



Il gusto tra soggettività e oggettività

Nicola Paparella

Orcid: 0000-0003-3095-1184



© Nicola Paparella, 2013

Successivamente pubblicato in
F. BOCHICCHIO (a cura di), *Educare al (buon) gusto. Tra sapore, piacere e sapere*, Guida, Napoli 2013, pp. 77–95. ISBN: 978–88–6866–008–6.

Tornano di tanto in tanto, nella storia della cultura, schemi mentali e categorie che riecheggiano e riprendono remoti modelli interpretativi che, proprio perché lontani, suggestionano e trascinano, anche quando non convincono. La loro forza è in quel che evocano più ancora che in quel dicono o forse anche in ciò cui sembrano contrapporsi.

In una stagione intrisa di soggettività, tanto d’averla assunta come uno dei contrassegni di un’epoca, in una svolta della storia lungo la quale la verità si nasconde fra le pieghe delle certificazioni e i valori cedono il passo alle convenzioni, trovare qualcosa che possa almeno apparire *oggettivo* produce entusiasmo e determina consenso.

Se oggi proviamo a scorrere una delle tante pubblicazioni che si propongono come guida ai sapori della terra, se leggiamo una dissertazione sulla degustazione dei vini o un saggio sui profumi della frutta, ci sembra di rileggere, in filigrana, pagine studiate tanto tempo fa quando, seguendo le lezioni di G. Santinello¹, ci lasciavamo incantare dalle parole di N. Cusano che definiva la bellezza come “*splendor formae, sive substantialis sive accidentalis, super partes materiae proportionatas et terminatas*”². Ecco il pensiero oggettivo. Ecco una straordinaria fondazione

¹ G. SANTINELLO, *Il pensiero di Nicola Cusano nella sua prospettiva estetica*, Liviana, Padova 1958.

² N. CUSANO, *Tota pulchra est, amica mea*, Predica riportata con il n. CCXLIII nel IV volume dei *Sermones*. Cfr. NICOLAI DE CUSA, *Opera Omnia*. Iussu et auctoritate Academiae Litterarum Heidelbergensis ad codicum fidem edita, In Aedibus Felicis Meiner, Lipsiae-Hamburgi 1932 sgg. e più esattamente nel Vol. XIX/6: *Sermones IV: (CCLXVIII-CCLXXXII)*, edit Heide Dorothea Riemann, Hamburgi 2005. Si veda pure: G. SANTINELLO (a cura di),



dell'estetica del bello oggettivo³, qualcosa che puntualmente ritorna e riemerge quando si parla dei sapori delle cose.

Se, discutendo del gusto, dove l'opinione comune ben volentieri concederebbe spazio alla soggettività, si lascia la porta aperta verso gli orticelli dove sembra possibile celebrare qualcosa di oggettivo, qualcosa che verrebbe prima del gusto di ciascuno e che starebbe al di sopra delle opinioni e delle percezioni individuali. Ecco che ci sentiamo finalmente rassicurati, soddisfatti come chi sia vicino ad una grande conquista: la possibilità di rivendicare qualcosa di stabile e di permanete là dove tutto sembra scorrere e nulla appare ben definito. Ed anzi, per questa via acquistano credito, anche al di là del dovuto, certi studi sugli apparati sensoriali o certe indagini sulle strutture neuroepiteliali disposte sulla superficie superiore della lingua, nella parte posteriore dell'orofaringe e nell'alta laringe, o le ricerche che distinguono e segmentano, senza mai spingersi verso la dimensione sistemica ed olistica, mancando la quale è sempre possibile il formarsi di qualche idea in certo modo compatibile con la prospettiva della oggettività.

E questa, a sua volta, torna estremamente utile perché riesce molto bene a mascherare le spinte omologanti che tanto servono alla società dei consumi. Nella città dei supermercati, nella economia del profitto, nella organizzazione sociale funzionale alla globalizzazione, l'oggettività - o almeno una parvenza di oggettività - è un buon viatico per la massificazione culturale. Anzi, è una leva che riesce anche meglio di certi discorsi pseudo pedagogici di chi si dice preoccupato di "educare" al gusto, *rectius*: di omologare la risposta individuale ai sapori di un mercato globalizzato.

A questo proposito giova osservare che se il gusto fosse davvero oggettivo e, a maggior ragione, se i valori fossero da assumere nella loro distante oggettività, se la verità medesima fosse una realtà cristallinamente oggettiva, l'educazione si esaurirebbe nella sua stessa tensione, si radicherebbe nello sforzo, si concluderebbe nella contemplazione, non giungerebbe a farsi esperienza vissuta, non spingerebbe alla gestione del fare e dell'agire, non si configurerebbe come strumento (privilegiato) di progresso e di sviluppo.

Per contro, se dovesse avere la meglio l'opposta prospettiva, quella che enfatizza la dimensione soggettiva, il mondo si affollerebbe di presenze che non diventano mai popolo, si colorerebbe di tessere che non giungono a formare un mosaico e il dialogo albergherebbe lontano dalla convivenza degli uomini.

