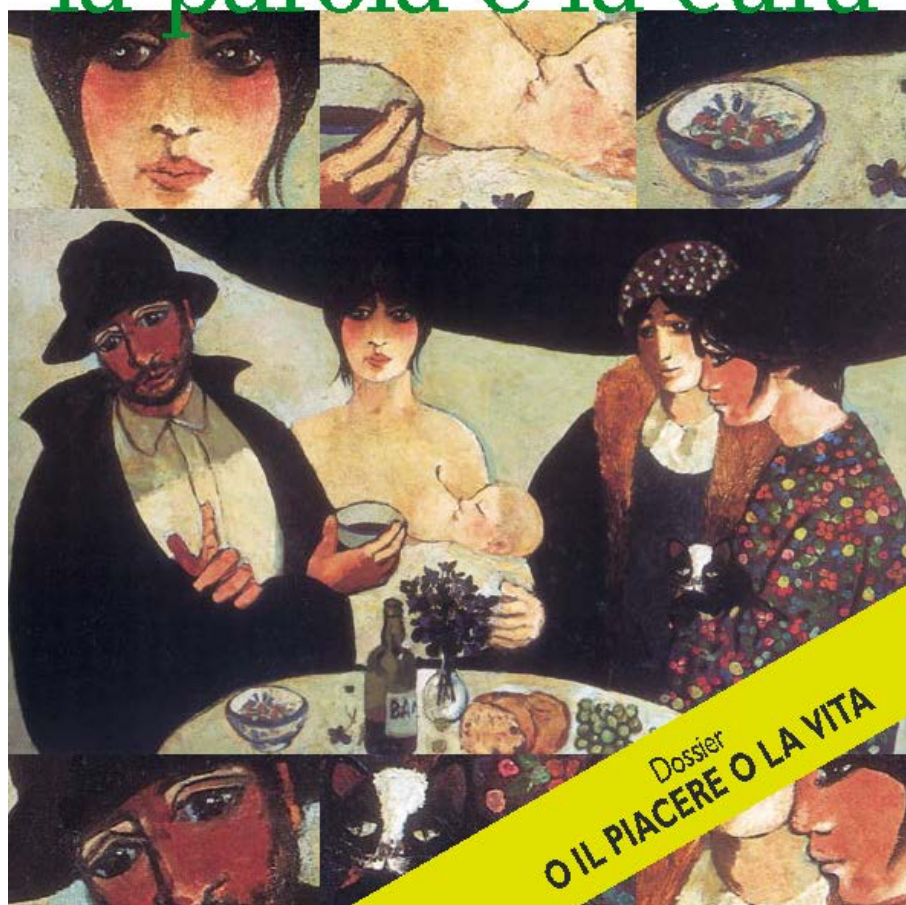


PRIMAVERA 2005

Comunicazione  
Counseling  
Salute

# la parola e la cura



Carlo Petrini

Silvana Quadrino

Jole Baldaro Verde

Sylvie Coyaud

Giorgio Bert

## ***PIACERE, SACRIFICI, COMPLESSITÀ***

Ne discutono con Carlo Petrini, fondatore di Slow Food,  
Silvana Quadrino e Giorgio Bert dell'Istituto CHANGE

*ISTITUTO CHANGE, TORINO*

**Bert** – Nell’immaginario collettivo piacere e salute sembrano spesso fare a pugni; che dire allora del rapporto tra piacere e malattia? Cosa ne pensi tu, che sei reduce da una malattia piuttosto seria? L’essere malati comporta la completa scomparsa del piacere?

**Petrini** - Al contrario: sono convinto, non per fare della retorica, che la malattia è maestra di vita: e intendo vita nella sua totalità, piacere compreso...

