

IL LIBRO
I CINQUE SENSI NELLA STORIA OCCIDENTALE:
L'EXCURSUS DEL SAGGISTA MONZESE

Nell'era della grande abbuffata televisiva, un volume per riportare la cucina alle sue fondamenta attraverso le pagine dei pensatori, da Aristotele e fino a Wittgenstein

La filosofia a tavola (senza chef e nemmeno ricette): la "Storia del gusto" secondo Bonalumi

di **Massimiliano Rossin**

Tramontata l'epoca della parola e del suo significato (quando basta cambiare sostantivo per cambiare la sostanza) e condivisa l'era della sensazione, non sembra altro che necessario affidarsi ai sensi per cercare una bussola per organizzare il presente, il passato e il futuro.

Certo non si fa la rivoluzione con il tatto (forse), qualcuno ci ha provato con la vista (e stiamo lì a parlarne, anche troppo, come con l'arte), molti si sono intestarditi con l'udito (magari la musica, già, e un po' ci sono riusciti), non restano poi che l'olfatto e il gusto. Che sono poi tutt'uno, attorno a una tavola. Che poi non sono altro che il punto di non ritorno degli ultimi decenni: svanita la parodia di "come la cucina italiana però" ci si è trovati prima a fare i conti con la montata latte delle riviste di settore e poi con i talent che hanno fatto di tutti dei molesti chef de brigade domestici. E allora zero, tabula rasa, un punto di non ritorno. Per chiunque voglia ascoltare, o meglio leggere, scomodando gli altri sensi.

"Storia del gusto" del monzese Felice Bonalumi (2018, Paginauno, 190 pagine, 15.50 euro) si presenta come l'abecedario indispensabile per chiunque voglia tornare a parlare di palato a ragion veduta. E la ragione e quella della storia della ragione: perché il libro di Bonalumi (che verrà presentato in antepri-

Felice Bonalumi e la copertina del libro. In alto, un'opera di Daniel Spoerri



Con tante sorprese: il Paese "della migliore cucina al mondo" riserva al senso principe il minor numero di aggettivi, verbi e sostantivi

Domani sera la prima presentazione alla libreria Virginia & co.



ma domani, venerdì 22 giugno alle 19.30 alla libreria Virginia & co. di via Bergamo angolo via Durini) è prima di tutto una reductio ad unum: ancora prima della "Filologia del gusto" che Anthelme Brillat-Savarin ha mandato alle stampe nel 1825, è due secoli dopo l'inderogabile sintesi di secoli di rapporto tra la filosofia e i sensi. La "Filosofia del gusto" se necessario, o comunque l'antologia storica di come il pensiero abbia interpretato il suo senso cadetto, il palato, amato e negletto quanto basta per farlo trasparire dalle pagine dell'esegesi dell'esistenza (e dell'essere) senza farlo sembrare, fino a oggi, non più che un'appendice o un protagonista un po' troppo arrogante dei tempi in cui il nulla sembra avere preso il posto, senza partita, dell'essere.

Insomma: se una partita c'è Bonalumi indica la strada e suggerisce di prendersi il tempo per scoprire come il gusto (lo stesso che ha preso poi tangenziali metaforiche, quelle per il gusto dell'arte, del design, dell'arredamento) ha attraversato le pagine di Platone e Aristotele, di Adorno e Cicerone, di Pe-

tronio ovviamente, ma anche di Marco Aurelio, Agostino e Tommaso, Scoto e Bacone, l'Illuminismo, Hegel e Kant, Popper, Sartre, Adorno, Wittgenstein.

La storia avvincente del senso del gusto in un percorso attraverso le epoche che comincia coi filosofi greci per arrivare al postmoderno digitale «Volevo che il libro fosse leggibile, come un libro di viaggi, corretto metodologicamente ma capace di prendere il lettore, affascinarlo e portarlo fino all'ultima pagina» ed è quello che Bonalumi: non è un libro per i banchi di filosofia (ma potrebbe esserlo) quanto piuttosto la bussola necessaria per chi nel "pasto nudo" del nuovo millennio, per dirla con Burroughs, o forse meglio nella "grande abbuffata" alla Marco Ferreri di chi sostituisce la forma alla sostanza, anche quando la forma è la sostanza e non lo sa, cerca di fare un passo più in là e - una volta di più - prova a dare un senso e non selfie al suo stomaco: la voglia di esserci. «Storia del gusto è un vero e proprio viaggio, e non ho dimenticato di raccontare il sesso e il suo rapporto con la cucina: d'altra parte la parola sapere indica l'aver sapore».

Che è poi il cortocircuito finale: la cucina, nel Paese della tavola, riserva al gusto il minor numero di aggettivi (si legge in esergo al volume), di verbi e sostantivi rispetto agli altri sensi. La storia del gusto è una storia "ineffabile", non dicibile. Ma almeno si può tracciare una rotta. E Bonalumi lo fa. ■