È un problema antico. Fra la intangibile oggettività e la singolare soggettività è difficile scegliere, perché su ciascuna delle due sponde si incontrano difficoltà e problemi di non facile soluzione, a meno che non si cerchi un percorso alternativo, una sorta di sintesi dinamica, una specie di via mediana...

In verità fra oggettività e soggettività c'è più di un ponte attraverso cui si determina un fitto scambio transattivo nel quale si costituisce e si manifesta l'esperienza della persona e il suo dialogo con il mondo.

Nicolai de Cusa, *Tota pulchra es amica mea (Sermo de pulchritudine)*, Società Cooperativa Tipografica, Padova, 1958.

³ Cfr. C. CATÀ, *La Croce e l'Inconcepibile. Il pensiero di Nicola Cusano tra filosofia e predicazione*, EUM, Edizioni Università di Macerata, Macerata, 2008, pp. 360 e ss.



Né valgono le scorciatoie. C'è, ad esempio, chi ha cercato di risolvere il problema distinguendo il mondo dei fatti, dei numeri, delle statistiche e degli indici di borsa, dal mondo delle percezioni e dei concetti soggettivi⁴. Ma è un'operazione perdente per diversi ordini di questioni, oltretutto ci sarebbe poi da capire come si possa spiegare la percezione medesima o almeno la percezione soggettiva del fatto oggettivo... Non si guadagna molto, in questa direzione. Né si trovano prospettive migliori se ci azzardiamo a considerare il gusto (o anche la bellezza), come un *quid* che esiste indipendentemente dal soggetto che percepisce. Perché ancora una volta si aprirebbero ulteriori interrogativi. Dov'è il gusto? È qualcosa che si trova nelle cose, nei cibi che ci stanno di fronte o è nella persona che mangia ed assapora le cose? E ci può esser il gusto senza la compresenza e l'incontro della persona e del cibo?

Non sono problemi nuovi: sono questioni che da sempre hanno impegnato ed appassionato il pensiero occidentale, sin dai tempi di Platone e di Aristotele, e se qualche volta è parso che l'analisi riguardasse principalmente il campo della conoscenza, non si è mai escluso il riferimento alla totalità delle relazioni che si stabiliscono fra l'Io e il Mondo, fra il soggetto e l'oggetto, fra il percepire e il percepito, fra il conoscere e il conosciuto.

Sotto questo riguardo, suggerire, ad esempio, che la degustazione è qualcosa di tipicamente soggettivo non è intellettualmente onesto⁵, ed altrettanto può dirsi per il suggerimento opposto. All'una e all'altra tesi si oppongono ragioni teoriche ed evidenze empiriche.

Basterebbe prendere atto, ad esempio, di quel che accade quando i professionisti del settore affrontano il non facile compito della degustazione e della valutazione dei vini; in molti Paesi è previsto un vero e proprio percorso formativo che evidentemente non avrebbe senso se si dovesse affrontare una situazione caratterizzata da stigmate oggettive e, al pari, non avrebbe senso se si dovesse pensare a qualcosa di totalmente soggettivo. Ci sarà pur qualche ragione se si afferma che occorre *imparare* a valutare i vini e se per imparare bene ci si affida a percorsi formativi talvolta persino complessi ed articolati su più livelli. Ci sarà qualche fondato motivo se si reputa indispensabile un lungo tirocinio teorico pratico prima di poter vantare affidabili qualificazioni professionali e poter esercitare sicure competenze.

Per altro, se davvero il gusto del vino dipendesse da proprietà oggettive, da caratteristiche oggettivamente rilevabili, non si riuscirebbe a capire come possa accadere e come possa giustificarsi il fatto che alcuni assaggiatori, anche bravi, possano avere preferenze soggettive con giudizi molto diversi fra loro. Per contro, se la qualità dei vini fosse del tutto soggettiva l'operazione di valutazione non avrebbe molto senso e comunque perderebbe rilievo.

Di solito in questo campo ci si affida, soprattutto a certi livelli di accuratezza, a protocolli complessi e sofisticati. C'è chi adotta il metodo del test-retest, chi

⁴ H. OSBORNE, *Subjective and Objective Theories of Beauty*, in H. OSBORNE, *Theory of Beauty: an introduction to aesthetics*, Routledge & Kegan, London, 1952, pp. 61-90.

⁵ Cfr. C. TODD, *The Philosophy of Wine: a case of truth, beauty and intoxication*, Acumen Publishing, Durham (UK), 2010.



coinvolge squadre di assaggiatori esperti, chi corregge i dati con procedure statistiche, chi preferisce una serie incrociata di comparazioni... E già basterebbe tutto questo per rendersi conto che non si è davvero in presenza di qualità oggettive. La rivista internazionale “The World of Fine Wine”⁶, considerata al top del prestigio in questo campo, dedica una straordinaria attenzione perché le valutazioni che essa ospita siano rigorosamente fedeli al proprio protocollo, per altro costantemente monitorato e aggiornato con apporti scientifici puntuali e complessi.

Persino quando si considerano alcuni attributi del vino – per rimanere su questo esempio – che pure concorrono alla definizione della qualità del prodotto e che possono essere accertati con indagini obiettive (grado alcolico, livello del tannino, acidità...) anche allora, i protocolli adoperati dai degustatori riportano e richiamano fattori come l'equilibrio, la concentrazione, l'eleganza, la purezza che, evidentemente, molto concedono al soggettivo.

