senso dell'organo del gusto, che *si scioglie*. Quel che perde di senso è il contenuto specifico dei discorsi (parte del

quale tematizza però una conversione, se pure d'altra natura), a tutto vantaggio della conversazione fine a se stessa, in un predominio totale della funzione fatica della comunicazione.

Ma se la conversazione ferve fra gli abitanti della cittadina norvegese, nessun contatto comunicativo può essere possibile fra costoro e Loewenhielm. È come se si rompesse il loro implicito, e impossibile, patto comunicativo:

General Loewenhielm, who was to dominate the conversation of the dinner table, related how the Dean's collection of sermons was a favorite book of the Queen's. But as a new dish was served he was silenced. "Incredible!" he told himself. "It is Blinis Demidoff!" He looked round at his fellow-diners. They were all quietly eating their Blinis Demidoff, without any sign of either surprise or approval, as if they had been doing so every day for thirty years.

L'ufficiale riferisce una notizia che crede interessi la comunità, ma nulla sappiamo delle reazioni di chi la compone. Viene servita una nuova pietanza, e lui ammutolisce, la gusta, si stupisce, e parlando con se stesso rivela sorpresa e approvazione ("incredible!"). A quel punto cambia atteggiamento, e scruta i commensali, dei quali non riesce tuttavia a capire assolutamente nulla: non danno segno né di stupore né di approvazione (come invece fa lui). Le posizioni non potrebbero essere più distanti

General Loewenhielm again set down his glass, turned to his neighbor on the right and said to him: "But surely this is a Veuve Cliquot 1860?" His neighbor looked at him kindly, smiled at him and made a remark about the weather.

Al continuo stupore del generale (dimensione cognitiva) si accompagna una chiusura sociale (dimensione collettiva). Ed è giusto in questo momento di totale dissociazione rispetto all'ordine sociale, in questa situazione un po' paradossale e quasi comica di totale assenza di comunicazione e comprensione, che si palesa l'esito del pasto silenzioso presso i religiosi di Berlevaag:

Most often the people in Berlevaag during the course of a good meal would come to feel a little heavy. Tonight it was not so. The convives grew lighter in weight and lighter of heart the more they ate and drank. They no longer needed to remind themselves of their vow. It was, they realized, when man has not only altogether forgotten but has firmly renounced all ideas of food and drink that he eats and drinks in the right spirit.

Il brano ha la medesima struttura argomentativa del precedente, portando a una disgiunzione topica e a una modifica aspettuale di tutta importanza ("most often" → "tonight it was not so"). All'anormalità sociale si accompagna adesso una stramberia fisica, fisiologica, immediatamente trasposta sul piano interiore, religioso, addirittura etico: all'aumento del cibo e del

vino non corrisponde un senso di pesantezza (norma) ma di alleggerimento (eccezionalità). Si perde il corpo, nella sua greve materialità, e si modifica con questo la soggettività nel suo complesso. Ne consegue una sorta di rinnovata presa di coscienza circa il senso stesso da attribuire al mangiare e al bere, non più legati a un possibile peccato di gola ma, anzi, passibili d'esser vissuti "in the right spirit". Se il gustoso, dimensione su cui si assesta il povero generale, viene inteso come il male, ed è dunque rifiutato, non altrettanto accade per il saporito. Questa seconda dimensione, con una lunga giravolta, perde qualsiasi connotazione negativa ("no longer needed to remind themselves of their vow"), allontana qualsiasi memoria ("altogether forgotten"), e, in generale, è priva d'ogni cognizione ("renounced all ideas of food and drink"). Ed è per questo che diviene possibile mangiare "nel giusto stato d'animo": dalla percezione sensoriale finalmente pura del cibo, priva d'ogni sapere e d'ogni conseguente predicazione linguistica, emerge la giustezza del mangiare. L'estetica conduce all'etica.

8. Conclusioni

Posta questa distinzione fra gustoso e saporito, potremmo essere in grado di ipotizzarne alcune conseguenze teoriche, e alcune strade di ricerca ancora da percorrere. Per esempio, tale separazione consente, fra le altre cose, di costruire un modello metodologico per analizzare, e forse anche per produrre, l'*ekphrasis* gustativa, ossia il modo di descrivere l'esperienza del gusto, in tutte le sue eventuali fasi, sia sintagmatiche (avangusto/retrogusto) sia paradigmatiche (gusto/disgusto), e in tutte le sue espansioni co-testuali (dal boccone al piatto, dal piatto al pasto, dal pasto all'ambiente etc.).

