


Tradizioni • Storia

Tullio Gregory filosofo del gusto

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

“Dalla cultura tradizionale e regionale è possibile tornare a conoscere e apprezzare la civiltà del gusto”.

I 2 marzo di quest'anno è scomparso a Roma, all'età di novant'anni, il filosofo **Tullio Gregory**. Alla storia della filosofia ha dato contributi fondamentali con le sue ricerche sul platonismo medievale, Cartesio, i Libertini, l'atomismo secentesco, Montaigne. Particolarmente noto il manuale per i licei firmato con Francesco Adorno e Valerio Verra, edito da Laterza. **L'insegnamento universitario alla Sapienza e il suo lavoro all'Enciclopedia Treccani e all'Accademia dei Lincei** hanno rappresentato l'impegno principale della sua vita di studioso. Il tratto più originale della sua personalità si è espresso nella fondazione del *Lessico Intellettuale Europeo*, dove ha concentrato la sua attenzione sui problemi lessicali della storia delle idee.

In una lunga esistenza di studi accademici “al servizio della ragione”, sembra apparire strana **la sua passione per la cucina, di cui ha scritto in più occasioni**. Grande gourmet, **ha difeso la gastronomia “in quanto fatto culturale”,**

tanto da trattare con egual rigore - come scrive **Antonio Gnoli** - “il cogito cartesiano e la storia del pomodoro, Montaigne e Luigi Carnacina, l'io penso e l'io mangio”. Alla storia del “pomo d'oro” si era dedicato in occasione dell'inaugurazione del Museo del Pomodoro di Collecchio, ripercorrendo le vicende dell'ortaggio diventato onnipresente. E da difensore della tradizione in cucina si è impegnato a redigere i “Menu filosofici” del Festival della Filosofia di Modena.

Ha ideato menu filosofici, legandoli alla tradizione gastronomica modenese

Proprio in questa veste l'ho conosciuto a Modena, nell'ambito del Festival, di cui è stato uno dei fondatori nel 2001 con l'amico Remo Bodei. Per diciotto anni Gregory ha ideato menu sul tema filosofico scelto ogni anno, che riusciva a legare alla tradizione gastronomica modenese. Anche quell'anno aveva creato un percorso che declinava il tema “La verità è servita” in otto menu. Con eleganza e piglio severo, il “Professore” **illustrava**, come un grande direttore d'orchestra, **i piatti che venivano proposti e la filosofia che ne era sottesa**. Precisi e puntuali i riferimenti culturali ma, soprattutto, grato il riconoscimento **ai cuochi, che rappresentano “la gloriosa stirpe di antichi sacerdoti”**. “Fare il cuoco non richiede meno professionalità di uno che fa il filosofo”. Mangiando accanto a lui, discorrendo della sua biblioteca di circa trentamila volumi e del suo carrello dei bolliti recuperato da



Museo del Pomodoro, Collecchio

una trattoria emiliana, appena ha scoperto le mie origini lunigianesi, mi ha parlato di sua madre originaria di Vezzano (La Spezia), il paese incantato della *Brace dei Biassoli* di Mario Tobino, che abbraccia dall'alto la confluenza del fiume Magra con la Vara.

Per Gregory la cucina modenese è importante per la sua storia "insieme aristocratica e democratica", che si concretizza nel **trionfo della pasta sfoglia**: dalle lasagne ai tortelli e ai tortellini. Il maiale poi è l'animale enciclopedico per eccellenza, servito in tutte le sue variazioni: gnocco fritto e tigelle con lardo, gramigna al torchio con salsiccia, cotechino e piedini di maiale in agrodolce. L'assioma "nulla si crea e nulla si distrugge, ma tutto si trasforma" viene esemplificato dal maiale di cui si macellano le parti nobili e quelle popolari, senza buttarle via niente. Il bollito misto, accompagnato da salsa verde e mostarde locali, conquista i massimi vertici, mentre i profumi di gloria sono quelli degli arrostiti misti di galletto, faraona e coppa di maiale. **Ai più golosi consiglia un intermezzo di metamorfosi gloriose con croccanti frittelle di carne, calzagatti, verdure, frutta e crema.** Chi ama il pesce può tuffarsi nella gloria del baccalà, dell'anguilla e dei pesci poveri, necessari ai nostri stanchi pensieri.