Oltre tutto non è difficile notare che quando i degustatori esperti forniscono indicazioni non coincidenti, le differenze dei loro giudizi rientrano in un campo di oscillazione riconducibile soltanto in parte all'area delle preferenze e molto di più a vere e proprie discordanze valutative.

Dall'insieme delle emergenze empiriche e delle osservazioni compiute si può quantomeno dedurre che molto spesso la soggettività trapela fra le pieghe della oggettività così come, in altri casi, la oggettività si lascia a sua volta intravedere fra le impronte della soggettività.

In ogni caso, anche al di là del contesto utilizzato per le nostre esemplificazioni (il gusto del vino) e per l'intera gamma delle possibili valutazioni riferibili al gusto, possiamo disporre di riscontri tali da poter giustificare alcune affermazioni di speciale rilievo rispetto alla nostra tesi.

Possiamo dunque dire:

- a) che il gusto si colloca a metà strada fra il soggettivo e l'oggettivo;
- b) che il gusto è sicuramente educabile;
- c) che i giudizi riguardanti il gusto sono comunicabili e confrontabili.

Tutto questo, evidentemente, senza alcuna ingiustificata semplificazione. Sappiamo bene che entrano in gioco molti fattori e che vanno considerate prospettive di studio anche molto diverse. Alla piena intelligenza di questo tema concorrono la fisiologia e psicologia, la neurobiologia della percezione e l'antropologia culturale, sino a giungere alla filosofia e alla storia delle religioni... E tutto questo serve a capire come funzionano i nostri apparati percettivi, come si accumulano e come si filtrano le nostre esperienze, e quindi, in ultima analisi, a stabilire come siano funzionalmente interconnesse le dimensioni soggettive e quelle oggettive.

I nostri sistemi sensoriali non sono recettori passivi, né fedeli trasmettitori di messaggi da affidare ad un lettore sovraordinato. Al soggetto, infatti, pervengono messaggi molteplici, sia sensoriali che culturali, e comunque da più fonti e secondo ingressi non proprio lineari, offrendo una ingente massa di informazioni dalle quali vengono estratti soltanto alcuni messaggi che poi in qualche modo *restituiscono*

⁶ “The World of Fine Wine” viene pubblicata nel Regno Unito a Kent.



quelle che saranno riconosciute come caratteristiche pregnanti, qualità essenziali, contrassegni tipici dell'oggetto percepito, secondo una procedura di selezione e di scelta che viene solitamente attribuita ad un ordine superiore di elaborazione.

Per capire un po' meglio questa complessa elaborazione, nella quale si estrinseca e si manifesta quel flusso di transazioni per il quale soggettivo ed oggettivo si incontrano e si embricano in nessi complessi e molteplici, possiamo rifarci al contributo preziosissimo di un volume di cui molti anni fa curammo l'ed. it.: il XXII volume degli Studi di Epistemologia Genetica del Centro di Epistemologia genetica di Ginevra⁷, fondato e diretto da J. Piaget.

Il punto di partenza può essere dato da una domanda sempre presente nella ricerca dell'uomo: "Come conosciamo?" o, per mantenersi vicini alle questioni qui affrontate, "Come percepiamo?" o ancora "Come avviene che si abbia gusto di qualcosa?" oppure, in termini ancora più generali, "Che rapporto c'è fra l'immagine del mondo che costruiamo nella nostra mente e il mondo così come esso è fuori di noi?"

Queste domande hanno ricevuto diverse risposte che possiamo distribuire su un ventaglio di opzioni diverse che vanno dalle tesi di chi ritiene che vi sia una perfetta corrispondenza fra l'immagine interna e l'immagine esterna, ossia fra le due geometrie, come direbbe G. Cellerier, e quelle di coloro che invece ipotizzano che fra le due immagini vi possa essere qualche dissonanza.

Partiamo dal primo caso. Abbiamo diverse ipotesi, riconducibili ad almeno tre modelli.

Il primo modello è dato da tutte quelle tesi che postulano una perfetta corrispondenza dell'immagine interna con la realtà esterna, intendendo la prima come *fedele riflesso* della seconda, per cui si assume, più o meno esplicitamente, che il soggetto non interviene se non a tradurre, ordinare, codificare o rubricare i dati che ad esso afferiscono dall'esterno. Questa prima soluzione consacra, evidentemente, il primato dell'oggetto nella percezione, sancisce la prevalenza dell'ambiente nell'adattamento e conduce alla ipervalutazione dei contenuti nel processo di apprendimento⁸. "Nel campo della conoscenza ha dato origine a diverse dottrine realiste" secondo le quali "gli universali esistono materialmente nell'universo e vengono semplicemente letti dal soggetto"⁹, così come egli percepisce gli oggetti della realtà esterna.

Il gusto, in questo caso, dipenderebbe sostanzialmente ed esclusivamente dalle caratteristiche dell'oggetto. Al più si potrebbe ipotizzare un processo di adattamento, ma non una personale elaborazione del dato oggettivo.