**Bert** - ... A quanto pare sei convinto che il piacere sia parte integrante dell’esistenza; e tuttavia l’idea che il piacere sia una cosa negativa per la salute è largamente diffusa. Non so perché, ma sembra che la salute, quindi di fatto la vita, debba coincidere con il sacrificarsi, con il privarsi, con il ridurre o addirittura abolire i piaceri. La prima cosa che i pazienti mi dicono è “Ho il *vizio* di fumare... Purtroppo ho il *vizio* di mangiare bene, di bere vino a ogni pasto, di prendere molti caffè:...” Il piacere come *vizio*, insomma, come comportamento sbagliato, come peccato.... Mi pare evidente che la filosofia di Slow Food non vada in quella direzione: come mai vi muovete direi quasi in controcorrente?

**Petrini** - Be’... innanzitutto perché il *diritto al piacere*, inteso come diritto inalienabile per l’umanità, è inserito nell’atto di fondazione del nostro movimento..

**Bert** - ... il che ricorda la costituzione degli Stati Uniti...

**Petrini** - Loro parlano di *felicità* noi parliamo di *piacere*, che è cosa diversa dalla felicità... Certo, il piacere è uno dei presupposti della felicità, ma il dichiararlo in modo così esplicito come *diritto* è stata un’intuizione geniale di Slow Food proprio all’inizio della sua avventura, e resta a tutt’oggi un momento centrale della pratica slow. Voglio dire che il piacere presuppone, per essere goduto, una giusta dose di lentezza: e non parlo solo del piacere alimentare che pure è al centro della nostra storia ma del piacere in tutte le sue manifestazioni: l’amore, l’amicizia, il rapporto con la natura, la gratificazione intellettuale...

**Bert** – Insomma, la filosofia slow del movimento non si limita al solo termine “*food*” ...

**Petrini** – Sicuramente no: noi non abbiamo mai pensato di far coincidere il piacere con la gastronomia ... E’ un fatto però che oggi il piacere alimentare

viene percepito in modo colpevolizzante rispetto alla salute, e ciò esige una trattazione storica e filosofica particolarmente approfondita...

**Quadrino** – In che senso?

**Petrini** – Perché, per dirne una, nella nostra cultura il concetto di piacere è pericolosamente contiguo al concetto di peccato, e il peccato esige la mortificazione che ha a sua volta ha nel dolore fisico, nella sofferenza, nella malattia anche una sorta di sublimazione...

**Bert** – Certo, la presenza di queste radici di natura religiosa è un elemento culturale importante... E' anche vero però che la medicina, per quanto scientifica e laica, tende a sua volta a sottolineare gli aspetti negativi dei piaceri, a cominciare dal piacere alimentare: a prendere per buone certe campagne di educazione sanitaria, sembra che patologie gravi come l'ipertensione, le malattie cardiovascolari, il diabete, molti tumori e altre situazioni egualmente drammatiche o letali, nascano dal fatto che si mangia troppo, si mangia sbagliato, si mangia male, si mangia quel che è piacevole anziché quello che fa bene alla salute... Qui non si parla di peccato in senso religioso: è proprio il cibo, in particolare quello più gradevole al palato, a venire descritto come un potenziale veleno, una causa virtuale di malattia e di morte... E non sto parlando dei nefasti fanatici delle diete più o meno stravaganti o degli integralisti dell'alimentazione "giusta", che pure non scarseggiano, ma proprio della medicina scientifica e dei medici...

**Petrini**- ...Ma questo succede perché i medici sono centrati sugli aspetti comportamentali potenzialmente pericolosi per la salute e vorrebbero modificarli radicalmente, senza tenere conto delle componenti piacevoli. Sia chiaro: non voglio dire con questo che le indicazioni dei medici vadano prese sotto gamba, perché ci sono passato io stesso e conosco bene l'importanza di dover tenere un certo regime. Questo però non abolisce la possibilità di ricercare e di trovare aspetti piacevoli dell'esistenza, anche quando la patologia diventa vita quotidiana...

