

## Taste and feeding. New directions for educability

### Gusto e alimentazione. Nuove direzioni per l'educabilità

FRANCO BOCHICCHIO

*In the frame of the ecological approach, typical of the epistemology of complexity, the concepts of taste and feeding taking original meanings and contaminations. Taste embraces dimensions of identity regarding subjects and communities, shape as “good taste”. From simple instrument physiological, feeding is an instrument of identity, full of subjectivity and, along this epistemic direction, pedagogically meaningful, constitutive of totality dimension of the person: both in terms of the choices and decisions that the subject does in life experiences, both in terms of values and meanings that attributed to the actions. The relationship between taste and feeding overlook interesting gains: for pedagogical reflection and for educational experiences able to respond to the needs of subjects of all ages.*

#### Il problema

Nel nostro Paese, le bellezze storico-artistiche, l'accoglienza e la buona tavola sono riconosciute un trinomio di successo, confermando gli intrecci tra questioni economiche, culturali, ambientali, politiche, sociali, educative.

Nella riflessione pedagogica spicca l'assenza di studi dedicati all'educazione al gusto, tanto nella molteplicità delle possibili declinazioni (arte, nutrizione, moda, architettura ecc.) quanto con riferimento all'alimentazione. La scarsa attenzione della riflessione pedagogica sulle implicazioni educative dei concetti in esame, non può passare inosservata, specie in un Paese come il nostro che produce ed esporta il gusto in tutto il mondo.

All'esterno della comunità scientifica, le esperienze educative che Enti e associazioni realizzano tanto nel mondo della scuola quanto nei contesti dell'educazione informale registrano un interesse crescente e sono in forte espansione. Prassi realizzate in assenza di teorie alle quali è viceversa necessario ancorare ogni agire educativo esente da casualità e improvvisazione. Esperienze che nell'ancorare il gusto prevalentemente al sapore degli alimenti finiscono col privilegiare l'oggettività a svantaggio della soggettività, alimentando atteggiamenti conformistici tipici del vivere e dell'agire di riflesso.

Il concetto di gusto e alimentazione, assunti sia disgiuntamente sia in rapporto tra loro, esigono nuovi approcci interpretativi ed ermeneutici, in vista di progettare esperienze educative capaci di prendere le distanze dalla retorica e di dare risposta ai bisogni autentici dell'uomo, evitando di rincorrere l'effimero e le mode.

Grappoli problematici che una “pedagogia del gusto” potrebbe utilmente assumere in carico, prospettando piste di ricerca innovative<sup>1</sup> e originali percorsi capaci di aprire la strada a nuovi professionisti dell'educazione.

#### Dal gusto al “buon gusto”

Dall'assumere la specifica curvatura pedagogica, il concetto di gusto indebolisce il riferimento esclusivo all'esperienza fisiologica, giustificando lo slittamento in direzione del “buon gusto”<sup>2</sup>. Un concetto, quest'ultimo, che non intende richiamare ingenue distinzioni tra gusto buono o cattivo, ma sottolineare piuttosto il prevalere della soggettività sull'oggettività. Conseguentemente, l'importanza di educare “persone di buon gusto”: soggetti capaci di gustare la pluralità delle esperienze di vita in senso estetico, corporeo-sensoriale e cognitivo.

In altri termini, soggetti dotati di capacità autonoma di pensiero e di giudizio, che sanno annettere “senso e valore” alle decisioni e alle scelte compiute, che sanno

selezionare le esperienze tra quelle che possono favorire o, viceversa, ostacolare il personale cammino identitario.

Paparella<sup>3</sup> ha sostenuto che nel gusto l'identità personale è il risultato di un processo di assimilazione e di accomodamento di reazione agli stimoli e di scelte personali, di confronto interpersonale e di definizione di un'autonoma linea di preferenze e di possibilità; dove il potere della memoria e la capacità di rievocazione giocano un ruolo fondamentale tra antichi sapori che si ritrovano, immagini che riemergono, esperienze che si rinnovano.

Marchio autobiografico irriducibile, il gusto contribuisce a strutturare l'identità dell'uomo contemporaneo, che nella prospettiva pedagogica significa possedere un nucleo stabile capace di supportare la variabilità dei comportamenti e di fondare la continuità del sé assicurando, per questa via, l'integrità della persona nel fluire delle esperienze e degli eventi della vita quotidiana<sup>4</sup>. Con specifico riferimento all'alimentazione, il gusto è un fenomeno sensoriale, storico e culturale, di tipo individuale e collettivo, soggettivo e oggettivo, influenzato dall'ambiente sociale dove si esprime e si pratica<sup>5</sup>. Da qui la necessità di indagare i rapporti tra i due concetti in modo ancorato al contesto socio-culturale assumendo la postmodernità<sup>6</sup> come meta-scenario di riferimento.

