



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

Educazione al gusto e gastromanie perverse: qualche riflessione

Rosalia Cavalieri

Abstract

Questo contributo vuole richiamare l'attenzione sull'educazione al gusto, un tema di urgente attualità ancora tuttavia in larga parte ignorato o sottostimato, sia dalla politica sia dalle istituzioni scolastiche. Nonostante oggi si parli a dismisura di cibo, di cucina, di gusto e più in generale di alimentazione, a questa smania collettiva dilagante spesso non corrisponde una reale consapevolezza da parte dei consumatori, né tantomeno un approfondimento culturale e un'informazione seria e corretta. Ne sono prova la diffusione planetaria di patologie legate all'alimentazione e i fenomeni di impoverimento ambientale connessi alla produzione di cibo non sostenibile e quindi ai nostri stili di consumo. Da qui, dunque, un invito a riflettere sulla necessità di accrescere il nostro sapere alimentare, di promuovere la conoscenza e il consumo critico, reduplicando attraverso questa via anche il nostro piacere di mangiare, un diritto naturale, e pertanto irrinunciabile, al quale possiamo e dobbiamo essere educati perché da esso dipende la qualità della nostra vita e quella dell'ambiente. E questo impegno educativo è un dovere verso noi stessi e verso il pianeta, un affare pubblico e collettivo che va pertanto affrontato come tale.

1. Com'è a tutti noto, mangiare e bere sono due necessità talmente naturali che in genere le diamo per scontate, senza troppo pensare ai loro densi significati simbolici e alla complessità di ciò che ruota attorno al tema del cibo e del gusto. Questi due atti che accomunano tutti gli esseri viventi procurano agli animali umani un piacere rielaborato attraverso processi culturali e sociali abili a prolungarlo e a ritualizzarlo. Basti pensare che siamo gli unici animali a produrre il cibo, a elaborarlo e a dividerlo. E d'altra parte, come osservava George Simmel nel saggio *Sociologia del pasto*, “di tutte le cose che gli uomini condividono fra di loro, quella che li accomuna più di ogni altra cosa è il fatto che debbano mangiare e bere” (Simmel 1896, p. 101).

Il valore culturale del cibo (cfr. Montanari 2004; Counihan, Van Esterik 2013), del gusto connesso al suo consumo e al suo apprezzamento e all'esaltazione di tutto ciò che vi ruota intorno, rientra in genere nell'ambito della “cultura materiale” (cfr. Bucaille, Perez 1977; Dei, Meloni 2015): un sapere complesso che è anche un saper fare, frutto di conoscenze, di esperienze, di tradizioni, di tecniche, di tecnologie, di un'educazione (sensoriale e linguistica), che tuttavia ancora stenta a farsi spazio tra i saperi “disincarnati” e perciò accreditati di un più alto rango intellettuale.

Benché il carattere effimero del cibo, la sua scarsa conservabilità, il suo essere un oggetto concepito per essere presto consumato, la sua naturale tendenza a essere assimilato dall'apparato digerente e la sua deperibilità in caso di mancato consumo non ne abbiano favorito la classificazione come "bene culturale", come artefatto artistico (cfr. Perullo, 2013; 2014), pur tuttavia esso è di fatto un complesso apparato culturale in cui convergono natura e cultura, e come tale oggetto di discussioni, di dibattiti, di controversie e più in generale di scambi comunicativi.

Nel percorso che lo caratterizza, dalla produzione, alla commercializzazione, fino al consumo, il cibo e il gusto coinvolto nella sua scelta, nella sua preparazione e nel suo apprezzamento, chiamano infatti a raccolta tutti i saperi. E d'altra parte, Jean Anthelme Brillat-Savarin, il dotto *gourmet* fondatore della scienza gastronomica, ne aveva già colto questa dimensione multidisciplinare quando, affermando che "la gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce al cibo" (1825, p. 40), aveva mobilitato tutti i saperi umanistici e i saperi scientifici che gravitano attorno al cibo come elemento materiale e come elemento culturale: fisiologia, fisica, chimica, culinaria, storia, filosofia, sociologia, antropologia, economia, semiotica, medicina, agronomia, psicologia, dietologia ecc. E aveva anche rammentato che è proprio questa scienza "che fa muovere i contadini, i vignaiuoli, i pescatori, i cacciatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale che sia il titolo o la qualità sotto i quali si cela il loro contributo alla preparazione dei cibi" (1825, p. 41).

