

Francesca Cappelletti e Paola Zanardi

Introduzione

Sicuramente complessa si presenta l'analisi della formazione del gusto in età moderna. Con questa sfida si è voluto misurare il convegno svoltosi a Ferrara dal 27 al 28 novembre 2009, presso la biblioteca Ariostea, ed organizzato dal corso di laurea in Filosofia dell'Università estense. L'incontro, dedicato al tema de "L'infinità varietà del gusto. Filosofia, arte e storia di un'idea dal Medioevo all'età moderna", data la vastità della problematica, non aveva nessuna pretesa di esaustività ma piuttosto l'intenzione di condurre una riflessione che, grazie ai contributi di studiosi provenienti da ambiti disciplinari differenti, cogliesse la trasformazione del concetto di gusto dall'ambito fenomenico sensoriale all'ambito estetico, nel corso di un arco temporale di lunga durata, dal XIII al XVIII secolo.

Segnare i momenti teorici di svolta dell'idea del gusto e incrociarne le peculiarità con le diversità geografiche, arricchire il concetto di *sapor* attraverso l'introduzione nell'epoca moderna di nuovi prodotti di consumo alimentare e di beni voluttuari dal vestiario alla cosmesi, osservare le implicazioni sociali che il gusto può assumere nell'apprezzamento estetico collettivo degli abitanti di una città, queste principalmente le questioni affrontate dai relatori del convegno e qui raccolte nella rivista "I Castelli di Yale".

Il taglio storico, il tema dell'interdisciplinarietà e l'approccio variegato hanno caratterizzato in modo trasversale i vari interventi all'interno della cornice storico-filosofica, tracciata inizialmente da Giorgio Stabile. Nel gusto si è voluto leggere un particolare percorso della sensibilità moderna, cioè una sorta di passaggio dal mondo medievale, in cui le qualità appartengono all'ambito oggettivo della percezione sensibile, a quello soggettivo della valutazione mentale nell'età moderna. Significativa è la distinzione tra *gustare* e *assaggiare*, tra momento dell'impressione e momento della riflessione, che nell'atto del gustare implica appunto il passaggio dall'approccio fisiologico immediato, proiettato alla ricezione dell'esterno, a quello successivo, della

sosta, della riflessione cerebrale. Per rispondere alle sfide dello scetticismo, la ricerca scientifica di Galileo e di Cartesio – improntata al modello meccanicistico e atomistico – modifica la visione della natura antica della percezione, negando di fatto l’oggettivazione delle sensazioni a vantaggio delle qualità primarie dei corpi e trasferendo le qualità secondarie alla soggettività. La natura, secondo la filosofia antica e rinascimentale, perde i connotati della sensorialità animale, modificandone radicalmente i canoni, e assume la configurazione di una massa di corpuscoli, che si aggregano e disgregano non per simpatie o antipatie, ma in ragione delle loro proprietà geometriche e forze. Che i sensi rappresentassero gli strumenti deputati a trasmettere all’uomo le qualità di cui è costitutivamente dotata la realtà e che il gusto godesse di uno statuto privilegiato in virtù della sua capacità di contatto diretto ed immediato con il *sapor* è stato oggetto di attenzione negli interventi di Massimo Montanari e di Silvana Vecchio. Nella cultura monastica stretto è il legame tra i peccati di gusto e il vizio della gola ed il gusto viene considerato la porta di accesso del piacere dell’anima. Ma il moralismo cristiano impedisce di godere appieno del piacere fisico e allontana dalla ‘vera conoscenza’, quella della realtà ultraterrena. Dunque il gusto è uno dei sensi più pericolosi, perché da un lato è porta privilegiata di accesso al mondo, ma nello stesso tempo, attraverso l’esaltazione del piacere, è distrazione per il vero cristiano dalla retta via, quella spirituale che vuole la costrizione del corpo. La differenziazione sociale e il mutamento culturale e filosofico intervenuti nel XII e XIII secolo grazie alla rilettura delle opere di Aristotele, introducono poi profonde modifiche nella prospettiva del dis-valore del gusto. All’idea che sui gusti non si può disputare si aggiungerà la convinzione che gli uomini sono socialmente diversi e che a ciascuno *naturalmente* piacciono cose diverse: il gusto dei contadini non è come quello dei gentiluomini.

Il cambiamento di prospettiva dei primi secoli dell’età moderna è anche linguisticamente rilevabile nell’introduzione dei termini buon gusto o un *certo non so che*, i quali delineano un’area semantica di un sapere non più solo istintivo, ma reso raffinato dalla riflessione e in parte svincolato dalla sfera prettamente alimentare. Questa sorta di emancipazione è tratteggiata da Elio Franzini che, a partire dalla riflessione di Leibniz fino a Kant, individua nel pensiero filosofico il luogo privilegiato dell’interrogazione del rapporto fra natura e arte, razionalità e sentimento. Dopo la confusa teoria del *je ne sais quoi* e la più pregnante intuizione leibniziana delle sensazioni delle monadi, è proprio Kant che congeda definitivamente le teorie del gusto settecentesche in cui, a suo avviso, ancora troppo rilevante era la funzione “degustativa”, per evidenziare il carattere epistemologico del giudizio di gusto, senza però, nel contempo, affermare la possibile pretesa ontologia del bello. Il giudizio di gusto trasforma il sentire soggettivo in una rappresentazione teoretica che può in quanto tale essere conosciuta oggettivamente nella sua verità. Nella rifles-