Alla postmodernità si correlano nuovi approcci scientifici che riguardano lo studio dei fenomeni, il processo di costruzione della conoscenza e le soluzioni dei problemi. L'affermarsi della postmodernità è dunque conseguenza del venir meno della fiducia verso sistemi politici e di pensiero che tendevano a imporre una visione definitiva della realtà sull'idea ingenua di poter comprenderne il senso attraverso principi unitari<sup>7</sup>; in secondo luogo, dell'indebolimento della "fede cieca" verso il progresso, sull'idea altrettanto ingenua di una crescita illimitata che avrebbe determinato un'equa distribuzione della ricchezza tra tutta la popolazione della Terra.

Nella prospettiva dell'educazione, il termine postmodernità in negativo sta a indicare presa di distanza dalla conformità, rifiuto di tentazioni omologanti, abbandono di concezioni ideologiche. Viceversa, in positivo significa assunzione di autonomia e di responsabilità nelle scelte e nei comportamenti, capacità dell'uomo di affrontare l'incertezza sia innovando sia

adattandosi – il meglio possibile – al mutare degli eventi in vista di raggiungere i traguardi auspicati<sup>8</sup>.

La transizione dalla modernità alla postmodernità ha prodotto importanti conseguenze. Tra queste, in particolare:

- ha evidenziato l'esigenza - anche sul terreno dell'educabilità - di stabilire nuovi collegamenti tra gusto estetico e sensoriale;
- ha favorito l'affermazione di una visione ecologica sul gusto, evidenziando il riduttivismo tipico dell'associare in modo pressoché esclusivo il gusto sia con il sapore sia con prodotti di natura alimentare;
- ha aiutato a non perdere di vista che oggi è necessario pensare globalmente e agire localmente, ristabilendo nuovi equilibri tra rispetto delle tradizioni locali e istanze globali tipiche di una società multiculturale<sup>9</sup>.

Sul piano dei comportamenti, la transizione dalla modernità alla postmodernità esige un cambiamento di mentalità: una *forma mentis* adeguata alla mutata realtà, necessaria per affrontare le incertezze e le nuove sfide della società, dove l'uomo è chiamato a più impegnativi compiti. Tra questi, a non smarrire l'identità in una condizione esistenziale meno afferrabile nelle sue regole e nei suoi confini, perché esposta alla temperie degli eventi. Condizioni ineludibili per vivere bene con se stessi e con altri.

La forma mentis collegata alla capacità di gustare, tipica della "persona di buon gusto", coniuga forme di intelligenza (sul piano delle potenzialità astratte), di competenza (sul piano dell'utilizzo concreto in situazione) e di sensibilità (sul piano dell'espressività corporeo-sensoriale). Che la forma mentis sul gusto è educabile, trova conferma dall'evidenza che il gusto è un "meta-senso": un senso al pari di altri e, al tempo stesso, un ricettore di funzioni psichiche alla base dell'apprendimento corporeo<sup>10</sup>.

### **L'alimentazione: tra dimensione fisiologica e dimensione identitaria**

Nella letteratura, il concetto di alimentazione è per lo più associato a questioni fisiologiche che riguardano il sostentamento umano e la salute. Nella prospettiva pedagogica, è la dimensione identitaria del concetto

l'aspetto che giova rilevare. Al riguardo, è sufficiente pensare che i soggetti appartenenti a una determinata cultura sociale sono riconoscibili - tra gli altri - in base ai cibi che consumano e ai divieti alimentari.

Riflessioni più sofisticate come quelle condotte da Di Giandomenico<sup>11</sup> sugli intrecci tra verità (scienza), bellezza (arte) e gusto (gastronomia), hanno evidenziato l'emergere di un significato di *alimentazione* il cui riferimento non riguarda più esclusivamente i cibi, abbracciando la cultura e l'identità di individui e di comunità.