Malgrado ciò, solo in tempi recenti l'alimentazione è divenuta materia di uno studio più sistematico, che ne ha fatto un argomento non necessariamente legato alla nutrizione e alla medicina. Oggi essa è appannaggio della scienza gastronomica o, per meglio dire, delle scienze gastronomiche, un ambito d'indagine trasversalmente interessato al "sistema" cibo in tutte le sue declinazioni (etichettato *food studies* nel mondo anglofono – cfr. Anderson, Brady, Levkoe, 2016). Per contro, se il valore culturale del cibo è innegabile e se oggi il cibo ha invaso ogni ambito della nostra vita e ogni forma di comunicazione di massa, è pur vero che noi consumatori sappiamo pochissimo degli alimenti che mangiamo, delle loro qualità organolettiche, della loro provenienza, del modo in cui sono arrivati sulla nostra tavola, dei loro attributi sensoriali, dei loro effetti sul nostro corpo, del benessere o del malessere che possono procurarci, e del loro costo reale anche in termini di dispendio di energie umane e ambientali – problemi ritenuti per solito secondari nei processi formativi e/o nei programmi di insegnamento, e ancora di più nella formazione di chi si appresta a esercitare la professione medica e a prendersi cura degli altri (cfr. Campbell, Campbell 2006, p. 304).

Muovendo da questa premessa, l'obiettivo di questo saggio è di richiamare l'attenzione sull'educazione del gusto, un tema di urgente attualità: basti pensare alla diffusione planetaria e sempre crescente di patologie (come obesità e diabete) legate all'alimentazione e allo stile di vita, e ai fenomeni di impoverimento e di inquinamento ambientale connessi alla produzione e al consumo di cibo non sostenibile e perciò anche alle nostre scelte alimentari.

2. Da qualche decennio, il cibo, la cucina e più in generale i temi connessi all'alimentazione, complice il grande palcoscenico mediatico, hanno assunto addirittura una dimensione centrale nel dibattito pubblico, divenendo un pensiero dominante, acquisendo una visibilità del tutto inedita, invadendo l'esistenza dei singoli individui e della collettività. Se ne parla in ogni dove, anche se non sempre con cognizione di causa: nei convegni, nei festival, nelle sagre e in altre affini manifestazioni; se ne parla ovviamente a tavola e se ne straparla in una televisione letteralmente conquistata dal tema del cibo e della cucina (senza contare la radio e più cospicuamente la rete). Lo stretto rapporto tra il cibo e i media è così diventato uno degli argomenti più frequentemente riproposti dagli attuali palinsesti televisivi: se ne tratta in tutte le ore del giorno e della notte e in tutti i canali e lo si "imbandisce" (è il caso di dire) nei *format* e nei generi più vari (lo stesso accade nei *social* e nel *web*) – cfr. Cavaliere 2016, pp. 99-112; Abbiezzi 2014).

Ciononostante, a questa "abbuffata" di cibo mediatico, tradotta per lo più nella spettacolarizzazione del gusto, della cucina e del lavoro degli chef – nella sua fruizione puramente visiva, dove manca peraltro il momento del consumo condiviso, della convivialità e della socialità del cibo – non corrisponde purtroppo un'adeguata cultura alimentare, un'educazione del gusto, né un consumo consapevole e

critico. E inoltre non emerge la dimensione olistica della gastronomia. Seppure letteralmente conquistati dal cibo mediatico, divenuto una passione contagiosa, il grosso pubblico non è ancora uscito da quella schiera di “mangiatori ignoranti” che consumano distrattamente e inconsapevolmente, senza nulla sapere della filiera produttiva e di tutto ciò che c’è dietro a un prodotto e a una pietanza.