**Bert** - ...evitando così che sia la vita quotidiana a diventare patologia...

**Quadrino** - Il problema è che le indicazioni della medicina si scontrano con quello che è il modo di percepire la realtà da parte delle persone. Voglio dire che il medico dà delle indicazioni del tipo: è bene non mangiare i grassi, è

bene non mangiare troppo, è bene non fumare, è bene avere rapporti sessuali protetti perché c'è l'AIDS e così via... La singola persona deve poi tradurre come giustamente dicevi tu, queste indicazioni in comportamenti. Le difficoltà nascono dal fatto che spontaneamente le persone ragionano in termini di tutto o niente, e tutto o niente significa ad esempio: OK, non devo mangiare i grassi mai, ma questo significa proprio *mai*... Perché se ne mangio anche solo pochi ho trasgredito, e se ho trasgredito, allora il male me lo sono già fatto e quindi tanto vale...

**Petrini** - Già, ma poi mica ci si sente a posto con la coscienza... Perché nei confronti del medico, come di tutti gli esperti del resto, si stabilisce facilmente un rapporto di dipendenza. Io che sono un critico gastronomico, un esperto cioè, lo dico sempre ai miei collaboratori: siate cauti nel valutare e dite alla gente che i nostri giudizi devono essere oggetto di dialettica, di discussione. Invece tendenzialmente le persone, penso in particolare al mondo anglosassone americano che conosco bene, tendono ad accettare le indicazioni ritenute autorevoli in modo acritico, e l'esperto diventa così colui che detta le regole di comportamento. Personalmente sono convinto che il rapporto con l'esperto, e quindi anche col medico, debba restare dialettico: è importante che io possa discutere con lui di tutto, l'alimentazione come l'attività fisica e, più in generale, i comportamenti da tenere... Dopo tutto l'ultima scelta è mia... Certo è necessaria una discreta forza di carattere...

**Bert** - E' quella che si definisce assertività. Ma, per tornare al discorso sugli esperti, ha senso secondo te pensare che esistano "esperti del piacere"?

**Quadrino** - Secondo me l'esperto del piacere non può essere che la singola persona...

**Bert** - ... nel senso che non può esserci qualcuno che ti dice come devi comportarti per provare piacere

**Petrini** - Assolutamente no, ci mancherebbe... Il piacere è qualcosa di individuale, e ognuno lo calibra secondo i momenti della vita... Ci sono momenti della vita in cui si apprezzano piaceri estremi; in altri momenti si preferiscono dei piaceri soft... Il concetto base resta la libertà della persona, che è poi il primo fondamentale piacere.

**Quadrino** – A me piace molto quello che dicevi a proposito dell'importanza della dialettica, perché secondo me il primo momento dialettico è interiore, fra me e me: nel momento in cui hai una spinta verso un piacere, entri in dialettica con te stesso...

**Petrini** - Sono assolutamente d'accordo...

**Quadrino** - Inevitabilmente arriva un momento in cui ti chiedi: "Lo faccio o non lo faccio?". Ad esempio, incontri un ragazzo in discoteca, è carino, hai voglia di farci l'amore... Non abbiamo il preservativo... Lo si fa lo stesso oppure no? E' qui che si incrociano la dialettica con te stesso e quella con gli esperti, che hanno una funzione pedagogica, educativa: nel senso di facilitare al singolo soggetto la capacità di utilizzare le esperienze per scegliere e decidere. Penso alle piccole pre-anoressiche che mi capita di incontrare , quelle che dicono: "Devo perdere 5 chili, faccio schifo, non entro più nella taglia 38..." : ecco, qui c'è già in atto una dinamica di questo tipo, alimentarsi diventa sempre di più una scelta dominata dal pensiero " questo non lo devo mangiare perché mi fa ingrassare" ; se non interviene in quella fase un intervento esterno valido , che può anche essere quello di una consulenza dietologica ben fatta, pedagogicamente bene impostata, si rischia di arrivare alla scelta estrema, fra alimentarsi e non alimentarsi affatto.

**Petrini** - Per me la libertà è sempre un concetto dialettico, un dialogo costante: prima con noi stessi, poi con gli altri, con l'esperto, con il tecnico...