Sull'evidenza che l'esercizio del gusto mobilita tutti i sensi, dove la percezione del sapore, compresa la sua valutazione e il suo discernimento, contribuisce a caratterizzare l'uomo in quanto animale sapiente, conviviale e relazionale, Cavaliere<sup>12</sup> ha ulteriormente confermato il valore intellettuale e culturale del rapporto tra gusto e alimentazione. Una dimensione della conoscenza sensibile che, come ogni dispositivo percettivo, contribuisce alla conoscenza della realtà nel quadro di un'ineliminabile concertazione sinestetica. Se gusto e cultura sono strettamente interconnessi, è legittimo riconoscere che il primo abbraccia tanto i prodotti alimentari quanto i prodotti della cultura, dove l'uno e l'altro sono chiavi di lettura e dimensioni dello sviluppo delle comunità umane.

Sempre con riferimento agli alimenti, Simone<sup>13</sup> ha affermato che anche la cultura dei consumi, in quanto cultura della comunicazione visuale, stabilisce non soltanto gerarchie di gusto ma differenze di identità. Il concetto di consumo non è interpretato qui come processo subordinato alla produzione, ma come fenomeno capace di generare specifici modelli di identificazione, linguaggi, identità sociali, di attribuire senso alla vita.

Richiami utili a evitare i rischi di ridurre l'uomo a entità riconoscibile solo in quanto consumatore di ricchezza prodotta da altri ai quali è tenuto a soggiacere in modo passivo. Da questa particolare angolatura i "prodotti gustati" rappresentano un "sistema strutturato" che permette alle persone di ritagliarsi uno specifico ruolo sociale con il quale rapportarsi con altri.

In sintesi, il cibo è uno tra i più efficaci meccanismi rivelatori dell'identità culturale, sociale, etnica e religiosa, fungendo da strumento di riappropriazione identitaria nel momento stesso in cui questa viene a mancare. Cibo come

"ponte" verso la propria terra, i propri affetti, i propri luoghi, ma anche verso se stessi.

Non da meno, l'alimentazione è uno dei mezzi più efficaci per stimolare la via dell'interculturalismo. Oltre alla sua importanza in quanto elemento di affermazione identitaria, il cibo è un potente mezzo di scambio culturale, la prima forma di contatto tra due civiltà, o due gruppi sociali, o due individui, che presuppone fiducia nell'altro, ossia in colui che prepara e offre un alimento, talvolta anche sconosciuto.

Sul principio che non esiste identità senza alterità, lo scambio culturale non mette a repentaglio l'identità. La conoscenza dell'altro e il confronto, attraverso gli elementi peculiari delle rispettive culture, sono viceversa motivo di rafforzamento dell'identità.

Peraltro, l'identità di un individuo non è unitaria, bensì multipla; intesa come unità tende a negare l'alterità, poi la accetta e infine la riconosce come interna all'identità; al contrario, la molteplicità e versatilità sono una ricchezza, permettendo di confrontarsi con l'altro in modo creativo.

Dagli anni '70 del secolo scorso che coincide con la cosiddetta "era della sazietà", ha preso avvio un percorso che ha condotto all'odierna cultura dello *slow food*, dove la lentezza - contrapposta alla velocità e alla voracità - è l'aspetto che più di altri ha rivoluzionato l'approccio all'alimentazione.

In una società *fast*, come quella contemporanea, dove le appartenenze sociali tendono a indebolirsi, anche la qualità alimentare assurge a caratteristica fondamentale richiesta al cibo da gustare. Una qualità che - almeno nei paesi occidentali - rinvia al naturale, all'assenza di manipolazioni, al rispetto di cicli, equilibri, tempi, stagioni e sostenibilità ambientale.

L'identità è dunque concepita all'interno di un paradigma soggettivista, dove individui e gruppi sociali sono impegnati nel costruire soggettivamente la comprensione del mondo circostante attraverso capacità selettive culturalmente e socialmente mediate<sup>14</sup>.

Giddens<sup>15</sup> ha sostenuto che nelle interazioni della vita quotidiana il corpo è elemento essenziale nella costruzione e nel mantenimento dell'identità. L'attore sociale è dunque un soggetto dotato di una coscienza critica, dove il corpo non è un oggetto passivo perché direttamente coinvolto nelle scelte di ciò che l'individuo ritiene più appropriato

per sé, dove la riflessività si estende al corpo in quanto parte di un sistema di azione.

Atteso che mangiare è uno dei piaceri della vita, l'alimentazione non è dunque estranea a tali discorsi, anche pensando che quando è possibile l'uomo gusta ciò che a lui piace perché fonte di benessere, astenendosi da ciò che non soddisfa tale condizione.