Benché, dunque, nella nostra epoca il cibo e la cucina siano diventati un fenomeno di grande interesse non solo scientifico (si pensi, come s’è detto, alle scienze gastronomiche come studio interdisciplinare del rapporto tra cibo e cultura), ma anche e soprattutto mediatico, un fenomeno di massa e persino una moda (quella della cosiddetta “gastromania”, cioè la frenesia collettiva per il cibo, la cucina, la tavola, il gusto – Marrone 2014), che come tale ha anche le sue derive, tuttavia la cultura gastronomica e l’educazione del gusto non hanno ancora uno spazio adeguato nelle politiche culturali, sociali e scolastiche, insomma non sono considerati temi su cui investire risorse economiche e umane.

Paradossalmente, se il cibo e la cucina sono, oggi più che mai, fenomeni di interesse generale, la cultura alimentare e l’educazione del gusto rimangono ancora temi largamente ignorati o esplorati con approcci per lo più improduttivi e inefficaci. La “gastromania” oggi dilagante non promuove infatti alcun approfondimento culturale, non muove da scelte informate e consapevoli su ciò che si mangia e sulla qualità della materia prima, sull’impatto che le nostre scelte alimentari hanno sulla produzione del cibo e sull’ambiente; spesso diffonde un’informazione superficiale, scorretta e priva di qualunque competenza sensoriale, frutto com’è di improvvisazioni che incoraggiano un costume alimentare orientato alla soddisfazione di un piacere effimero: quella “pura sensazione al palato”, quel rozzo e immediato bisogno di sazietà che, nella migliore delle ipotesi, genera solo un momento di distrazione, di svago e di “esibizione” culinaria e del gusto.

Ne risulta mortificato quel diritto naturale al piacere, un “diritto fondamentale dell’umanità” (Petrini 2016, p. 41) che quando è salvaguardato e soprattutto educato procura agli animali umani una gioia sobria, consapevole, responsabile, attenta alle sfumature, condivisibile e comunicabile, non solo virtualmente. “L’idea che il piacere sia un diritto – osserva Carlo Petrini (2016, p. 139), presidente dell’Associazione Internazionale *Slow Food* – elimina dal panorama la possibilità del privilegio e dunque gli conferisce una connotazione politica [...]. Se è un diritto, allora stiamo parlando di un diritto di tutti”. Un piacere non solo carnale, legato alla fisicità e alla sensorialità *tout court*, ma anche un piacere estetico e intellettuale, un godimento rafforzato dal sapere e dalla conoscenza (cfr. anche Petrini 2001; Cavalieri 2016; Prescott, 2012).

A questo piacere consapevole possiamo e dobbiamo essere educati, perché da esso dipendono la qualità della nostra vita e quella dell’ambiente, e quindi anche il nostro benessere e la nostra felicità: “la consapevolezza della complessità del sistema-cibo – afferma ancora Petrini (2016, p. 195) – si acquisisce con l’educazione, con lo studio e con l’esercizio dei propri sensi. Perciò la legittima volontà di ricerca del piacere non va mai colpevolizzata, minimizzata o relegata in ambiti ‘altri’: la ricerca del piacere va educata” attraverso una formazione permanente e sistematica che riguarda tutti. Se, infatti, “la nutrizione è importante, il godimento del cibo è essenziale” (Ciacci 2015, p. 134), specialmente se è accompagnato dalla moderazione e dalla sobrietà. E spesso si preferisce affondare la testa sotto la sabbia proprio per il timore di dover rinunciare a questo piacere.