**Bert** - Ovvio, ci sono delle conoscenze tecniche che devo apprendere da una persona competente, ma alla fine sono io che le devo mettere insieme per trasformarle in comportamenti, in azioni...

**Petrini** – Anche io sono convinto che in certi momenti abbiamo bisogno di possedere strumenti tecnici. La nostra è una società basata sulla complessità; viviamo fino in fondo la complessità, per cui nel corso della vita tutti quanti abbiamo in qualche momento l'esigenza di approfondire una componente, o magari di non approfondirla e di approfondirne un'altra, perché il nostro sapere è comunque sempre limitato... D'altra parte, in un contesto così complesso e interdisciplinare non è detto che io abbia sempre voglia di stabilire con il tecnico un rapporto dialettico di appropriazione dei suoi saperi... non è mica un obbligo! Però in certi momenti io voglio proprio impadronirmi delle

conoscenze tecniche, farle mie. E' ciò che ho fatto quando ero ammalato, proprio perché ci tenevo ad avere questo rapporto dialettico col medico: non mi bastava che mi dicesse: "Prendi questa o quella pastiglia perché ti fa bene"...

**Bert** - Questo che dici è importante, perché è possibile che in particolari momenti difficili o drammatici dell'esistenza uno abbia bisogno di affidarsi a un esperto, a un tecnico; però questo mettersi nelle mani di un altro deve essere una scelta libera, non un inginocchiamento davanti all'autorità. Ma torniamo al discorso sul piacere: tu hai parlato più volte della tua esperienza di malattia, una malattia che ha avuto una fase acuta e drammatica; ora ti trovi a vivere una situazione di convalescenza e di cronicità che ti obbliga ad un determinato regime; allora ti chiedo: secondo te ha senso parlare di piacere anche in questa situazione oppure hai l'impressione che ogni aspetto piacevole dell'esistenza sia, se non finito, almeno sospeso?

**Petrini** - No! Assolutamente non ho questa impressione. Esistono per fortuna forme molteplici del piacere: io ad esempio mi sono dedicato in un primo momento alla conoscenza del tè e delle altre bevande che il mio regime mi permetteva; in seguito ho rafforzato le mie esperienze gustative per mantenere un rapporto anche di solo assaggio... Quello non te lo leva nessuno: se il cervello funziona l'assaggio mi basta e avanza...

**Bert** - E provi piacere?

**Petrini** - E provo piacere: perché è un piacere mediato da una giusta moderazione. Non bisogna dimenticare che il primo libro di gastronomia stampato in Italia è stato il testo del Platina "*De honesta voluptate et valetudine*", in cui la pratica della moderazione associava fin nel titolo piacere e salute; se nel mio caso la moderazione è ancora più contenuta per esigenze specifiche che mi garantiscono di star bene, provo ancora più piacere

**Bert** - Quindi non lo avverti come un sacrificio?

**Petrini** - No, nel modo più assoluto, proprio perché qui parte quel meccanismo di dialettica con me stesso di cui parlavamo. Questo non mi ha impedito di tornare a Pamplona, alla famosa Fiesta de Sanfermin cui partecipo da decenni, a vivere la mia corrida, la mia festa insieme a cinquecento sbronzi... E una sera mi sono anche concesso di alzare il gomito, c'erano tutti i miei ospiti

e ho pagato io... il piacere della donazione, per inciso, è un altro dei grandi piaceri della vita: il piacere di donare è fantastico... e ho aggiunto che quella sera avrei preso una sbornia, e mi sono (moderatamente) sbronzato...

**Quadrino** - E' bellissimo questo che dici, perché ci sono dentro delle cose fondamentali che purtroppo non si possono insegnare facilmente... Una è la capacità che definisco di spostamento, quella cioè di dirsi: "OK, accetto il fatto che non posso bere alcolici, però posso *spostare* questo piacere ad esempio sul tè". Tu sei riuscito a farlo perché sei quel tipo di persona, ma chi non accetta o non regge gli spostamenti non riesce proprio a "trasferire"

**Petrini** - ...Questo perché ci sono persone che non praticano il piacere nel modo giusto e non fanno nessuno sforzo per capire: neanche quello di leggere, di informarsi...

