



Cotture brevi di Marisa Fumagalli

De gustibus

La parola «gusto» è fra le più usate e abusate dei nostri tempi. Eppure questo senso che domina le nostre vite fin dalla più tenera età, a quanto pare, è stato tra i meno approfonditi dalle ricerche sull'uomo e sul pensiero. Parola

di studioso. Che rimedia pubblicando un saggio in cui la trattazione dell'argomento affonda nelle radici filosofiche, incrociando storia, antropologia, scienza (Felice Bonalumi, *Storia del gusto*, Paginauno editore, pp.186, € 15,50).



Storia del gusto

Felice Bonalumi

Storia del gusto
A tavola con i filosofi

Saggistica

Felice Bonalumi

paginauno

Il cibo ha caratterizzato intere civiltà, mangiare è probabilmente l'azione più frequente nella vita di una persona, un atto a cui diamo importanza. Eppure cosa sappiamo del senso del gusto che ci guida nella scelta del cibo? Poco, molto poco. Colpa della filosofia, che fin dall'inizio lo ha relegato in fondo alla classifica dei cinque sensi. Da Pitagora e Aristotele attraverso la cultura romana, quella medievale e moderna, per approdare al postmoderno con la filosofia digitale, questo libro ripercorre la storia del senso del gusto lungo tutto l'arco della filosofia. Una storia avvincente, con corsi e ricorsi, ricca di aneddoti, e che approda alla neurogastronomia, con gli ultimi studi sul funzionamento del cervello umano. Senza dimenticare che nonostante gli asettici chef *sex symbol* e l'invasione mediatica di programmi sulla cucina, una costante c'è: sesso e cucina sono vicini, vicinissimi, anzi condividono le stesse parole!

scrittore e giornalista, ha insegnato Pubbliche Relazioni, attualmente presso CIELS-Unimed di Milano. Fra le sue pubblicazioni: *Il Business* (2012), *Tutti gli uomini di* (2012), *L'Europa* (San Paolo, 2012), *Traduzione* (Londra, 2012).