3. Ma che spazio occupano oggi la cultura del cibo e l’educazione alimentare nelle politiche culturali, sociali e scolastiche e negli interessi dei singoli consumatori? Non occorre fare grandi ricerche per apprendere che questo spazio è ancora molto limitato, tanto nelle scuole quanto nella società civile più in generale. Vediamo tutti che la politica se ne occupa pochissimo o quanto basta per rispondere alle pressioni esercitate dai gruppi di potere che controllano l’industria agroalimentare transnazionale. Dal canto suo, la scuola, il luogo che (per il suo radicarsi nel territorio, per la sua ricchezza disciplinare e per il suo costituirsi come osservatorio privilegiato delle esigenze dei giovani) sarebbe elettivamente deputato a una permanente educazione del gusto, sia dal punto di vista dei contenuti culturali da trasmettere sia da quello concreto dei cibi che vi circolano, ha finora inciso pochissimo su un tema così importante e complesso. Un tema, fino a qualche anno fa, contemplato marginalmente e anche in modo frammentato nei programmi di scienze e concepito come una serie di inutili classifiche dei cibi

prescritti e dei cibi proscritti; o come un insieme di noiose e sterili informazioni sulle calorie, sui principi nutritivi, sulla merceologia degli alimenti (descrizione della natura e della composizione dei prodotti alimentari) e sul metabolismo.

Per questa via, si voleva promuovere prevalentemente la consapevolezza delle specifiche funzioni nutrizionali del cibo per un corretto stile di vita alimentare. Ma di fatto si è finito per confondere gli obiettivi con i contenuti dell'intervento educativo, trascurando il valore dell'alimentazione nel suo complesso, l'ampiezza delle questioni inerenti alla cultura alimentare e del gusto e la conoscenza del "sistema" cibo: dal suo aspetto conviviale, alla sua origine, al suo rapporto con il territorio e con la tipicità, alla sua provenienza, alla sua dimensione sensoriale, alle emozioni che esso genera, alle concrete modalità di preparazione, alla sua storia, alla sua produzione e alla sua elaborazione, agli sprechi di cibo e di acqua, alla tracciabilità dei prodotti e non ultimo, al principio del piacere di gustare, di scoprire nuovi sapori e di dividerli (cfr. Nistri 1998, pp. 12-16; De Gara 2015; *Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare*, pp. 15-16).

Perciò la scuola ci ha insegnato a leggere e a scrivere, a riconoscere forme, colori, distanze, abbiamo ricevuto un'educazione musicale e un'educazione alle arti grafiche, ma non ci ha insegnato a usare l'olfatto (un senso che nella sfera alimentare ha un potenziale straordinario), a riconoscere e ad apprezzare le qualità dei cibi che consumiamo, a sceglierli usando avvedutamente i nostri sensi e il nostro intelletto, rispettandone la stagionalità e la territorialità, la freschezza e la genuinità, privilegiandole in termini di energia e anche di minore impatto ambientale, a comparare e distinguere, per esempio, il sapore di un cioccolato artigianale, prodotto con ingredienti naturali, da quello di uno industriale contenente ingredienti chimici (aromi, conservanti, derivati di grasso chimico), a riconoscere l'odore del basilico, del timo o della cannella, e molto altro. Ancora oggi, d'altra parte, nonostante alcuni divieti (si veda per esempio il DDL 12 settembre 2013, n. 104, art. 4, comma 5), nella stragrande maggioranza delle nostre scuole e nei loro dintorni – dove bambini e ragazzi trascorrono gran parte della loro giornata – circola cibo-spazzatura e di cattiva qualità che finisce col favorire abitudini alimentari poco salutari promuovendo la diseducazione alimentare: un dato sul quale occorrerebbe riflettere per sostenere azioni volte a incentivare un decisivo cambiamento di rotta. Senza contare che la scuola non si preoccupa né di trasmettere il linguaggio appropriato a raccontare e condividere il cibo e il gusto connesso al suo apprezzamento, né di attribuire valore alle esperienze gustative.

Uno degli errori che sono stati fatti nei programmi di educazione alimentare nella scuola è l'approccio cognitivo-tecnico-scientifico. Parlare di nutrienti senza alcun collegamento pratico sensoriale, emotivo con il cibo ha condotto al fallimento (Ciacci 2015, p. 135).

E su questo approccio riduttivo e didatticamente angusto ha influito, e continua a influire, anche il mancato supporto di adeguate politiche istituzionali e di una sistematica, corretta e aggiornata (in)formazione mediatica, mirata a un approccio più critico nei confronti del cibo, così da riuscire a modificare i comportamenti delle persone non soltanto dal punto di vista dietetico ma anche, più in generale, dal punto di vista di una affilata cultura del cibo e del gusto.