**Quadrino** – oppure, di fare un'altra cosa che mi sembra tu abbia fatto : decidere che la salute è un piacere in quanto tale, e che per mantenere questo piacere diventa accettabile uno spostamento da un particolare piacere ad altri piaceri diversi...

**Bert** – A questo proposito mi stavo domandando: il percorso dello Slow Food che hai fatto per anni, che anzi hai inventato e creato, ti ha reso più facile il modo di ragionare che adesso ci esponi?

**Petrini** - Assolutamente sì, ma me lo ha reso ancora più facile la dimensione di movimento internazionale dello Slow Food: perché mi ha dato modo di incontrare culture diverse e di coglierne la complessità. In particolare ho capito che la gastronomia è una delle massime espressioni di questa complessità, perché solo una visione limitata, direi perfino idiota della gastronomia può ridurla all'aspetto dello "spadellamento", che è poi quello che ne dà la televisione...

**Bert** – Quindi secondo te il piacere gastronomico non si riduce a una ricetta ben eseguita in quanto non si può astrarre dalla complessità, dalla storia che ci sta dietro...

**Petrini** - Noi padri fondatori della gastronomia moderna sosteniamo che la gastronomia è tutto ciò che riguarda la nutrizione dell'uomo, quindi è agricoltura, trasformazione, economia; è la convivialità; è l'esperienza sensoriale e gusto-olfattiva; è anche la dimensione della salute in senso

biologico: la scienza dell'alimentazione, la digestione, lo stare bene... Cosa c'è di più complesso? Ma proprio perché se non si mangia si muore e la complessità si addice alle cose di cui non si può fare a meno, aver relegato la gastronomia ad un folklore è una delle cose più barbare che si potessero fare, e col piacere non c'entra niente. Praticare il piacere gastronomico significa assumerne la complessità, è questa l'esperienza che il mangiar bene porta: il piacere è una cosa seria e si gode nella sua complessità non nella unicità statica di ficcare qualcosa in bocca, attivare tre papille gustative e finisce tutto lì. Il piacere gastronomico è anche capire chi ha prodotto quell'alimento, coglierne le sfumature, pensare quanti km ha percorso per arrivare a noi, digerirlo bene....

**Bert** - Mi interessa molto l'aspetto che io chiamo immaginario e tu chiami folkloristico della gastronomia: quello cioè che non ha a che fare con la realtà ma viene costruito come immagine virtuale del piacere; alla fine la gente si convince che il piacere deve coincidere con la sua immagine virtuale, al punto che se uno non lo prova si sente sbagliato, incompetente, out...

**Petrini** - ...Quella è una logica ristretta, monocorde, come se sul pianoforte ti ostinassi a picchiare su di un tasto solo... ma il piacere è che tu ti prenda tutta la tastiera: è così che senti i suoni diversi

**Bert** - E infatti c'è ancora chi ha la convinzione banaluccia che mangiare ostriche, caviale o salmone pasteggiando a champagne sia l'essenza stessa del piacere raffinato, e si sforza di mandar giù il caviale anche se ne detesta il sapore e preferirebbe abboffarsi di tomini elettrici, acciughe e salame con una buona barbera... Solo che questo cibo un po' plebeo non quadra con l'immagine virtuale del piacere...

**Petrini** - E' proprio lo stretto legame con il reale in tutta la sua complessità che distingue Slow Food da una banale regressione conservatrice da vecchi occidentali nostalgici. Assumere fino in fondo la complessità permette di non lasciarsi relegare in una visione europea o occidentale del piacere del cibo; impedisce di dimenticare l'esistenza di popolazioni per cui il piacere non consiste nel mangiare in un tre stelle Michelin ma semplicemente nell'aver di che alimentarsi. E' questa visione complessiva del problema alimentare che

permette a Slow Food di agire attivamente a livello mondiale sui problemi alimentari.