Il secondo modello nasce da una tesi opposta alla precedente. Si accetta ancora la perfetta corrispondenza delle due immagini, ma si precisa che sono le strutture interne al soggetto a determinare l'immagine del mondo esterno. Il primato qui

⁷ G. CELLÉRIER, *Modelli cibernetici e adattamento*, in G. CELLÉRIER, S. PAPERT, G. VOYAT, *Cibernetica ed epistemologia*, XXII vol. degli Studi di Epistemologia Genetica, ed. it. curata da N. PAPARELLA, Messapica, Lecce, 1978.

⁸ Cfr. N. PAPARELLA, *Pedagogia dell'apprendimento*, La Scuola, Brescia, 1988, pp. 32 e ss.

⁹ G. CELLÉRIER, *Modelli cibernetici ...*, cit., p. 42.



spetta non più all'oggetto, ma al soggetto e quindi, nel problema dell'adattamento, risultano ipervalutate le spinte soggettive e le leggi di maturazione così come ipervalutate risultano pure le inclinazioni e le scelte personali nel contesto dei processi di apprendimento. In sede teorica il modello non riesce a spiegare le ragioni della concordanza fra l'immagine e l'oggetto, e perciò si affida ad alcune ipotesi, senza però giungere a formulazioni pienamente convincenti.

Il modello consacra l'idea della soggettività del gusto che troverebbe la sua origine e il suo fondamento nella persona. Fra i suoi corollari c'è anche la tesi della non comunicabilità, tante volte celebrata con quella espressione latina: *De gustibus non disputandum est*, che C. Goldoni utilizzò come titolo di una delle sue opere buffe¹⁰.

Più interessante e complesso è il terzo modello che deriva dalle elaborazioni teoriche riconducibili, in sede filosofica, alla fenomenologia, e in sede psicologica, alla Teoria della Forma. In questo caso la corrispondenza fra le due immagini, quella del mondo esterno e quella interna della percezione, non chiede d'essere verificata perché il modello si caratterizza esattamente per il postulato che pone una condizione di perfetto isomorfismo tra soggetto ed oggetto, tra i quali si stabilirebbe una fitta rete di interazioni e di corrispondenze.

In questa prospettiva il gusto dipende al tempo stesso dalle caratteristiche dell'oggetto e dalla attitudine rielaborativa del soggetto e quindi si pone come espressione dell'incontro fra il soggettivo e l'oggettivo.

A ben guardare queste tre soluzioni hanno in comune una certa fissità o almeno un alone di staticità che deriva principalmente dalla premessa teorica, ossia dalla perfetta concordanza delle due immagini e non si prende in considerazione nemmeno l'eventualità di una diversità fra le due geometrie: le due immagini (quella effettiva dell'oggetto e quella che esso provoca nel soggetto) sono del tutto corrispondenti (ed equivalenti); non si ipotizza alcuno scarto e quindi non c'è spazio per alcun processo di adeguamento.

Se invece prospettiamo, anche soltanto in termini di possibilità, qualche diversità fra le due immagini, si finisce con l'introdurre una novità per spiegare la quale diventa inevitabile ipotizzare un qualche dinamismo, una qualche attività, una qualche selezione... un processo. Se facciamo questa operazione, si vengono ad enucleare altri modelli, diversi dai precedenti e non più statici, ma dinamici.

L'ipotesi (statica) del realismo trova, in questo modo, un suo riscontro dinamico nell'empirismo nel quale pure si evidenzia un chiaro primato dell'oggetto, ma questa volta è possibile rilevare un certo dinamismo ed una qualche processualità dipendente dai meccanismi che vengono ad attivarsi nel momento in cui il soggetto si lascia modificare dall'oggetto. Il dinamismo che è proprio di questo modello deriva dal fatto che non si riuscirebbe a capire e a far funzionare il sistema se non a partire dall'ipotesi che vi sia un'attività da parte del soggetto, da cui ci si aspetta l'attivazione di processi, quanto meno quelli di acquisizione e di selezione degli input, e questi processi, insieme alle attività che ne derivano, modificano in qualche modo il soggetto o alcuni suoi stati o alcune sue condizioni; anzi, è proprio

¹⁰ C. GOLDONI, *De gustibus non est disputandum*, Dramma giocoso per musica composto per il carnevale del 1754.



a partire da queste modificazioni che il soggetto percepisce, conosce, apprende, si adatta ecc.

Il soggetto incontra gli oggetti, nel nostro caso: la persona incontra i cibi e, manipolandoli, ne ha gusto; anzi, il gusto non è che la risposta dinamica fornita alla acquisizione sensoriale del cibo.

Tutto questo è ben comprensibile, ma non pare del tutto coerente con la tesi di partenza, quella stessa tesi per la quale il modello si dice empirista. Un soggetto davvero empirista non potrebbe che *legalizzare* le modificazioni prodotte dalle trasformazioni dell'ambiente; ma proprio questa attività, comunque intesa e comunque esplicita, finisce con il diventare un processo che stabilisce un legame tra il piano simbolico e quello della realtà, fondando, contemporaneamente, la condizione di reciprocità fra questi due piani, anche perché consente di ritradurre i significanti in significati.

