DOPPIOZERO

# Mangiare con gli occhi

Riccardo Finocchi
12 Maggio 2015

Nel corso del diciottesimo secolo nacque l'estetica, si diffuse il concetto di gusto attraverso cui giudicare bella un'opera d'arte. Fu il principio dell'estetizzazione dell'arte da cui ancora oggi non ci liberiamo, quello per cui l'arte, *differenziandosi* da qualsiasi valore funzionale, da qualsiasi funzione religiosa o profana a cui si legava e in cui aveva senso (Gadamer), divenne sostanzialmente autonoma dal mondo, qualcosa che riguarda solo le sfere dell'emotività e della sensibilità degli esseri umani. Da allora a oggi non esiste oggetto d'uso quotidiano, dal cavatappi al rubinetto dell'acqua, dagli occhiali fino al computer, che non abbia subito una pervasiva, inarrestabile estetizzazione a scapito della funzione; per non dire degli aspetti sociali, la politica, svuotata degli *ismi* ideologici e riempita di sensazionalismi per emozionare l'elettore anziché convincerlo, oppure la guerra, estetizzata (o anestetizzata) in un dolore *schermato* dalla sua spettacolarizzazione. E naturalmente il cibo, oggetto privilegiato del gusto, bello prima che buono o nutriente; d'altronde lo dice la saggezza popolare depositata negli adagi: "si mangia prima con gli occhi che con la bocca", o ancora "hai gli occhi più grandi della pancia", o in modo più esplicito "anche l'occhio vuole la sua parte".

Dunque, mi chiedo, precisamente qual è la parte dell'occhio? Cosa dobbiamo dare all'occhio affinché venga accontentato e si senta appagato (o sazio)? Non certo cibo, o meglio non certo il cibo materiale, quello cucinato, saporito, gustoso, quello che stimola i sensori papillari, che si consuma alla giusta temperatura per non perdere i valori organolettici. No, certo! La parte dell'occhio è altra. Riguarda il vedere, l'apparire alla vista e, dunque, l'immagine e l'immaginare. Eppure molta parte del rapporto umano col cibo passa per l'occhio. Una torta di compleanno realizzata secondo i dettami di un rigoroso *cake design*, che appare in tutta la sua bellezza di glassa colorata con striature di nero cioccolato e costellata da forme di cialda sottile, è molto probabile che venga percepita come buona pur senza esser stata assaggiata. Dunque, l'occhio ha già espresso il suo giudizio di gusto? s'è preso già la sua parte? e in questo banchetto dell'apparire, il cibo che fine ha fatto? È stato davvero trangugiato in una rappresentazione pornografica (*food porn*) dove il consumo effettivo viene sublimato in quello immaginato? Parrebbe proprio così, vista la tendenza ormai dominante a risolvere il frutto del cucinato in un adeguato *impiattamento* visivo che dispone positivamente il gusto di chi deve mangiare (del *cibatario*!). Così, l'occhio si prende la sua parte, domina sul sistema sensibile-percettivo umano, decide del buono assaporando il bello prima che l'apparato gustativo o, tantomeno, quello digestivo abbiano potuto anche solo attivarsi. Così facendo, però, il cibo è completamente separato non solo dalla sua funzione nutritiva ma anche dal suo agire sulle gemme gustative della lingua o del palato, per agire, invece, in rapporto a un gusto dell'immaginazione. Così il *palato fine* è sottomesso al *colpo d'occhio*. E certamente resiste chi assaggia, chi apprezza i sapori, chi mangia per gola, ma il marketing non ha perso l'occasione per vendere il cibo anteponendone l'immagine a scapito del sapore e della genuinità: così il cibo è stato *immaginato* (letteralmente: *messo in immagine*) in teneri sentimenti e affetti familiari, in forme seducenti e sensuali, immerso in una natura incontaminata ma pur sempre evocato come cibo immaginario, estetizzato.