**Quadrino** - Tornando al piacere, sto pensando a una sua componente fondamentale che è la condivisione. La dimensione planetaria di cui parli può essere tanto un vantaggio quanto uno svantaggio, perché la condivisione si porta dietro una domanda: “condivisione con chi?” Il rischio è che la condivisione diventi un tentativo di scimmiettare i comportamenti dei ricchi o quelli delle persone che si presume che sappiano cosa è il piacere. L’aspetto che tu metti in luce è che è possibile recuperare la condivisione di altri modelli di piacere, che non sono necessariamente i nostri modelli originari.

**Petrini** – Certamente: anche perché un grande errore che si fa spesso è quello di credere che il concetto identitario sia statico. In realtà non esiste identità senza scambio. Tutto il mondo sa che noi italiani mangiamo gli spaghetti al pomodoro, ma né gli spaghetti né il pomodoro sono italiani in origine, quindi è la politica dello scambio che ha costruito questo aspetto dell’identità nazionale che oggi sembra così tipico. Insomma, se noi non pratichiamo e non favoriamo gli scambi tra culture non riusciamo a concepire neanche la nostra identità. L’identità si rafforza proprio attraverso lo scambio, mentre quelli che lo temono o lo rifiutano rafforzano solo la loro ignoranza.

**Bert** - C’è un altro aspetto che trovo difficile da trattare: noi siamo convinti che sia possibile provare piacere nella maggior parte delle situazioni di vita umana, ma quando fai questo tipo di affermazioni saltano subito fuori i soliti moralisti che ti dicono: “Bella forza, tu che sei un borghese europeo ti permetti di dire, poniamo, che i brasiliani delle favelas possono provare piacere anche in quelle condizioni di vita. In realtà tu sei doppiamente colpevole, sia perché puoi mangiare quello che vuoi sia perché fai finta che anche loro siano in grado di provare piacere in quella situazione”.

Io sono convinto che anche loro possano provare piacere, ma è certo un discorso difficile da fare dal di fuori.

**Petrini** - A me non interessa che i moralisti mi saltino addosso, perché io non mi limito a fare “dal di fuori” quella considerazione che tu hai detto, ma lavoro per costruire con loro quella che definisco una **comunità di destino**. Io voglio conoscerli, voglio aiutare loro non perché sono “buono e generoso” ma perché

loro aiutano me: non faccio il missionario in questa comunità di destino. Saranno loro a darci una carica, e sarà un autentico scossone... Insomma, se io pratico i rapporti con queste comunità, è perché credo che siamo tutti coinvolti in un destino comune; e allora francamente di quel che possono dire i moralisti non me ne importa un fico secco.

**Quadrino** – A questo punto mi sembra che tu abbia individuato l'aspetto **etico** del piacere, che inteso così è tutt'altra cosa dal piacere autoreferenziale per cui io, soggetto ricco o comunità ricca, cerco il massimo vantaggio per me e rivolgo uno sguardo condiscendente agli altri pensando: "Vabbé, ma in fondo anche loro provano piacere mangiando i fagioli"... La differenza come dici tu sta proprio nel rendere possibile la circolazione della condivisione. Si passa da un aspetto strettamente individuale a un aspetto etico, che mi impone di domandarmi che cosa della ricerca del piacere mio può in qualche modo danneggiare gli altri...

**Petrini** - Sì, questo è proprio l'elemento base. Praticare il piacere senza fare danno agli altri è cosa talmente ovvia che non la mettiamo neanche in discussione; quella che invece va superata è la dicotomia tra piacere ed etica. C'è chi dice: "o piacere o etica"; invece io dico: "piacere è etica", ma è etica se io pratico la comunità di destino. Voglio dire: io non **sono** occidentale, io mi trovo a vivere qui e sono fortunato, ma non considero un problema il fatto di avere rapporti con gli altri: lo ritengo al contrario una necessità, altrimenti vivo in una situazione che definirei schizofrenica, per cui applico il piacere qui e poi faccio il missionario nel terzo mondo: questo è schizofrenico.