Se l'empirismo si colloca in posizione diametrale rispetto al realismo, costituendo una sorta di contropartita dinamica del realismo, allo stesso modo è possibile rintracciare un modello (o un fascio di modelli) sul versante opposto a quello dell'apriorismo, come sponda dinamica alternativa a quella statica offerta dall'apriorismo. Si tratta di quello che i filosofi direbbero convenzionalismo, che costituisce, appunto, il riscontro dinamico dell'apriorismo. In questo quarto modello torna a manifestarsi il primato del soggetto, ma anche questa volta viene introdotto, come si è detto, un elemento dinamico e processuale: il soggetto elabora le proprie immagini e sceglie i propri schemi interpretativi fra un insieme di possibilità equiprobabili. "Il concetto preesiste nella mente o, piuttosto, ciò che preesiste è la capacità potenziale di formare un certo concetto. L'esperienza non è che un'occasione per affermare questa capacità"¹¹.

Il gusto verrebbe così a configurarsi come potenzialità di cui dispongono gli umani e che l'esperienza trasforma in effettualità. L'oggetto non sarebbe altro che il pretesto per l'esprimersi di un gusto che è già presente nel soggetto e che da lui dipende e attraverso lui si esprime.

È importante sottolineare come funzioni il modello convenzionalista, giacché molto spesso si adopera questa etichetta per una ampia serie di processi, non sempre riconducibili a ciò che di fatto è lecito intendere come convenzionalismo. Questa parola non ha nulla a che vedere con situazioni nelle quali una comunità conviene – in termini negoziali – una certa tesi. Per tentare di essere più chiari, proviamo a trasferire il modello in una macchina, in questo caso il modello ci restituisce un sistema capace di reagire ad un input soltanto in quanto dispone di un insieme di risposte equiprobabili. È questa la specificità del suo essere "convenzionalista". Non altro. Ed è proprio qui che si radicano le maggiori aporie, che diventano immediatamente evidenti se soltanto ci domandiamo: Come viene effettuata la scelta fra risposte equiprobabili? Sulla base di quale criterio viene organizzata la risposta? Supposto pure che si tratti di un semplice criterio di comodità, non si potrà sfuggire all'onere di capire da che cosa esso dipenda: se dipendesse dall'accordo con la realtà, emergerebbe un fattore che contraddice l'ipotesi; se invece dipende dalle strutture interne del sistema, si elimina il

¹¹ E. POINCARÉ, *La scienza e l'ipotesi*, tr. it., La Nuova Italia, Firenze, 1950, p. 193.



dinamismo e ritorna l'apriorismo. C'è poi un'altra difficoltà. Immaginiamo per un momento che le possibili risposte siano davvero equiprobabili, la scelta risulterebbe difficile o forse impossibile; presumibilmente ci si troverebbe condannati ad una oscillazione senza sosta fra le diverse risposte egualmente possibili; ed allora l'incertezza invaderebbe il sistema e la scelta sarebbe di fatto impossibile così come impossibile sarebbe la produzione di risposte effettive. Ciò significa che il modello convenzionalista o ammette delle contraddizioni al suo interno (come già accadeva all'empirismo) o si autocondanna all'incertezza e alla inefficienza. Quando, ad esempio, il costruttore di una macchina, trovandosi in una situazione di questo genere, introduce dei criteri (scegliere la risposta più vicina a..., oppure la risposta più suffragata da..., oppure la risposta che permette di..., ecc.) di fatto sta introducendo qualcosa che contraddice con l'etichetta stessa del modello. Il funzionamento viene ottenuto al prezzo della incoerenza epistemologica. Nel mondo delle macchine questo è possibile, nel mondo dei sistemi viventi il discorso diventa del tutto diverso. E nel caso del gusto, questo significa concedere molto o alla oggettività o al consenso sociale, o all'apprendimento o alle influenze esterne... e quindi, in ogni caso, a qualcosa che contraddice con la pretesa totale soggettività.

È appena il caso di precisare che la storia del pensiero ci ha consegnato non un solo modello, ma fasci di soluzioni che vengono aggregate attorno ai modelli sinora descritti. Ed ogni volta la misura di incoerenza che si riscontra nel modello è il tributo da pagare per garantire un minimo di potenziale funzionalità. È evidente che si tratta di soluzioni ancora incomplete e comunque non ancora soddisfacenti.

Giungiamo così ad un sesto modello, quello che sembra emergere dalle ricerche di J. Piaget e che proprio per questo viene detto interazionismo¹².

In qualche modo questa soluzione lucra la lezione che viene dalla fenomenologia e quindi postula un appaiamento fra il soggetto e l'oggetto, e insiste sulla trama di interazioni che si stabiliscono fra i due poli del problema; soprattutto introduce, pur essa, un fattore di dinamismo, mettendo in evidenza gli effetti del complesso gioco di perturbazioni e compensazioni che caratterizzano il porsi del rapporto Io Mondo.

In particolare l'interazionismo prende atto degli apporti forniti tanto dall'empirismo quanto dal convenzionalismo di cui, certamente, riconosce i limiti, ma anche gli innegabili elementi positivi.