Quel che, comunque, resta fermo è che la direzionalità del processo gustativo va sempre *dal gustoso al saporito*. Invertiamo così il ragionamento abituale: non viene prima la sensazione e poi la cognizione ma il contrario: la cognizione c'è già, e detta gli schemi semantici e culturali della percezione; la sensazione può emergere se e quando essa riesce a schivare questi schemi, e a far riemergere l'estesia come tale, la quale però, essendo in sé indicibile, può essere categorizzata solo *après coup*, in modo nostalgico e imperfetto, approssimativo. Il processo sensoriale è, appunto, un processo: non una serie di sensazioni isolate messe in fila più o meno casuale ma una serie sintagmatica di eventi, sensoriali e non, che prendono senso a partire dalle regole sintagmatiche di concatenamento. La sensorialità emerge quando si squarcia il velo della figuratività; essa 'tiene in memoria' ciò che ha dribblato, dunque risente della cultura che pure decide di rifiutare, entrando in competizione con essa.

Nel caso di Babette, per esempio, come ha mostrato Mangiapane (2013), l'equivoco fra i due modi di gustare è racchiuso entro un conflitto interetnico al tempo stesso più profondo e più sottile. Dietro lo scontro religioso fra spirito e carne, c'è quello antropologico fra

Francia e Norvegia, fra l'alta gourmandise parigina e la cucina tradizionale scandinava – pronta però a divenire, con un orgoglio identitario tutto da inventare, alta cucina anch'essa. Come dire che il saporito non rimane mai tale più di tanto: cerca semmai altri codici che lo riportino, banalizzandolo, al livello del gustoso.

Bibliografia

- Appelbaum, R., 2011, *Dishing it out*, London, Reaktion.
- Barthes, R., 1978, *Leçon*, Paris, Seuil.
- Blixen, K. (= Isak Dinesen), 1958, "Babette's Feast", in *Anecdotes of Destiny*, London, Random House.
- Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand*, Paris, Rocher.
- Cavalieri, R. 2011, *Gusto. L'intelligenza del palato*, Roma-Bari, Laterza.
- Fabbi, P., 2001, "Catharsis. Again?" in *Semiotic efficacy and the effectiveness of the text*, I. Pezzini (a cura di), Brepols, Turnhout.
- Floch, J.-M., 1985, *Petites mythologies de l'oeil et de l'esprit*, Paris-Amsterdam, Hadès-Benjamins.
- Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, Puf.
- Greimas, A. J., 1984, "Sémiotique plastique et sémiotique figurative", in *Actes sémiotiques, Documents VI*, 60.
- Greimas, A. J., 1987, *De l'imperfection*, Périgueux, P. Fanlac; trad. it. *Dell'imperfezione*, Palermo, Sellerio 1988.
- Landowski, E., 1997, *Presences de l'autre*, Paris, Puf.
- Leroi-Gourhan, A., 1964, *Le geste et la parole*, Paris, Colin.
- Lévi-Strauss, Cl., 1962a, *La Pensée sauvage*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, Cl., 1962b, *Le totemisme aujourd'hui*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, Cl., 1968, *Mythologiques***. L'origines de manières de table*, Paris, Plon.
- Mangano, D. e Marrone, G. (a cura di), 2013, *Dietetica e semiologica*, Milano, Mimesis.
- Mangiapane, F., 2013, "Il pranzo di Babele", in Mangano e Marrone, a cura, 2013.
- Marrone, G. (a cura di), *Semiotica della natura (natura della semiotica)*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2013, "Mangiare: istruzioni per l'uso", *E/C*, 14.
- Perullo, N., 2006, *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Aesthetica Preprint.
- Perullo, N., 2008, *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Pisa, Ets.
- Perullo, N., 2010, *Filosofia della gastronomia laica*, Roma, Meltemi.
- Perullo, N., 2011, "Esperienza estetica, cucina, gastronomia", in *Estetica. Studi e ricerche, I*.
- Perullo, N. (a cura di), 2012a, "Winewordl: new essays on wine, taste, philosophy and aesthetics", *Rivista di estetica*, n.s., 51.
- Perullo, N., 2012b, *Il gusto come esperienza*, Bra, Slow food.
- Pozzato, M.P., 2012, "Paesaggi al cucchiaino", in Marrone, a cura, 2012.
- Sangiorgi, S., 2010, *L'invenzione della gioia*, Roma, Porthos.