Dalla scelta di Proust<sup>16</sup> di gustare la *madaleine* al celebre saggio *Sociologia del pasto* di Simmel<sup>17</sup>, la scelta e il consumo degli alimenti, come pure della compagnia con la quale condividere il piacere, sono aspetti che contribuiscono a strutturare l'identità, individuale e sociale, all'interno di un percorso di "natura riflessiva". La natura riflessiva del gusto è dunque definibile come «la dimensione corporea, sensoriale e cognitiva dell'attore che sta alla base della sua capacità di scegliere o rifiutare modalità e luoghi del consumo nella mutevolezza dell'agire quotidiano»<sup>18</sup>.

L'alimentazione riveste così un ruolo centrale nella formazione dei tratti identitari delle comunità sociali, dove la gastronomia diventa un modo per superare l'anestesia dei sensi a vantaggio di un'educazione critica che si affida al valore culturale, sociale, nutrizionale e ambientale degli alimenti.

Da mero strumento fisiologico e nutrizionale, l'alimentazione si qualifica pienamente come strumento identitario, formativo, pregno di soggettività e, lungo tale curvatura epistemica, pedagogicamente rilevante e significativo in quanto dimensione costitutiva dell'integralità della persona: tanto delle scelte e decisioni che il soggetto compie nelle esperienze di vita, quanto dei valori e dei significati che attribuisce alle azioni.

### **Ecologia dei rapporti tra gusto e alimentazione**

Studiare i rapporti tra l'alimentazione e il gusto privilegiando un approccio ecologico – tipico del paradigma postmoderno – nell'aver messo in luce gli stretti rapporti che i concetti in esame intrattengono non soltanto con il tradizionale sapore, ma anche con il sapere e il piacere, svela ambiguità e oscillazioni che potrebbero contribuire a spiegare anche la tiepida attenzione finora riservata dalla riflessione pedagogica.

Nella prospettiva ecologica e sistemica, i concetti di gusto e alimentazione, nell'assumere come riferimento il soggetto che quotidianamente li "pratica" nelle esperienze di vita, coniugando non senza difficoltà oggettività e soggettività – tra gratificazioni sensoriali ed esperienze estetiche – sono funzionali al *nutrimento identitario*, nella varietà delle gradazioni tra dimensioni che difendono e preservano, e altre che costruiscono e rafforzano identità di individui e di comunità sociali.

Sul principio che il gusto degli alimenti dipende tanto dalle caratteristiche dell'oggetto quanto dalla capacità critico-riflessiva del soggetto di dare senso e significato alle proprie azioni, il rapporto tra gusto e alimentazione è al crocevia fra soggettività e oggettività, in un equilibrio dinamico e precario – perché esposto alla temperie degli eventi – che il soggetto è chiamato a stabilizzare anche attraverso l'educazione<sup>19</sup>.

Un campo di questioni dove per la pedagogia è in gioco la possibilità concreta, come da alcuni auspicato, di assumere i rapporti tra gusto e alimentazione come specifico campo di studi e di pratiche educative che riguarda i soggetti di ogni età e che interessa qualunque contesto educativo-formativo formale e informale.

In primo luogo, la scuola, che ha il compito di promuovere nelle giovani generazioni quella consapevolezza critica indispensabile per agire in modo esente dai condizionamenti esterni che viceversa spingono i soggetti tanto a vivere, quanto ad alimentarsi "di riflesso".

Un progetto che sarebbe altrettanto debole delegare in via esclusiva alla responsabilità delle istituzioni scolastiche, perché richiede il concorso attivo del mondo della ricerca, della produzione, della trasformazione, della commercializzazione e del consumo di prodotti alimentari. Solo a queste condizioni l'educazione alimentare può diventare autentico fattore di crescita individuale e di sviluppo delle comunità, dove nel coniugare istanze globali e locali si rafforza dal confronto tra differenti culture, valori, tradizioni, linguaggi e stili di vita.

Aiutare il soggetto a sviluppare la capacità tanto di "pregustare" (conferire senso e direzioni precise all'azione) quanto di gustare (conferire pienezza all'azione) rafforza dunque il valore di ciò che attraverso il gusto l'individuo pratica nella quotidianità, in una pluralità di direzioni. Ad esempio, gustare una lettura, come la visita a un museo

sono sensazioni che non differiscono in modo significativo dal gustare un vino o un cibo, se non per le diverse implicazioni sul piano cognitivo, estetico e sensoriale. Anche per questi motivi educare (il) *al gusto* significa, essenzialmente, educare *al buon gusto*.