A tutt'oggi la gastronomia e l'educazione alimentare non rientrano nei programmi scolastici come discipline a sé stanti; e solo da qualche anno, l'educazione alimentare viene contemplata come argomento di studio trasversale e interdisciplinare diffuso nei curricula di ogni materia, da realizzarsi lungo tutto l'arco del percorso di istruzione e formazione, quindi nelle scuole di ogni ordine e grado, fino all'università, almeno stando agli intenti programmatici estraibili dalle *Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana* emanate per la prima volta dal Ministero dell'Istruzione e dell'Università nel 2011 e aggiornate nel 2015 alla luce di Expo Milano 2015. Si tratta chiaramente di "indicazioni" da affrontare con una didattica obliqua e metadisciplinare. Nelle ultime *Linee Guida* si afferma così la necessità di "promuovere una cultura alimentare attraverso un approccio educativo sistemico, attento non soltanto ai prodotti, ai soggetti e alle risorse, ma anche ai saperi umanistici e scientifici e, soprattutto, alle relazioni che li legano tra loro" (2015, p. 13).

La scelta di non istituire l'Educazione Alimentare come disciplina a sé stante, considerandola piuttosto "una presenza continua e diffusa nei curricula di ogni materia", affrontabile perciò con una didattica trasversale – un passo che certamente sarebbe stato decisivo per la piena attuazione dei contenuti e degli obiettivi delle *Linee guida* –, presenta però il pericolo della dispersione e della frammentazione,

sicché l'educazione alimentare rischia addirittura di restare lettera morta ove non sia accuratamente programmata e attuata e, prima ancora, considerata un'esigenza dai dirigenti scolastici e dal corpo docente¹.

Un progetto di educazione al gusto e di formazione culturale sul cibo che riguardi tutti i consumatori può farci scoprire i piaceri del consumo alimentare al di là del semplice e istintivo atto di nutrirsi, e può guidarci a riconoscere l'importanza della cultura materiale e della convivialità. Al riguardo, la "maleducazione" e la disinformazione dei consumatori medi di tutte le età vanno combattute con un'ampia e capillare attività di promozione e di divulgazione dei saperi del cibo, del piacere di cucinare, di maneggiare le materie prime e di elaborarle, di assaporare le vivande attivamente con tutti i sensi, di comunicarle e di condividerle, stimolando il consumo consapevole, incrementando una cultura sostenibile del cibo; ma vanno anche fronteggiate con una politica alimentare ariosa e lungimirante, che abbracci e faccia proprie le questioni ambientali e quelle riguardanti la salute, allo scopo di accrescere l'attitudine a saper mangiare e a saper bere senza spegnere (ma anzi raffinando) l'edonismo inerente a queste esperienze.

Un buon modello di educazione, intesa non già come mera istruzione, ma piuttosto come un processo formativo basato sulla costruzione e sulla circolazione e condivisione di conoscenze e di esperienze pratiche è quello – ben noto – di *Slow Food*, l'Associazione Internazionale fondata nel 1989 da Carlo Petrini, con sedi in tutto il mondo, fautrice di una politica alimentare articolata e diversificata, attenta al valore del cibo e all'educazione del gusto, alla promozione e alla valorizzazione del piacere di mangiare. Un lavoro di straordinaria qualità portato avanti da diversi decenni, una "filosofia" del cibo che non si ferma sull'atto di mangiare, ma investe il sistema alimentare nel suo complesso, attivando attraverso il tema del cibo un cambiamento culturale e quindi un nuovo modo di vivere.

A differenza della grande maggioranza dei progetti di educazione alimentare e/o nutrizionale, la filosofia di *Slow Food* si è focalizzata proprio sul cibo come piacere, come cultura e come convivialità, e sull'esperienza diretta, sul fare come presupposto per rafforzare l'apprendimento, rendendolo attivo e appassionante, e per risvegliare i sensi tramite una ben allenata ricerca del piacere. Questo progetto di ampio respiro, rivolto ai bambini e agli adulti, è divenuto l'obiettivo-chiave di tutto il movimento, che al rigore ha saputo coniugare la leggerezza.