**Bert** – E' importante sottolineare questo aspetto etico del piacere, perché in effetti la filosofia dello Slow Food è quella che lo differenzia nettamente da una visione ingenua per non dire piccolo borghese della gastronomia: quella che si limita a prescrivere come mangiare "giusto", come accostare bene i vini ai cibi, come preparare piatti raffinati o cene per le feste ecc. Sono questi gli aspetti legati a quello che ho chiamato "immaginario del piacere". Ma se affronti la gastronomia nella sua complessità culturale e interculturale, non puoi non tenere conto degli aspetti antropologici ed etici che di essa fanno parte; e questo vale del resto per ogni altro piacere. Come dici tu: il piacere –

quello vero intendo, non quello immaginario- è qualche cosa che esiste solo se c'è una condivisione, se ci riconosciamo in una comunità di destino.

**Petrini** - ... E in effetti non voglio nemmeno prendere in considerazione l'idea di praticare il cosiddetto piacere provocando danni ad altri.

**Quadrino** - L'etica non è spontanea, men che meno l'etica del piacere: quanto stiamo dicendo implica perciò un aspetto pedagogico educativo, che del resto per Slow Food è sempre stato un aspetto fondamentale: dall'entrare nelle scuole a fare interventi di educazione al gusto fino alla creazione di questa stessa Università delle Scienze gastronomiche in cui oggi ci troviamo.

**Bert** - Secondo me è' educativo anche fare, come Slow Food, delle guide particolari, diverse da tutte le altre, nel senso che descrivono e non prescrivono...

**Quadrino** - Tu come definiresti il tipo di educazione proposto da Slow Food?

**Petrini** - Il primo passo è costituito dalla conoscenza e dal rafforzamento degli aspetti sensoriali. E' come una ginnastica: se tu non pratichi e non mantieni in esercizio quella parte della memoria gusto-olfattiva che percepisce tanti segnali diversi e non cominci a individuarne le sfumature, a conoscere le papille gustative e le mucose nasali, non potrai utilizzare al meglio gli organi recettori e percepire tutta una serie di sensazioni.

Un altro aspetto educativo importante nasce dall'aver concepito la gastronomia come scienza complessa, ciò che rende necessario ampliare i momenti conoscitivi del cibo in modo tale da comprenderne tutti gli aspetti. Questo risulta bene evidente dal piano di studi della nostra Università, che prevede la conoscenza del mondo rurale e del mondo del mare; ci sono le trasformazioni, l'etnografia, l'antropologia culturale, il nutrizionismo, l'economia... Questa visione complessa fa sì che le scienze gastronomiche, che non hanno mai avuto dignità accademica perché erano relegate in un limbo folklorico, oggi quella dignità ce l'hanno: e il fatto che oggi esista la facoltà di scienze gastronomiche, che esista uno specifico dottorato è per me un evento storico, un riconoscimento del destino di milioni di persone che le scienze gastronomiche le praticano per lavoro in tutto il mondo...

**Bert** - A ripensarci adesso, a distanza di anni, era già tutto nel modo di fare le vostre (e nostre) prime guide dei vini: partivamo dal vino ma parlavamo

anche del produttore, del suo modo di vivere e di lavorare, delle sue idee sulla vigna e sulla cantina, della sua filosofia perché c'era anche quella, del territorio, ...

