



Tradizioni • Storia

Il sapere ha sempre un sapore

di Antonio Malorni
Delegato di Caserta

Uno dei motivi per cui l'UNESCO ha riconosciuto la Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Le parole *sapere* e *sapere* condividono la stessa radice: sap. Non si tratta di una semplice coincidenza etimologica, ma di un'intuizione originaria della cultura occidentale: **non esiste conoscenza che non passi attraverso l'esperienza sensibile, così come non esiste sapere che non veicoli una forma di sapere.** Conoscere significa, in origine, assaporare; e assaporare significa entrare in relazione con il mondo, con la materia, con il tempo. È da tale consapevolezza che prende avvio, per esempio, il lungo percorso di **Costantino Massaro**, con la sua trilogia (l'ultimo volume è *Il sapore del mondo antico - Cibo, riti e simboli della cucina greca e romana*, Marcianum Press, 2025), in cui l'autore aveva dapprima esplorato il rapporto tra letteratura e gastronomia attraverso la quotidianità alimentare degli scrittori dell'Otto e Novecento, fino ad arrivare alle radici greche e romane della civiltà occidentale, là dove il cibo non è ancora oggetto di gusto o di distinzione sociale, ma gesto fondativo, rito, atto simbolico. Il passaggio è significativo: **non più il cibo come chiave interpretativa dell'opera letteraria, ma il cibo come linguaggio primario attraverso cui una civiltà si riconosce.**

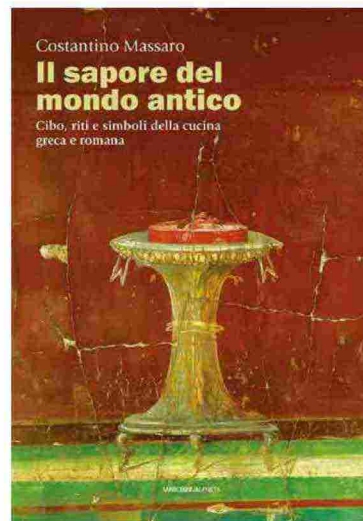
Nell'antichità classica mangiare non è mai un'azione neutra. È un atto che mette in relazione umano e divino, natura e cultura, individuo e comunità. I miti di Prometeo, del dono del fuoco, dell'invenzione dell'agricoltura raccontano il momento in cui

l'uomo smette di limitarsi a consumare il mondo e comincia a trasformarlo, a interpretarlo, a conferirgli senso. In tale processo, **il cibo non è solo nutrimento, ma uno dei primi luoghi in cui l'esperienza si fa consapevole**, in cui l'uomo impara a riconoscere il proprio gesto come significativo e condivisibile. Il cibo diventa così un fatto culturale totale, in cui la coscienza individuale si intreccia con quella collettiva, e **dove l'esperienza sensibile viene riconosciuta, nominata, trasmessa.**

Il cibo come luogo in cui il sapere si fa esperienza condivisa

Anche in una delle intuizioni più celebri della modernità letteraria, la *madeleine* di **Marcel Proust**, **il sapere nasce dal sapore, da un'esperienza sensoriale capace di dischiudere mondi di memoria e significato.** Se in Proust il sapore agisce come detonatore di una memoria involontaria e individuale, oggi esso può diventare strumento di conoscenza storica e antropologica: **non solo ricordo privato, ma processo attraverso cui una civiltà prende coscienza di sé stessa nel tempo**, ponendo attenzione alla sociologia del cibo, che consente di leggere l'alimentazione come luogo in cui il sapere si fa esperienza condivisa e la coscienza si forma attraverso pratiche quotidiane. Quelle della memoria familiare, per esempio, che diventa il luogo in cui il sapere gastronomico si mostra nella sua forma originaria: non come nozione, ma come gesto appreso, **come pratica quotidiana, come trasmissione silenziosa.**

È proprio in questa attenzione al gesto, alla trasformazione della materia e al valore conoscitivo dell'esperienza sensibile che possiamo citare l'interpretazione che ne dà **Rainer Maria Rilke** nei *Sonetti a Orfeo*, in



particolare nel Sonetto XIII della prima parte dell'opera. Qui il poeta affida al frutto - alla mela, alla pera - il compito di dire insieme vita e morte "nella bocca", là dove il mondo viene conosciuto prima ancora di essere nominato. Il sapore, scrive Rilke, "viene da lontano" e non diviene forse "innominato ancora" nella bocca del bambino che assaggia: **prima delle parole**, prima del concetto, **c'è l'esperienza**, e con essa una forma originaria di coscienza.

Quando Rilke invita a "osare dire ciò che chiamate mela", a nominare quella dolcezza che si addensa e poi si chiarisce, indica un passaggio decisivo: **il sapere nasce nel momento in cui il sapore diventa dicibile**, quando l'esperienza sensibile si trasforma in linguaggio senza perdere la sua densità. Nel gesto domestico della trasmissione familiare, il cibo è il luogo in cui il senso prende corpo e la coscienza si riconosce come tale.

È proprio in tale contesto che si inserisce la motivazione dell'UNESCO che ha riconosciuto la Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità: **"un insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali, che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale"**.