Come funziona il modello dell'interazionismo? Le attività del sistema-uomo producono risorse che non sono tutte disponibili sin dalla nascita. Le strutture superiori sono infatti prodotte dall'attività del soggetto, il quale prolunga ed amplifica gli adattamenti elementari senza rimetterli in questione. "La costruzione della conoscenza è concepita, così, come un'assimilazione continua dei nuovi adattamenti ai precedenti, dove il sistema superiore ingloba quello inferiore come caso particolare"¹³.

¹² Si vedano, in particolare, i tre volumi: *Introduction à l'épistémologie génétique*, Puf, Paris: vol. I : *La pensée mathématique*, 1949; vol. II: *La pensée physique*, 1950 ; vol. III: *La pensée biologique, la pensée psychologique et la pensée sociologique*, 1951.

¹³ G. CELLÉRIER, *op. cit.*, p. 71.



Anche nel gusto, l'identità personale è il risultato di un lungo processo di assimilazione e di accomodamento di reazione agli stimoli e di scelte personali, di confronto interpersonale e di definizione di una autonoma linea di preferenze e di opzioni. Né va trascurato, alla luce di questo modello interpretativo, il potere della memoria e la capacità di rievocazione: antichi sapori che si ritrovano, immagini che riemergono, esperienze che si rinnovano...

Nella misura in cui la struttura superiore assimila e conserva le strutture precedenti, quali casi particolari¹⁴, la costruzione operatoria dà luogo ad un accumulo degli adattamenti. Ciò è visibile già a livello della intelligenza senso motoria nella quale l'azione attuale è coordinata alla precedente in schemi di assimilazione, ampliando così il campo adattivo dei riflessi. Ed è visibile nel contesto delle percezioni dove il dato acquisito viene coordinato a quelli precedenti e riportato entro schemi percettivi più ampi. Questi schemi sono poi coordinati tra loro in funzione degli scopi intravisti dal soggetto e vengono integrati in strutture sempre più complesse. "Gli schemi, infatti, vengono adattati mediante correzioni successive dal soggetto che elimina le azioni non adatte al suo scopo attuale"¹⁵.

Questa attività merita attenzione.

Si tratta di una iniziativa del soggetto rivolta agli output accumulati per effetto di alcuni input. Si tratta, in altri termini, di un'azione interna e quindi anche di un'azione interiorizzata. Nel momento in cui compare l'azione interiorizzata e connessa ad essa, l'invenzione anticipatrice di soluzioni non ancora sperimentate, compare anche la necessità di un controllo interno non potendo più essere affidato questo ruolo alle regolarità dell'ambiente.

Vi sono quindi due distinti processi di regolazione: una regolazione interna, che mette in evidenza una sorta di "logica delle azioni compatibili con i collegamenti del sistema"¹⁶, continuamente doppiata da una regolazione dell'ambiente che sortisce l'effetto di impedire che certe combinazioni di azioni, sebbene permesse dai collegamenti interni, non vengano conservate nell'adattamento, in quanto le condizioni esterne le renderebbero sfavorevoli per la sopravvivenza.

Questa duplice regolazione stabilisce, di fatto, molto più che un legame fra soggetto ed oggetto, perché anzi, pare essere una sorta di interconnessione a flusso continuo, all'interno del quale e soltanto al suo interno, si riesce a cogliere il porsi del soggetto come soggetto e dell'oggetto in quanto oggetto.

Il soggetto che ha gusto e la cosa che viene gustata si pongono – l'uno come soggetto del gusto e l'altra come oggetto del gusto – soltanto all'interno di questo flusso transattivo, in questo scambio continuo. La memoria di sapori sperimentati agisce come schema regolativo, esercita una funzione anticipatrice, induce opzioni e suscita reazioni.

Vengono in mente le parole di J. Piaget: "lo strumento di scambio iniziale non è la percezione, come i razionalisti hanno troppo facilmente concesso all'empirismo,

¹⁴ Non dimentichiamo che nel linguaggio piagetiano la "struttura" non è un apparato, ma è il *modo di funzionare* di un apparato, di un organo o di un insieme composito.

¹⁵ G. CELLÉRIER, *op. cit.*, 76.

¹⁶ *Ibidem*, p. 78.



ma l'azione stessa nella sua ben più grande plasticità"¹⁷. "Un certo equilibrio fra l'assimilazione degli oggetti all'attività del soggetto e l'accomodamento di tale attività agli oggetti costituisce così il punto di partenza di ogni conoscenza e, dall'inizio, si presenta nella forma di una relazione complessa fra il soggetto e gli oggetti, il che, simultaneamente esclude ogni interpretazione puramente empiristica o puramente aprioristica del meccanismo conoscitivo"¹⁸.

Nel modello interazionista, allora, si supera anche il dualismo soggetto-oggetto; l'uno e l'altro si costituiscono simultaneamente nell'interazione continua, e fra l'uno e l'altro si stabilisce una continua circolazione dell'informazione. C'è uno scambio continuo tra l'ambiente e l'organismo, e ciò nei due sensi, formando così un circuito completo (mentre invece empirismo e convenzionalismo consideravano, ciascuno, uno soltanto dei due canali complementari), con una necessaria precisazione: "le composizioni compatibili con i collegamenti interni sono in teoria e in pratica più ricche e più numerose di quello che permette e realizza l'ambiente; in altri termini il possibile oltrepassa il reale e questo non è che una parte di quello"¹⁹.

