



## Piacere

Beatamente adagiato su una poltrona, circondato da scaffali stipati di ogni bendidio, o languidamente proteso verso un desco stracolmo, il gastronomo è nato, agli inizi dell'Ottocento, con il sorriso a fior di labbra, con il p. dipinto sulle gote. Come mai questo sorriso s'è smorzato, e non se ne parla più, quasi fosse un moto poco decoroso? Descrivere prodotti, verbalizzare ricette, elencare piatti, questo sì, ma all'esplicitare il godimento, manca il linguaggio, il tono. Eppure, la gastronomia dovrebbe essere una gaia scienza, un ramo carico di frutti della pianta epicurea. Nel riaffermare il principio del p., senza ambiguità e sottintesi psicanalitici, SF si è sempre prodigato, considerando la sua reintegrazione a tavola un elemento di civiltà. Di fronte a un militantismo che lo ha sempre ritenuto un cedimento ai peggiori vizi borghesi, di fronte a una critica gastronomica che descrive i cibi come oggetti, e non coinvolge chi li degusta, la sua presenza nei discorsi a tavola suona come un richiamo alla concretezza. La serietà a tavola rende credibile il giudizio a chi ignora le regole, le ricette, i trucchi del mestiere; appare invece una commedia triste a chi sa che la valutazione sensoriale senza comunicare e senza condividere è una mania, una ossessione. Il p. espresso, dunque, il piacere contagioso, restituisce al corpo che siede a tavola tutta la sua vitalità, stimola l'intelligenza ad andar oltre le regole del codice gastronomico, è una sfida a tutte quelle discipline, come la dietetica, che sembrano farne a meno, e senza di esso non avrebbero ragion d'essere. SF lavora da sempre perché sia garantito a tutti il diritto al p. del cibo, dai bambini agli anziani, in qualsivoglia situazione, dalle tavole di casa alle mense di scuola e d'ospedale. Anche le tematiche più recenti del movimento, quelle della salvaguardia, della responsabilità, dell'educazione del gusto non sono mai disgiunte dalla ricerca del p., la sola molla capace di dare senso al quotidiano operare del gastronomo. Nello studio di una ricetta come nel lavoro per salvare un formaggio a rischio di scomparsa il principio del p. diventa una filosofia di vita, un edonismo consapevole e finalizzato, mai fine a se stesso.

### Letture

Claude Fischler, L'onnivoro Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza, Mondadori, Milano 1990  
Lionel Tiger, La ricerca del piacere, Lyra Libri, Como 1993  
Michel Onfray, La raison gourmande, Grasset & Fasquelle, Paris 1995