### Direzioni per l'educabilità

Nel tradurre i rapporti tra gusto e alimentazione sul piano dell'operatività pedagogica, quali direzioni l'educazione deve privilegiare?

Nel quadro di un progetto identitario che con riferimento al sé attraversa conoscenza e cura, coltivazione e sviluppo, educare al (buon) gusto significa sviluppare nei soggetti – bambini, adolescenti, adulti – capacità di discernimento nelle decisioni e nelle scelte che guidano i comportamenti di acquisto e di consumo degli alimenti, dove il soggetto è protagonista autentico del proprio apprendimento.

In altra sede ho sostenuto che relativamente alle particolari disposizioni che distinguono una persona di buon gusto da altre, nel richiedere al soggetto di assumere decisioni e scelte alimentari consapevoli e autonome, la saggezza e la moderazione sono quelle chiamate più direttamente in causa<sup>20</sup>. Disposizioni di natura virtuosa, evidentemente, che l'educazione può e deve contribuire a migliorare le quali, come Gardner<sup>21</sup> ha confermato, sono in rapporto stretto con la *forma mentis*. Aristotele<sup>22</sup> ha distinto tra due fondamentali categorie di virtù.

La prima riguarda l'esercizio della ragione, ed è denominata virtù intellettuale o razionale (dianoetica). Le virtù dianoetiche sono disposizioni (*hèxis*) proprie dell'anima razionale nel suo realizzarsi in quanto facoltà conoscitiva. A questa categoria appartiene la saggezza, insieme alla sapienza e all'assennatezza.

La seconda categoria riguarda invece il dominio della ragione sugli impulsi sensibili, determinando i buoni costumi (*ethos=mos*); per questo motivo è denominata virtù morale (o etica). Le virtù etiche sono quindi disposizioni del carattere (*ethos*); saperi pratici tipici della parte desiderativa dell'anima nel suo realizzarsi attraverso la continua messa a punto di un equilibrio e di un'armonia delle passioni e degli istinti. In altri termini, il governo dei piaceri e dei dolori che, senza annullarli oppure esaltarli, funge da regolatore evitando eccessi o difetti<sup>23</sup>. A questa

categoria appartiene la moderazione, insieme alla liberalità.

La saggezza (*phronesis* o *prudentia*) è una forma di sapere che non riguarda il necessario, bensì la contingenza. Saggezza come *condizione di salute dell'intelletto* che idealmente richiede al soggetto di possedere il pieno controllo di sé e delle passioni. Una virtù "popolare" perché potenzialmente presente in ogni individuo<sup>24</sup>.

Il sapere della saggezza non serve per conoscere, ma per orientare l'azione; in altri termini, è la virtù che il soggetto utilizza per selezionare quelle azioni attraverso cui è ragionevolmente possibile realizzare una vita felice. La saggezza è dunque una virtù che accompagna il soggetto nel compiere scelte e nell'assumere decisioni, operando dove non è possibile avere certezze perché dominio delle opinioni<sup>25</sup>. Una disposizione interiore sempre accompagnata da un ragionamento, che riguarda aspetti non soltanto cognitivi ma anche etici. Tuttavia, poiché la saggezza è conoscenza di sé, al tempo stesso è anche riconoscimento dell'ignoranza di sé.

Nel rivisitare il pensiero aristotelico alcuni autori hanno osservato che il fine dell'agire del soggetto non è mai del tutto esterno all'azione, essendo ricorsivamente modificato anche nel corso dell'azione medesima. Inoltre, che il soggetto non è mai del tutto autonomo rispetto ad altri e all'ambiente, essendo da questi continuamente influenzato. Infine, che il corpo ha un ruolo importante nell'azione e nei processi di conoscenza<sup>26</sup>.

La virtù della moderazione è dunque un criterio regolativo dell'azione, di fondamentale importanza nella selezione e nell'assunzione di decisioni e scelte che relativamente ai rapporti tra gusto e alimentazione, il soggetto compie nelle esperienze di vita.

Saggezza e moderazione, inoltre, esigono la pratica ripetuta di azioni virtuose allo scopo di divenire "giusti" non perché ci si conforma a regole stabilite da altri, ma perché si compiono azioni consapevoli che il soggetto riconosce "giuste" secondo il proprio metro di misura, in relativa libertà e autonomia.