Analizza il gusto nei suoi continui riferimenti simbolici

Nel suo articolo *Per una fenomenologia del gusto*, Gregory analizza il gusto nei suoi continui riferimenti simbolici, in cui il cibo "si colloca in un cosmo intellettuale e fantastico ove si incontrano uomini e dei, sacro e profano, morti e viventi, caricandolo di valori che trascendono la sua natura materiale".

Il filosofo preferisce il gusto dei cibi "nella loro stabilità, nel loro giacere seducenti sulle nostre tavole, **per divenire oggetto di esperienze tutte sensoriali**". Il vino, miracoloso simbolo di convivialità e civiltà, la cui scoperta le grandi mitologie attribuiscono a Dioniso e a



Noè, **rappresenta "la sapienza, la saggezza, il verbo stesso di Dio"**. La storia nel vario configurarsi ed esprimersi del gusto del banchetto, della tavola imbandita, rispecchia le strutture di ogni cultura, segno di amicizia e rispetto. **"A tavola - scrive - si vive un processo di civiltà che è cultura** ed è stato così dal *Simposio* di Platone e dall'*Ultima Cena* in poi. La tavola è il luogo di tolleranza per eccellenza, dove si parla liberamente e trionfa la Ragione. È anche un punto di incontro. Oggi tutto questo rischia di sparire. Abbiamo il *fast food*, mentre **scompare il rito dello stare a tavola in famiglia** con genitori e figli che parlano della giornata trascorsa. Spesso vediamo a tavola gruppi di persone sole, chine su tablet e smartphone mentre la tv è accesa. Una solitudine *social*".

Meglio la cucina creativa o quella tradizionale? Il filosofo non ha dubbi: **"La prima è una cucina dell'improvvisazione. L'altra è la sola che valga.** Perfino la Francia, che ha inventato l'orrenda *nouvelle cuisine*, si è ricreduta e ora reclamizza la cucina tradizionale". Del resto, **la creatività è dote rara in cucina**, come in altri campi del sapere: "se non sei Einstein, muoviti con le leggi di Newton, e non strafare". **La cucina tradizionale è in rapporto al territorio e alle stagioni**, al contrario la cucina creativa "mette tutto sul conto e niente nel piatto". La verità è che assistiamo a un **netto peggioramento del gusto**, nel tentativo di demitizzare una grande tradizione gastronomica. "Di qui l'**apologia del minimalismo**, dell'esercizio calligra-

fico, della **fascinazione del piatto vuoto**, del valore simbolico del frammento. Cucina che deve suscitare la meraviglia, la sorpresa: un nuovo barocchismo, distruggendo la grandiosità dei servizi, ha portato al nichilismo gastronomico".

"Una variegata civiltà tradizionale, ove si sono rifugiati autentici artigiani del gusto"

In questo nichilismo trova spazio l'ideale della bellezza anoressica e filiforme. "Qui - scrive Gregory - il cibo ha perso ogni valore, trasformato in un insipido grafismo. All'estremo opposto, il trionfo dei *fast food* avvilisce il gusto con maleodoranti tritati e squallide frittelle. Sta nel mezzo una variegata civiltà tradizionale, spesso di origine contadina, ove si sono rifugiati alcuni autentici artigiani del gusto come esperienza sensoriale totale, interessata alla realtà del cibo, nella sua fisicità e nei suoi valori". Ed è muovendo da qui, **da questa cultura tradizionale e regionale che è possibile tornare a conoscere e apprezzare la civiltà del gusto.** Così a tavola, per Gregory, è possibile trovare "quella verità intera, piacevole, morbida, profumata che possiamo non solo contemplare ma gustare, come volevano i mistici medievali". In questo modo, nel piacere del convito, "abbiamo la manifestazione e il trionfo dell'assoluto, del bene, del buono, del bello nelle sue storiche determinazioni".