

MARIA LUISA ALBERICO - **Cibo e condivisione: tra rito e sensorialità**

Museo del Gusto - Frossasco - 16 maggio 2007



Sensualità del gusto è tema affascinante, ampiamente esplorato che noi visiteremo partendo dalla considerazione che nel mondo della sensorialità, ossia dell'analisi di un oggetto che si porge ai nostri sensi, le donne dispongono sovente di un'attrezzatura superiore a quella maschile e questo per ragioni antropologiche e culturali: erano le donne deputate a discriminare per la salute propria, della prole e del clan quali cibi, quali erbe potessero e dovessero essere assunti, quali scartate. Un olfatto esercitato, una vista acuta, un immediato riconoscimento al palato.

Ma per riprendere lo spunto iniziale, cominciamo dalla vista disponendoci ad

apprezzare un vino e un cibo e vediamo come in totale sinergia operano i sensi.

La vista ci avvisa della dimensione estetica e rappresentativa e di fronte a un vino apprezziamo immediatamente colori e infinite sfumature, apprezziamo l'effervescenza, la vivacità, la consistenza, la viscosità, le sottili trame della composizione chimico fisica dell'elemento: un immediato piacere o un appena apprezzabile considerazione o un distacco sgradito. Ma la vista è forse il senso più ingannevole: Il vino ci parla attraverso la sua veste, il nitore del bicchiere, la sua forma ed eleganza e ci insinua il convincimento che il vino sia più o meno buono a seconda del suo aspetto e del suo servizio.

Allo stesso modo un piatto si presenta appetibile, ben servito, cromaticamente accattivante: è da subito più buono, ne osserviamo la consistenza, la freschezza, i colori della materia prima

Ci avviciniamo al calice e al piatto con un'aspettativa che fa esplodere in noi ricordi di piacevoli esperienze del passato, mette in moto la sensualità dell'approccio. E cominciamo a cogliere le sostanze odorose che via via si liberano dal calice o dal piatto.

Dal profumo di un vino ricaviamo un ventaglio enorme di informazioni che rappresentano ben il 60% della degustazione e qui davvero l'olfatto femminile sa scovare sensazioni inusitate, accostamenti imprevedibili e strani, trova definizioni non tecniche di grande suggestione.

Un vino sarà allora giovane e vinoso, avrà un ventaglio olfattivo fruttato e floreale dove spiccano profumi: inizia la fragolina selvatica, della mora e del ribes, dell'uva spina e dei mirtili e poi la frutta a polpa bianca con la pesca matura, le pere e le mele zuccherine e acidule, la banana e l'anasas, e siamo nell'acerba stagione primaverile cui fanno da accompagnamento i fiori nuovi appena sbocciati, il sambuco e i fiori d'acacia, il biancospino e l'iris, la violetta, sino a cogliere la pienezza del sole nelle sensazioni di frutta essiccata come nei grandi passiti, i datteri e il mango, l'uva passa e i fichi concentrato unico di sapori e dolcezza con il corollario di fiori estivi opulenti e sensuali, la rosa

odorosa, il taglio inebriante, le erbe aromatiche, il fieno tagliato, le sensazioni nitide delle foglie di geranio e della foglia di pomodoro nei grandi Cabernet.

E ancora il riflesso autunnale delle sensazioni che ricaviamo dai vini evoluti che sono maturati a lungo in botte e in bottiglia, vini corposi e seducenti, da conversazione e meditazione, un'apoteosi di profumi e sono i profumi della passata estate che si inoltra, come per il loro ciclo vitale, nella maturità piena, prima della decadenza del gusto.

E' qui, in questa fase che si colgono le sensazioni del sottobosco un po' umido del settembre inoltrato, i funghi e il tartufo in un grande Barolo, il mosto cotto e denso dell'Amarone, la confettura di ciliegia o quella conservata sotto spirito, la frutta secca, noci e nocciole come nei grandi Sherry, nei Porto d'annata immensi nella carica di aromi.

E sono tutti aromi ricchi pieni generosi.

Così è per i nostri sensi che li valutano e ne giudicano immediatamente presentazione e appetibilità, freschezza e invitante profumo, disadorna e deprimente proposta che nulla sollecita. La vista e l'olfatto hanno già pronunciato la loro sentenza.

Ed ora, finalmente nella degustazione, entra in gioco il gusto.

L'apprezzamento è avvenuto, il piacere si è proposto alla vista e all'olfatto: le sensazioni sinergiche del dolce dell'amaro, del salato e dell'acido si sommeranno alle sensazioni retroolfattive e moltiplicheranno la loro potenza cui si aggiungeranno immediatamente o gradualmente l'avvolgenza al palato, la morbidezza percepita dalle guance e dalle labbra, l'astringenza e la salivazione copiosa di fronte ad un vino o ad cibo ricco di acidità, la sensazione termica della temperatura di servizio di un vino o di un piatto che può annullare se non è giusta, il piacere delle sensazioni gustative: un vino servito caldo, un piatto servito tiepido quando richiede altra temperatura. E' qui che entrano in gioco il tatto ed anche l'udito: le guance, la lingua, tutta la cavità orale è avvolta dalla morbidezza o reagisce all'aggressività dei tannini e all'acidità del vino mentre l'udito accresce il piacere del rumore del vino che scende nel calice, dello spumeggiare delle bollicine e si difende dall'impatto di un ambiente rumoroso che vieta a chiunque di poter degustare.