Questa straordinaria, continua circolazione delle informazioni fra ambiente ed organismo è la chiave di volta del modello ed è proprio questo aspetto che consente di porre e spiegare una serie di questioni a partire dal problema dell'adattamento delle costruzioni dell'organismo ai vincoli esterni, cioè alla complessità dell'ambiente, problema che era stato appena sfiorato dalle teorie precedenti poiché nella sua forma "pura", l'adattamento empirico diventava una identificazione dell'organismo con l'ambiente, mentre l'adattamento convenzionalista finiva col postulare un organismo astratto, totalmente indipendente dall'ambiente. L'interazione, invece, propone "un doppio movimento di generalizzazione operatoria che crea le strutture nuove per mezzo di elementi già precedentemente dati, e di astrazione riflessiva e di differenziazione, che trae questi elementi dal funzionamento dei livelli inferiori"²⁰.

Il modello appena richiamato sembra favorire prospettive nuove o almeno delle linee di ricerca più comprensive, soprattutto permette di assegnare sfondi ermeneutici più sicuri e coerenti a tutta una serie di questioni.

Il tema dell'adattamento, ad esempio, viene subito a sottrarsi ai vincoli e agli schemi riduzionistici connessi, per un verso, all'ipervalutazione delle risorse del soggetto e, per altro verso, alla ipervalutazione delle sollecitazioni che derivano dall'ambiente.

Allo stesso modo, l'insieme dei discorsi che si vanno facendo a proposito dell'orientamento, anche in questo caso con enfasi di volta in volta portata ora sul soggetto ora sul gruppo sociale, trova una sua collocazione più equilibrata e soprattutto più ricca e più utile per la persona.

È possibile fondare meglio l'idea di integrazione a proposito della persona e del suo essere *natura* e *cultura*, centro di decisioni etiche e soggetto in permanente

¹⁷ J. PIAGET, *L'epistemologia genetica*, tr. it., Laterza, Bari, 1971, p. 12.

¹⁸ J. PIAGET, *Psicologia ed epistemologia*, tr. it., Loescher, Torino, 1971, p. 123.

¹⁹ G. CELLÉRIER, *op. cit.*, p. 80.

²⁰ J. PIAGET, *Introduction à l'épistemologie...*, *cit.*, vol.1, p.345.



dialogo con la storia e con il gruppo sociale; è possibile riconsiderare il tema dell'apprendimento, le questioni per nulla semplici relative al potenziale umano, allo sviluppo delle risorse del soggetto, alla sua crescita e al suo prendere possesso del mondo...

E quanto al gusto viene ad emergere anche la dimensione diacronica dell'aver sapore, perché nell'incontro percettivo con le cose, viene a definirsi come competenza che si sviluppa, come attitudine che attraversa processi di assimilazione e di accomodamento, come sensibilità che cresce nello scambio sociale e nell'esercizio della scelta personale.

Il gusto è allora spazio culturale. Costruito dalla persona nella sua integralità e dalla persona fruito ed arricchito. Non più o non già caratteristica soggettiva e quasi incomunicabile, ma un *sapere* anch'esso, che si costruisce e si comunica, che si precisa e si accresce, che si misura con l'esperienza e che trova disciplina nell'esperienza dove la persona si confronta con le cose e con gli altri, si misura con sé medesima e dialoga con la storia.

È importante sottolineare che il riferimento alla persona e all'esperienza consente di superare lo schematismo delle percezioni e spinge a mantenere il discorso all'interno di prospettive olistiche, come del resto conferma la quotidianità lungo la quale ciascuno di noi reagisce alle cose tanto con le sensazioni raccolte dalle papille gustative, quanto da quelle selezionate dall'olfatto, dalla vista, dai dati culturali, dagli schemi sociali... in un assetto sicuramente sistemico.

Una prospettiva, quella che stiamo disegnando, che offre tutta una serie di corollari.

Il primo e più importante corollario è la *educabilità del gusto*. Il bambino definisce, già durante i primi mesi di vita, alcuni schemi che gli permettono di raccogliere e di selezionare le percezioni legate al sapore delle cose. Si tratta di schemi elementari che si precisano e si differenziano nell'incrocio con altri dati percettivi, con i messaggi del gruppo sociale, con il proprio universo emozionale, con le prime configurazioni dell'identità personale. Più innanzi, quando la differenziazione delle esperienze amplificherà la gamma delle cose esplorate attraverso la bocca e lo svezzamento renderà disponibili sapori culturalmente significativi, il bambino riorganizzerà quei primi schemi e, nel ridefinirli, abbozzerà alcuni tratti della propria identità rispetto all'esercizio del gusto.

Vista, olfatto, tatto e gusto consentiranno il riconoscimento delle cose e la elaborazione del sapore che nelle prime fasi dello sviluppo si riferisce a tutte le cose, prima ancora di differenziarsi in ragione dei prodotti alimentari.