Progetti come quelli promossi dell'Associazione Internazionale *Slow Food* andrebbero sostenuti e moltiplicati, tanto nei contesti scolastici quanto in quelli extrascolastici, coinvolgendo tutti i consumatori, per diffondere con un linguaggio semplice ma incisivo informazioni corrette e utili a favorire un'inversione di rotta. Oggi perciò è importante offrire ai consumatori di tutte le età conoscenze alimentari agili e chiare, per aiutarli a orientare le loro scelte, stimolandoli a riflettere consapevolmente sul valore del cibo e del gusto: non soltanto dal punto di vista dietetico e dell'educazione igienico-sanitaria, ma soprattutto dal punto di vista di una cultura alimentare fondata su un adeguato senso critico e sulla capacità di operare scelte qualitative, anche attraverso un approccio inteso a evitare un esercizio "anestetico" dei sensi.

Un rapporto più consapevole e più responsabile accresce infatti la godibilità del cibo, perché la cultura del cibo e la coscienza del valore dell'atto alimentare contribuisce a rafforzare il piacere che se ne trae: un piacere consapevole solo per gli animali umani che, appunto per prolungarlo, hanno immaginato quello che si potrebbe chiamare un "erotismo della buona tavola". Anche da questo piacere dipendono la qualità della nostra vita e quella dell'ambiente. Insegnare e imparare a coltivarlo è un dovere verso noi stessi e verso il pianeta, un affare pubblico che va risolto con un impegno collettivo sempre meno prorogabile.

¹ Cfr.: http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf.



Bibliografia

- Abbiezzi, P., a cura di, 2014, *La TV è servita. Viaggi e sapori della cucina televisiva*, Milano, Franco Angeli.
- Anderson, C.R., Brady, J., Levkoe C.Z., 2016, a cura di, *Conversations in food studies*, Winnipeg, Manitoba, University of Manitoba Press.
- Brillat-Savarin, J.A., 1825, *Fisiologia del gusto*, trad. it. in *Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes*, Palermo, Sellerio, (ed. fr. 1975) 1978, pp. 1-273.
- Bucaille, R., Perez, J.M., 1977, *Cultura materiale*, voce dell'Enciclopedia Einaudi, Torino, pp. 271-305.
- Campbell, T.C., Campbell II, T.M., 2006, *The China Study. Sorprendenti implicazioni per la dieta, la perdita di peso e la salute a lungo termine*, trad. it., Macro edizioni, Cesena (FC), 2011.
- Cavaliere, R., 2016, *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Bologna, Il Mulino.
- Ciacci, G., 2015, *La cultura del cibo per la salute: esperienze di educazione alimentare in Val d'Orcia*, in L. De Gara, a cura di, *Le sfide dell'educazione alimentare*, Roma, Armando Editore, pp. 129-144.
- Counihan, C. Van Esterik, P., eds., 2013, *Food and culture: a reader*, 3^aed., Routledge, New York-London.
- De Gara, L., a cura di, 2015, *Le sfide dell'educazione alimentare*, Roma, Armando Editore.
- Dei F., Meloni, P., 2015, *Antropologia della cultura materiale*, Roma, Carocci.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Nistri, R., 1998, *Dire, fare, gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola*, Bra (CN), Slow Food Editore.
- Perullo, N., 2013, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma, Carocci.
- Petrini, C., 2001, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza.
- Petrini, C., 2016, *Buono, pulito e giusto*, Bra (CN), Slow Food Editore.
- Prescott, J., 2013, *Questioni di gusto. Perché ci piace quello che mangiamo*, trad. it. Milano, Sironi Editore.
- Simmel G., 2006, *Sociologia del pasto*, in *Estetica e sociologia. Lo stile della vita moderna*, Roma, Armando editore, pp. 100-111.