Il cervello spazia alla ricerca degli accostamenti, fruga nella memoria, un lavoro incessante per recuperare ricordi ed esperienze del passato, che sprofondano nell'infanzia e che sono le più durature perché sempre legate alle esperienze e a tonalità affettive.

La sensualità del gusto si lega allora alla seduzione: siamo sedotti da un cibo perché siamo sedotti dal ricordo affettivo di quel cibo o dall'anticipazione del futuro piacere che si rinnoverà al boccone successivo o ad un altro incontro.

Una sensualità del gusto che nell'esplosione sfarzosa del Cinque-Seicento europeo diventa identificabile con lo sfarzo e la successione delle portate, con la magnificenza che tenta di superare se stessa nelle ricercatissime imbandigioni delle corti rinascimentali e nella loro affettata e rigorosissima suddivisione dei ruoli e delle mansioni, ciascuna dettagliata nei gesti più minuti, efficaci ed essenziali elaborati per l'unico fine del piacere sensuale della vista che viene stordita e rapita dallo smagliante eccesso dell'imbandigione, dai giochi e dalle invenzioni sceniche, dal trasformismo delle apparizioni e dell'apparecchiatura delle vivande, dove dolce e salato, piccante e agro convivono come per non tralasciare nemmeno un aspetto della sensualità complessiva del gusto che tutto deve provare, dove la disposizione degli spazi alla mensa celebra immediatamente un rigoroso ordine sociale, dove

infine gusto convive con la seduzione che nasce dalla trasformazione e dall'invenzione, la fantasia barocca ed eccessiva.

Un gusto che, nella Civiltà della conversazione che si afferma in Francia tra la fine del Seicento e sino alla Rivoluzione francese diventa carico di significato tanto denso da identificare con *Homme de gout* colui che detta legge in fatto di stile personale, di estetica, di ricercatezza, di competenza artistica, di *finesse* e di *politesse*, di arguta e seducente e controllata fantasia, di godibilissima e ironica conversazione che sfiora gli argomenti, li accarezza e li porge ad altri come lui addestrati all'abile e teso gioco del doppio significato di un termine, come lui maestro di allusioni, perché tutto può essere concesso ad *homme de gout* salvo che... una caduta di gusto! e dove il ruolo femminile nella conduzione del gioco sottilissimo e feroce si fa arte pura, conciliazione di estremi in equilibrio inverosimile e dove la sensualità tutta intellettuale della citazione e della conversazione dotta, spigliata, mai greve giunge quasi a sostituire il "gusto" nella sua componente materiale.

La sensualità del gusto si immerge ancora nelle tonalità un po' mefistofeliche del Don Giovanni di Da Ponte Mozart nella descrizione dei pranzi, erotici e blasfemi o crea allettanti ricette amorose, come nel bel libro di Montalban "Le ricette immorali" che tutte preludono a "tête a tête" calienti in un'identificazione libidica gusto/ eros.

Nell'Ottocento pragmatico e borghese la sensualità del gusto si connota di nuovi significati: il buongusto diventa l'arte di servire in modo acconcio e appropriato, di non tediare con innumerevoli portate gli ospiti, di metterli a proprio agio in conversazioni e nella concentrazione sulle vivande.

Cosicché Brillat Savarin il grande gastronomo detta gli spunti del gusto e del buongusto codificando un'epoca. Egli cita nella sua opera fondamentale la Fisiologia del gusto, sei sensi il sesto essendo il senso "genesico" o amore fisico che ha per scopo la riproduzione.

"...Il buongusto dal lato morale è l'implicita sottomissione agli ordini del creatore che, avendoci comandato di mangiare per vivere, ci sprona a ciò con l'appetito, ci sostiene con il sapore, ci ricompensa con il piacere" e ancora "Il buongusto si addice alle donne: esso conviene alla delicatezza dei loro organi e le compensa di alcuni piaceri dei quali si debbono privare e di qualche malanno che la natura elargisce loro..."

Il bel sesso è spesso portato verso il buongusto istintivamente perché il buongusto favorisce la bellezza. Rende gli occhi più splendidi, la pelle più fresca, i muscoli più solidi e le rughe colorate che sanno mangiare mostrano dieci anni di meno di coloro che ignorano tale arte.

E come appaiono i predestinati del buongusto?

"Hanno quasi sempre media statura, viso tondo o quadrato, occhi lucenti, naso corto, labbra carnose mento tondeggianti. Le donne sono grassocce, più graziose che belle, predisposte all'obesità, le più ghiotte hanno tratti più fini, l'aspetto più delicato e si notano per una mordacità tutta speciale"

Le figlie di Eva e di Venere sanno da sempre che la tavola apre orizzonti promettenti: sono le sacerdotesse della *gourmandise*.