È proprio qui che si può radicare un corretto intervento educativo che coglierà similitudini e differenze, sottolineerà le tipicità territoriali e quelle culturali e soprattutto conetterà il sapore alla elaborazione del cibo e l'uno e l'altro alle regolarità ambientali e alle norme sociali.

Dall'insieme di questi fattori verranno anche le condizioni per un più deciso rinforzo alla identità personale e quindi al formarsi di un gusto individuale.



Vengono in mente, a questo proposito, gli insegnamenti di alcune grandi figure della pedagogia dell'infanzia: basterà ricordare Rosa e Carolina Agazzi o anche le lezioni di Maria Montessori, molto opportunamente riproposte negli ultimi anni²¹.

Un ulteriore importante corollario, fra i tanti cui meriterebbe far riferimento, è dato dalla *comunicabilità del gusto*, dalla possibilità che nel gruppo sociale ci possa essere non soltanto uno scambio, una condivisione o anche un confronto, da cui poi possa nascere un orientamento più o meno condiviso, ma anche una tradizione, una storia (del gusto), una memoria sociale, espressione di una identità di gruppo.

Se pensiamo a come vada stratificandosi il gusto nei territori e nei gruppi sociali, sino indurre le condizioni per la costruzione di una sorta di carta dei sapori contrappuntata da tutta una serie di emergenze, che testimoniano una storia e sollecitano un confronto, non possiamo che prendere atto della valenza sociale del gusto e del suo rilievo culturale.

Natura e cultura si incontrano nel gusto e l'una e l'altra celebrano il ruolo attivo della persona che in questo contesto, al pari di altri ambiti dell'esperienza umana, si pone come centro di decisioni, sede ed espressione dell'incontro costruttivo fra sé e l'ambiente, palcoscenico interattivo, senza del quale né il soggetto avrebbe rilievo né l'oggetto avrebbe senso e significato.

Nota bibliografica

AA. VV., *Le ricette di Maria Montessori cent'anni dopo*, Fefè Editore, Roma, 2008.

G. ALATRI, *In giardino e nell'orto con Maria Montessori*, Fefè Editore, Roma, 2010.

C. CATÀ, *La Croce e l'Inconcepibile. Il pensiero di Nicola Cusano tra filosofia e predicazione*, EUM, Edizioni Università di Macerata, Macerata, 2008.

G. CELLÉRIER, *Modelli cibernetici e adattamento*, in G. CELLÉRIER, S. PAPERT, G. VOYAT, *Cibernetica ed epistemologia*, XXII vol. degli Studi di Epistemologia Genetica, ed. it. curata da N. PAPARELLA, Messapica, Lecce, 1978.

N. CUSANO, *Tota pulchra est, amica mea*, Predica riportata con il n. CCXLIII nel IV volume dei *Sermones*. Cfr. NICOLAI DE CUSA, *Opera Omnia*. Iussu et auctoritate Academiae Litterarum Heidelbergensis ad codicum fidem edita, In Aedibus Felicis

²¹ Si vedano AA. VV., *Le ricette di Maria Montessori cent'anni dopo*, Fefè Editore, Roma, 2008 e G. ALATRI, *In giardino e nell'orto con Maria Montessori*, Fefè Editore, Roma, 2010.



- Meiner, Lipsiae-Hamburgi 1932 sgg. e più esattamente nel Vol. XIX/6: *Sermones IV*: (CCLXVIII-CCLXXXII), edit Heide Dorothea Riemann, Hamburgi, 2005.
- C. GOLDONI, *De gustibus non est disputandum*, Dramma giocoso per musica composto per il carnevale del 1754.
- H. OSBORNE, *Subjective and Objective Theories of Beauty*, in H. OSBORNE, *Theory of Beauty: an introduction to aesthetics*, Routledge & Kegan, London, 1952, pp. 61-90.
- N. PAPARELLA, *Pedagogia dell'apprendimento*, La Scuola, Brescia, 1988.
- N. PAPARELLA, *Modelli formali dell'apprendimento*, in *Annales Universitatis Apulensis*, Alba Iulia (RO), 7, 2007, pp. 38 e ss.
- J. PIAGET, *Introduction à l'épistemologie génétique*, Puf, Paris: vol. I: *La pensée mathématique*, 1949; vol. II: *La pensée physique*, 1950; vol. III: *La pensée biologique, la pensée psychologique et la pensée sociologique*, 1951.
- J. PIAGET, *L'épistemologia genetica*, tr. it., Laterza, Bari, 1971.
- J. PIAGET, *Psicologia ed epistemologia*, tr. it., Loescher, Torino, 1971.
- E. POINCARÉ, *La scienza e l'ipotesi*, tr. it., La Nuova Italia, Firenze, 1950.
- G. SANTINELLO (a cura di), *Nicolai de Cusa, Tota pulchra es amica mea (Sermo de pulchritudine)*, Società Cooperativa Tipografica, Padova, 1958.
- G. SANTINELLO, *Il pensiero di Nicola Cusano nella sua prospettiva estetica*, Liviana, Padova, 1958.
- C. TODD, *The Philosophy of Wine: a case of truth, beauty and intoxication*, Acumen Publishing, Durham (UK), 2010.