Naturalmente, il punto non è stabilire le responsabilità dell'occhio nella sopraffazione del gusto, quanto piuttosto cercare di comprendere perché, progressivamente, all'occhio sia stato delegato quasi completamente il compito di surrogare il gusto. Sì, poiché *la parte dell'occhio* sul cibo è un fattore evolutivo: l'occhio è da sempre molto più rapido del palato o dell'olfatto nell'individuare un frutto colorato e maturo tra i rami di un albero, è decisivo nella ricerca del nutrimento. L'occhio, però, è funzionale soprattutto nell'individuazione del pericolo: protegge lo stomaco dal marcio e dall'avariato prima che arrivi al palato, prima che il gusto venga in contatto con il sapore sgradevole (dis-gusto) di vermi o muffe velenose. E forse è per questo che non esistono cibi blu, perché un adattamento evolutivo ci spinge a percepirli come cibo *andato a male*, perché l'occhio ci protegge, ci *scherma* dai pericoli che provengono dal mondo.

Dunque, l'estetizzazione del cibo sarebbe parte di un più vasto processo di estetizzazione globale (già indicato da Heidegger) che ha progressivamente anteposto *al mondo* la più innocua e addomesticabile *immagine del mondo*, affidando, di conseguenza, all'occhio *la parte* del protagonista: ciò che appare in immagine mantiene una distanza di sicurezza dal corpo che può essere gestita dall'occhio, schermata dall'occhio (di cui la *augmented reality* è l'esempio più recente). Così, il destino tanto improbabile quanto estremo del nostro rapporto col cibo potrebbe essere configurato *nella bistecca di Matrix*, quella bistecca che appare gustosa e saporita semplicemente nel suo splendore e della quale il gusto può fare esperienza senza mangiarla. Nel *mondo immagine del mondo* (è ancora Heidegger) rappresentato nel film *Matrix* (L. e A. Wachowski 1999) nulla può nuocere all'uomo: la bistecca, il cibo in genere, non possono essere avariati, malsani, indigesti. Il gusto *ignora* le papille e cede all'occhio la sua parte.

E dunque? È possibile, o necessario, tornare indietro? Bisogna togliere la parte all'occhio per poter tornare a un gusto autentico? Ma, poi, esiste davvero un gusto autentico? Un gusto, diciamo, privo dell'occhio, fatto di sapori puri? Oppure, dobbiamo credere che il gustoso del palato non è scindibile dal *mangiar con gli occhi*?

*Scena tratta dal film "L'aile ou la cuisse", di Claude Zidi, 1976*

Certo, se volessimo trovare le tracce di una disputa, allora dovremmo tornare alle origini del contrasto tra antichi sapori e moderna industria alimentare, tra cucina *slow* e cibi *fast*, agli anni settanta del secolo scorso quando i *fast food* uscivano dai confini USA per invadere l'occidente. Così, nel 1976 Louis De Funes, nel film *L'aile ou la cuisse*, impersona l'influente critico culinario Charles Duchemin alla guida dell'omonima guida (Duchemin distorsione di Michelin) che difende la cucina tradizionale e il buon gusto francese contro la tracotanza del cattivo Tricatel industriale del cibo precotto e dei fast food. La disputa, e questo è interessante, è affidata al *palato*: tradizione culinaria e cibo industriale si fronteggiano in una gara (televisiva) dove gli assaggiatori devono riconoscere le pietanze bendati. Dunque, la difesa del *buon gusto* sottrae il cibo all'occhio e lo restituisce al palato. E allora la parte dell'occhio è semplicemente quella di lasciare che ci si nutra del cibo *fast* e industriale mentre il palato continua a rimpiange l'antica arte della cucina *slow*?

---

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

---

Campbell's
TOMATO SOUP
VEGETABLE SOUP
GREEN PEA SOUP
CLAM CHOWDER SOUP
BEEF SOUP
CREAM OF ASPARAGUS SOUP
CHICKEN GUMBO SOUP
PEPPER POT SOUP
CHICKEN SOUP
CONSOMMÉ SOUP
VEGETABLE BEEF SOUP
CHICKEN NOODLE SOUP
BEAN SOUP
VEGETARIAN VEGETABLE SOUP
BLACK BEAN SOUP
BEEF NOODLE SOUP
CREAM OF CHICKEN SOUP
ONION SOUP
CHICKEN VEGETABLE SOUP
CREAM OF VEGETABLE SOUP
TOMATO RICE SOUP
SPLIT PEA SOUP
CHEDDAR CHEESE SOUP
VEGETABLE BEAN SOUP