**Petrini** - lo mi ricordo una lettera aperta "Caro Petrini" di Antonio Porta, che metteva in evidenza proprio quello: il fatto cioè che la guida l'avessimo concepita come somma di microstorie

**Bert** – Nelle guide c'era già tutto l'aspetto della complessità di cui parli tu, perché il momento di svolta è stato proprio quello: la scoperta della complessità. Non parliamo del vino solo come liquido alcolico e gradevole, parliamo del vino come **esperienza**

**Petrini** - Certo uno degli elementi di novità era che noi non rientravamo nella mentalità accademica perché ponevamo al centro il piacere, quindi qualcosa di soggettivo, di discutibile, di peccaminoso anche, in una società di tradizioni cattoliche come la nostra... Poi però mi sono convinto che il punto non era solo quello: ciò che davvero è innovativo e dirompente è la natura interdisciplinare e complessa della gastronomia, che porta ad un approccio ampio, sistemico rispetto ai modelli riduzionisti prevalenti. E in effetti, la complessità dei nostri studi è così straordinariamente multidisciplinare che l'istituzione tradizionale non riesce a concepirla. Quando sono andato a parlare dell'Università al Ministero, mi chiedevano: "Ma come vi potete classificare?"; loro avevano questa visione rigida: o facoltà tecnica o facoltà umanistica, mentre invece la gastronomia non può essere definita semplicemente umanistica o tecnica: è l'una e l'altra. E' questo che l'ha tenuta fuori per anni: il riduzionismo scientifico non lascia spazio ai saperi tradizionali oppure li guarda come elementi folklorici...

Io non penso che noi dobbiamo prendere posizione in proposito: noi dobbiamo auspicare il dialogo tra ambiti diversi, sono regni ed approcci diversi che devono imparare a dialogare

**Bert** - E' per questo che noi insistiamo tanto sulla comunicazione; il nostro lavoro a CHANGE da oltre dieci anni è incentrato su quello che dici tu: imparare a dialogare tra regni diversi

**Quadrino** - In effetti lo strumento che permette di navigare la complessità è proprio la comunicazione, nel senso che devi mettere in comunicazione mondi diversi, esperti diversi, saperi diversi, linguaggi diversi...

**Bert** - ...e *significati* diversi: perché le stesse cose hanno significati differenti per persone diverse in contesti diversi.

**Petrini** - Il fatto è che le pratiche di scienza tradizionale, di scienza empirica maturate nel corso dei secoli da parte di persone umili sono soggette ad esame della scienza ufficiale, che decide cosa passa e cosa non passa... Questo però non è dialogare.

**Bert** - Qualcosa del genere lo si vede anche a livello individuale, nel rapporto tra medico e paziente. Quando il paziente dice: "io so che questo mi fa male" e il medico risponde: "non è possibile"; di fatto il medico definisce "impossibile" ciò che (a sua conoscenza) non è mai stato detto in precedenza dalla medicina ufficiale: e questo è rifiuto del dialogo

**Petrini** - E' necessario che i due regni dialoghino perché nessuno dei due è esente da errori, anche madornali...

**Bert** - ...e nessuno possiede tutta la conoscenza; e comunque se io voglio dialogare devo ammettere che quello che l'altro mi sta dicendo ha un senso

**Petrini** - Comunque è proprio grazie al dialogo che siamo riusciti a identificare e a costruire uno spazio condiviso...

**Quadrino** - E qui secondo me chiudiamo il cerchio: perché l'aumento di capacità comunicativa produce aumento di piacere; se c'è condivisione di conoscenze e di esperienze anche il piacere aumenta; se io posso parlare con te di esperienze che ho fatto e tu mi puoi aiutare a capire meglio perché sono state piacevoli, allora nella comunicazione c'è un ulteriore aumento di piacere che è anche un piacere intellettuale. Voglio dire: io provo piacere nel bere un determinato vino, tu puoi aiutarmi a capirne il "perché": mica lo so, io, il perché... Ma se mi aiuti a capirlo il piacere aumenta.

La complessità è anche questo: che il piacere non è solo una sensazione fisica ma anche la trasformazione intellettuale del piacere in *memoria* del piacere, in *pensiero* sul piacere ... L'aspetto educativo che mi interessava è appunto la capacità di andare al di là del "questo mi piace, questo non mi piace", la capacità cioè di cercare il come e in che modo ad esempio l'annusare un vino

mi può dare piacere. Apprendere ad ampliare costantemente la propria esperienza: è questa, mi pare, la cosa importante.