sione di Andrea Gatti risorge la dinamica fluttuante tra gusto prefissato nelle regole e nelle norme dei teoreti e il gusto applicato dai critici alle opere d'arte, fra il momento soggettivo e quello applicativo del giudizio di gusto – tema assai sentito nel mondo anglosassone. Le oscillazioni del gusto da Shaftesbury a Thomas Reid sono il segno evidente dell'impossibilità di rendere consequenziali gli enunciati teoretici con le scelte empiriche nel campo delle arti applicate e dello sviluppo dell'arte stessa. Sempre nell'ambito dell'estetica britannica Paola Spinozzi si misura con la definizione del bello e del sublime e le loro manifestazioni nella letteratura e nelle arti figurative attorno a cui Edmund Burke articola la sua teoria del linguaggio, incentrata su un gusto anti-pittorialista. In contrasto con Joseph Addison, Burke sostiene l'incompletezza della dicibilità dell'idea e l'importanza per l'immaginazione del lettore di una descrizione limitata dell'oggetto poetico. Poiché la rappresentazione di una passione si fonda non sulla chiarezza espositiva, ma sulla resa dell'emozione, il linguaggio verbale è più adatto a esprimere "le affezioni della mente". Pertanto lo scrittore irlandese, negando in parte le radici empiriste dell'estetica britannica, afferma una visione non più neoclassica ma romantica dell'arte poetica.

Anche la moda e il vestiario sono manifestazioni di gusto in relazione alle diverse concezioni dei sensi e della natura, come ha illustrato Paola Goretti nel corso dell'analisi dei caratteri estetici del *bel mondo* delle corti padane tra Cinquecento e Seicento, dove è possibile cogliere tangibilmente il trapasso da uno stile all'altro, secondo precisi canoni. Dopo il gotico imperante nel XV secolo, nel XVI – su impulso di Caterina Sforza e Isabella d'Este – il corpo delle donne aristocratiche si affida a preziosi rimedi cosmetici e si offre allo sguardo altrui con addobbi (acconciature e copricapi), ispirati a modelli estetici tratti dai busti femminili della scultura classica.

Ma il gusto può anche essere declinato al plurale, così come avviene nell'élite colta (gli "esperti", direbbe Hume) che, nella rivisitazione degli spazi urbani e dei monumenti architettonici di una città, ritrova il senso collettivo del proprio vivere civile.

Nel contributo *Il gusto della città*, Ranieri Varese cerca di ricostruire, attraverso l'analisi delle testimonianze degli storici, dei pittori, degli estensori di guide turistiche per viaggiatori, il gusto di una città, in particolare della città di Ferrara, che ha sempre, nell'immaginario di molti, legato la sua fama all'epoca del dominio degli Estensi e della sua celebre officina pittorica, e la sua decadenza al dominio del papato. In realtà il riscontro documentario è ben altro; dalla lettura delle guide per stranieri e degli storici coevi, nonché dallo studio della documentazione delle accademie locali, pittoriche e letterarie, dal rinnovamento architettonico urbano e dalle presenze artistiche operanti nella città estense nel corso del Settecento, emerge un quadro ben diverso in cui non prevale il rimpianto per un passato perduto, bensì il senso del

nuovo, l'adesione a mode estetiche modulate su tendenze romane e straniere, un presente letto in senso prospettico, a testimonianza di un orizzonte etico, in cui si condividono valori estetici, politici e sociali comuni.

La singolare vicenda storica del gusto nella cultura occidentale, segnata da una costante ambivalenza tra dimensione fisiologica e concettuale, non può non aprire un lungo capitolo sul tema dei nuovi prodotti alimentari che suggeriscono inaspettati spunti di riflessione.

Dalla tazzina del diavolo al mondo in una tazza, Marco Bresadola e Sandro Cardinali tracciano la storia di un genere di consumo – il caffè – dalle sue origini avvolte nella fantasia e nell'invenzione, fino al pieno successo del XVIII secolo. Come per altri tipi di piante e semi, l'introduzione del caffè è legata alla storia delle guerre, del commercio e delle colonizzazioni. La sua diffusione fu facilitata dall'espansione dell'Islam per giungere in Occidente, dove conobbe la sua definitiva consacrazione. Osservato inizialmente con sospetto nei suoi effetti corporali dal sapere medico, il caffè sfugge al suo controllo per affermarsi come bene consumato dai ceti aristocratici, ma anche da quelli più umili, fino a trionfare come bene di consumo per eccellenza del ceto borghese, che dei "caffè" farà il centro della conversazione e dell'amabile socialità. Il gusto recupera sì le sue origini gustative, ma nel contempo si ridefinisce nella dimensione razionale della comunicazione moderna.