



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Gusto e disgusto

Riccardo Finocchi

Che nell'analisi semiotica sulle politiche del gusto si discuta del disgusto è, potremmo dire, ovvio e consequenziale. Può essere pensato, infatti, il gusto in una dimensione semantica appropriata senza prendere in carico la sua negazione? o, forse, dovremmo dire il suo contrario? Quando ci troviamo nella condizione di assaggiare un cibo mai assaggiato prima sappiamo che potremmo trovarlo di nostro gusto oppure che potremmo provare disgusto, solo così, solo attraverso questo stato tensivo semantico potremmo dire: è *buono* (o *bello* nel caso il gusto sia connesso allo sguardo anziché alle papille gustative) escludendo così il contrario. Poiché il gusto ha come necessario corrispondente il disgusto. Le forme del disgusto, allora, non possono essere altro che modi di indagine per un disvelamento del valore del gusto: ogni valore si configura solo nella possibilità di una sua mancanza, nella possibilità di una condizione trasformativa che può far passare dal valore al dis-valore o viceversa. E così, le indagini sul gusto ci diranno molto del disgusto e quelle sul disgusto lasceranno comprendere appieno il gusto. Poiché, se pensiamo la significazione del gusto/disgusto in una prospettiva strutturale, possiamo riconoscere un attante soggetto desideroso di congiungersi col gustoso (ciò che è conforme al gusto) ma, altrettanto, possiamo rintracciare un soggetto polemico, una figura di antisoggetto desideroso di congiungersi con un antigustoso o disgustoso. Insomma, la questione del disgusto è ampiamente fondativa per una semiotica del gusto. Laddove, analizzare semioticamente il disgusto, significherà osservare sul piano delle pratiche il modo in cui il senso del disgusto entra nella circolazione discorsiva, come si declina nelle abitudini – alimentari e non solo – sociali, che forme espressive coinvolge, che tipo di enunciazione comporta.

Il disgusto legato al cibo ha molte coloriture, variazioni semantiche, possiamo dire, che soggiacciono a differenti pratiche osservabili attraverso le quali è possibile individuare pertinenze. Proprio su questo, ci sentiamo di affermare, insistono gli autori qui presentati, ognuno nelle proprie specificità. Le pratiche legate al cibo possono, infatti, disgustare in modi diversi. Il cibo può disgustare quando non risponde al desiderio di gusto: ad esempio un piatto ha un sapore troppo acido tale da disturbare il palato, un dolce ha un gusto amaro sovrastante ecc. In questi casi il disgusto si avvicina piuttosto a *non gusto*. Il cibo, inoltre, può disgustare perché, in un certo senso, troppo gustoso, quando si mangia oltre il limite del digeribile, per ingordigia estrema, in una “grande abbuffata” di cose gustose tale da essere lesiva. In questi casi si potrebbe optare per un *non disgusto*. Ma cosa è allora davvero disgustoso? Forse le forme perverse di relazione col cibo? Così, assumere degli elementi ingeribili che non sono alimenti, ma che non sono nemmeno dannosi o, al più, poco dannosi per l'organismo (come nel caso della coprofagia), esaltando l'atto dell'ingestione e svilendo perversamente il valore nutritivo, può essere annoverato nel disgusto? E il vedere mangiare, filtrato attraverso schermi, in tutte le forme di *food porn*, laddove, ancora, si svilisce il valore nutritivo e si esalta una perversa relazione dell'occhio col palato,



può essere incluso nelle forme di disgusto, o più semplicemente, nelle sue espressioni estreme, divenire una forma di disgusto?

Ma ancora, disgusto e gusto del cibo trovano il loro equilibrio solo nelle semiosfere, e qui vogliamo aggiungere due piccoli ricordi: uno riguarda la sfera privata di chi scrive, il racconto di un amico antropologo che passa molti mesi dell'anno con una popolazione Guaranì, il quale mi racconta delle giornate di festa in cui si mangia un piatto rituale la cui base è la *manioca* (o *mandioca*), un tubero ricco di amido, che viene "cucinato" attraverso fermentazione prodotta dalla masticazione di tutte le femmine della comunità (dunque il processo è: salivazione attraverso masticazione, espulsione in un recipiente comune e a seguire rimasticazione di un'altra femmina fino alla fine dei componenti femminili della popolazione). Un piatto gustoso o disgustoso? Il secondo è un ricordo cinematografico, la scena, arcinota, del film di Luis Buñuel *Il fantasma della libertà* in cui durante un incontro tra amici, benvestiti e riuniti in un rassicurante appartamento borghese, la convivialità si svolge attorno a una tavola corredata di sedute del water dove si espletano, liberamente e pubblicamente, le proprie funzioni corporali, mentre, con molto riservo e vergogna, è possibile recarsi in uno stanzino per consumare rapidamente del cibo. Dunque, come si articolano il gustoso e il disgustoso?

I contributi che seguono, di (in ordine alfabetico) Tiziana Migliore, Giulia Raciti, Simona Stano, Bruno Surace, ruotano attorno alle tematiche qui toccate, offrendo al lettore un panorama complesso e semioticamente rilevante del disgusto, e del gusto.

pubblicato in rete il 24 ottobre 2019