

## IDENTITA' AFFAMATE

Di Nicola Perullo

Oggi tutto è pop. Le manifestazioni più elevate della cultura, della filosofia, dell'arte, sono pop, perché pop è lo spazio nel quale abitiamo: ibridato, multiplo, plurimo. Non sono pop solo le intenzioni, e certamente sussistono differenze nelle poetiche, nelle estetiche, nelle modalità di fare e creare. Esistono, seppure sempre più liminali e problematici nella loro autonomia, linguaggi alti e linguaggi bassi, sussistono, da una certa prospettiva, il sofisticato e il volgare. Forse. Ma, certamente, è sempre pop la trasmissione, l'espressività, la rappresentazione, il canale, l'efficacia: ciò che troppo frettolosamente si chiama "comunicazione".

La cucina non fa, non può fare eccezione a tutto questo. La cucina oggi è pop: tutta, indistintamente. Dalle più "alta" alla più "bassa". Condividiamo tutti un medesimo spazio, la nostra relazione col cibo è una relazione collettiva e plurale, non uno-uno-uno (chi prepara, chi mangia e il mangiato) ma multi-molti-molti.

Credo sia questa l'intuizione iniziale di "Identità affamate", o almeno è così che a me piace pensarla. Nella società globale-locale, la gastronomia e il gusto sono sempre più spazi ibridi, attraversati da problematiche irriducibili al semplice atto di consumo: i corpi, le nature dei prodotti, le economie, le culture, i mercati, i simboli, i sogni, le biografie e le identità. Piacere e fame, desideri e bisogni s'intrecciano. Un grande filosofo, Emanuel Levinas, disse una volta che noi non mangiamo per vivere, mangiamo perché *abbiamo fame*: e in questo aver fame germoglia già lo spazio del desiderio.

Molti cuochi sono perfettamente consapevoli di questo. Reclamano spazi di intervento e di ascolto, come autori che non sono "semplicemente" prestatori d'opere di piaceri "voluttuari". Ma poi, che cos'è un piacere? Il piacere è un diritto, non è un optional. E siamo sicuri che sia un diritto privato? Non entra forse nello spazio dei beni pubblici, come l'acqua, come il pane? Dunque, i cuochi sono dentro lo spazio etico-estetico del cibo e del gusto del cibo.

*Identità affamate*: l'altra faccia della luna, il cono d'ombra della gastronomia – ma, in modo apparentemente paradossale, ciò che la rende possibile. L'apertura al gusto

dell'altro come l'altro del gusto, sembra così inevitabile, proprio per riflettere meglio sulla condizione della gastronomia dal di dentro. Proprio perché, per conoscerci meglio, dobbiamo esercitare la coda dell'occhio a guardarci dal di fuori, un battito d'occhi che è uno straniamento. Cuochi, gastronomi, esperti, critici, tutto il "foodworld" – dal di fuori, fuori di sé, in strada, mescolato con "lo straniero" e "il barbaro", l'ignorante, l'estraneo, al fine di collocarsi sotto luce nuova, più connessi e accordati con quanto avviene di solito, quella che i filosofi chiamano "esperienza ordinaria".

Per questo, *Identità affamate* mi pare un progetto essenziale e complementare a [\*Identità golose\*](#): non in contrasto, non in polemica, ma in vitale contrappunto.

Spero che questa iniziativa raccolga l'adesione di tutti gli operatori coinvolti, la cucina e la gastronomia di qualità, di ricerca e di passione hanno bisogno di ampio respiro e di larghe vedute.

Nicola Perullo

Nicola Perullo è Professore di Estetica; insegna Estetica e filosofia del gusto all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ([n.perullo@unisg.it](mailto:n.perullo@unisg.it)  
<http://www.unisg.it/docenti/nicola-perullo/>)