



LA PERDITA DEL GUSTO

DI GIANNI FRANCESCHI

Mezzo secolo fa un filosofo tedesco, Hans Sedlmayr, teorizzò in un suo celebre saggio la “perdita del centro”: sostenne infatti che l’uomo aveva perduto la propria “centralità”, cioè la capacità di avere un proprio equilibrio. Questo principio torna alla mente riflettendo che l’uomo sta perdendo non tanto il proprio equilibrio filosofico, quanto un altro importante equilibrio: quello del gusto.

E, cosa questa singolare, sta perdendo il senso del gusto in quanto lo sta delegando sempre più ad altri. È una delega strisciante, quasi inavvertita ma purtroppo inarrestabile. Per esempio affidiamo il nostro senso del gusto al sommelier che, al ristorante, assaggia per noi il vino dalla bottiglia appena stappata. Non vale che, subito dopo, chieda la nostra approvazione: essa è già scontata in quanto abbiamo delegato a priori a questo signore con la tazzetta d’argento al collo la funzione di compiere per noi l’esercizio del gusto.

Questo è solo l’esempio classico, in quanto la figura del sommelier è ormai istituzionalizzata, anche se viene d’Oltralpe (come tante altre cose in gastronomia). Ma sta velocemente proliferando la categoria degli “assaggiatori”: abbiamo infatti gli assaggiatori di formaggio, gli assaggiatori d’olio d’oliva, gli assaggiatori d’aceto balsamico, tutte benemerite figure di esperti ai quali deleghiamo la determinazione del nostro gusto personale. E ci sono persino gli as-

saggiatori di caffè: c’è da augurarsi che siano tutti napoletani, vista la lunga esperienza maturata nei secoli dai caffettieri partenopei. Con il triste risultato che, di fronte al loro perentorio giudizio, non esercitiamo più la nostra personale memoria dei sapori e dei profumi: tanto c’è chi ci pensa al posto nostro.

Tutto questo significa mettere a riposo le nostre papille gustative, ma vuol dire anche la rinuncia a tutto quel patrimonio genetico che ci consente di riconoscere un sapore, un profumo, una sensazione già provata e assimilata nel nostro Dna gastronomico.

Adesso, poi, spunta una nuova categoria di “assaggiatori”, quella dei salumi. Hanno già una loro associazione, e per farne parte basta seguire un corso di sei “lezioni” di tre ore ciascuna da trascorrere, ovviamente, a tavola, di fronte a una sfilata di prosciutti, cotecchini, culatelli, salsicce, mortadelle, sopresse e soppressate, zamponi e chi più ne ha più ne metta. Ci sono anche dei corsi di perfezionamento che consentono all’assaggiatore diplomato di diventare (addirittura) “giudice internazionale”, in grado cioè di giudicare, pensiamo, un prosciutto spagnolo o una salsiccia tedesca. Inoltre, un particolare corso di studio consentirà all’assaggiatore di salumi di riconoscere se la salsiccia che ha davanti a sé è stata prodotta con la carne di un maiale alimentato con ghiande, con siero di latte o con mangimi industriali. È il colmo della raffinatezza.

In questo modo, l’abdicazione al nostro gusto personale, alla nostra “memoria dei sapori” si allarga sempre più. Di fronte a una fetta di prosciutto, per esempio, prima ancora di assaggiarlo chiederemo l’approva-

zione dell’assaggiatore. Così come già facciamo di fronte al sommelier.

Nulla toglie che, accanto a queste prime categorie di “assaggiatori” (molti sono già riuniti, oltre che in associazioni, in appositi ordini professionali), ne sorgano altre, con una proliferazione esponenziale. Già si profila infatti la figura dell’assaggiatore di acque minerali. Fra breve nessun settore enogastronomico riuscirà a scamparla da questa invasione.

Da sempre l’Accademia si batte affinché nelle scuole (e soprattutto nelle mense scolastiche) i ragazzi vengano abituati al senso del gusto. Infatti è proprio nell’età evolutiva che si assimilano quei valori, consci o inconsci, che poi ci accompagneranno per tutta la vita. E il senso del gusto è uno dei valori primari dell’uomo, fondamento di quella civiltà della tavola che è la somma non solo della memoria ma della anche cultura stessa di un popolo.

Siano benvenuti, nel nostro mondo, questi assaggiatori, purché il loro lavoro consista nel garantirci la qualità, la genuinità, la freschezza di un prodotto. Ma nessuno di essi, per quanto esperto e munito di tanti diplomi, riuscirà mai a interpretare il nostro personale senso del gusto, un patrimonio genetico che è fatto non solo della “memoria dei sapori” ma di un’infinita gamma di sensazioni, di ricordi, di predisposizioni, di preferenze e anche di repulsioni o idiosincrasie.

Viene alla mente una frase del grande critico letterario Francesco De Sanctis che ebbe a scrivere: “Come la poetica non può tener luogo del genio, così la critica non può tener luogo del gusto”.

Niente di più appropriato.

See International Summary page 78