Sviluppare saggezza e moderazione richiedono al soggetto un lungo e impegnativo lavoro su se stessi, che abbraccia la cura di sé e che riguarda l'integralità della persona. Un compito che non può essere delegato a terzi, perché non ammette scorciatoie.

In sintesi, nella prospettiva pedagogica educare al gusto con specifico riferimento all'alimentazione significa favorire l'acquisizione di *disposizioni comportamentali* indispensabili ai soggetti per determinare nei criteri della decisione e della scelta, ciò che di volta in volta è *bene fare*. Disposizioni dove intelligenza, competenza, sensibilità – caratterizzate da moderazione e saggezza – intessono complesse relazioni che sono sempre in funzione del tipo di esperienza, della specifica situazione e delle caratteristiche del contesto. Disposizioni individuali codificabili come *misura identitaria*, dove sono in gioco relazioni con se stessi e con altri, la cui natura è interiore/individuale ed esteriore/sociale.

### **L'esperienza del Labeg (Laboratorio didattico e di ricerca sull'Educazione al Gusto)**

Nell'intento di dare continuità alle problematiche enunciate in questo studio, nel novembre 2013 è stato costituito presso il Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'Uomo dell'Università del Salento il primo Laboratorio didattico e di ricerca sull'educazione al gusto.

Il Laboratorio promuove studi interdisciplinari sull'educazione nella prospettiva del buon gusto, atteso che il costruito dipende tanto dalle caratteristiche dell'oggetto quanto dalla capacità critico-riflessiva del soggetto di dare senso e significato alle proprie azioni.

Tra le attività più recenti, il Laboratorio è impegnato in una ricerca sul buon gusto presso le Masserie didattiche della Regione Puglia, dove le finalità educative tipiche di queste strutture permettono di indagare in modo ottimale i nessi tra gusto e alimentazione<sup>27</sup>.

Lungo un versante contiguo, sono stati progettati e realizzati percorsi laboratoriali rivolti ad allievi della scuola primaria in materia di educazione alimentare e alla salute, con l'obiettivo di sviluppare nuove forme di

sensibilità e di consapevolezza tra saggezza e moderazione, derivanti dall'intrecciare i rapporti tra gusto e alimentazione nel quadro dinamico del sapere, del sapore e del piacere.

Nel punteggiare l'esperienza corporea, le esperienze finora realizzate hanno soprattutto tentato di evidenziare le funzioni che i cinque sensi assolvono e gli intrecci che stabiliscono tra loro: dai sensi più "adulti" (vista e udito) a quelli più "arcaici" (gusto, olfatto, tatto), dimostrando che nell'apprendere essi vengono tutti sollecitati, seppure in diversa misura. Nell'educare al gusto attraverso il corpo, l'apprendimento deve favorire l'allenamento dei sensi risvegliando un "torpore sensoriale" diffuso, anche conseguenza di credenze culturali radicate.

Gli esiti di queste prime esperienze sono incoraggianti. L'auspicio è di promuovere la diffusione di nuove visioni culturali utili per attivare comportamenti virtuosi sul piano delle decisioni e delle scelte che riguardano tanto la produzione, quanto la trasformazione e il consumo alimentare. Argomenti che nel riguardare l'apprendimento lifelong e lifewide, interessano soggetti di ogni età.

FRANCO BOCHICCHIO  
[franco.bochicchio@unisalento.it](mailto:franco.bochicchio@unisalento.it)

Professore Associato di Didattica, Università del Salento  
*Associate Professor of Education, University of Salento*

<sup>1</sup> P. C. Rivoltella, *Il sapere del sapore. Per una pedagogia del gusto*, in F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto. Tra sapore, piacere e sapere*, Guida, Napoli 2013, pp. 111-128.

<sup>2</sup> F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto*, cit.

<sup>3</sup> N. Paparella, *Il gusto tra oggettività e soggettività*, in F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto*, cit., pp. 81-98.

<sup>4</sup> J. Habermas, C. Taylor, *Multiculturalismo. Lotte per il riconoscimento*, tr. it., Feltrinelli, Milano 1998. Negli studi filosofici l'identità è definita come la visione che una persona ha di quello che è, delle proprie caratteristiche fondamentali che la definiscono in

quanto essere umano. Tuttavia, il processo di costruzione identitaria ha una matrice dialogica nel senso che opera sia a livello intrapersonale sia a livello interpersonale, articolandosi nel costante confronto fra il sentimento che ognuno ha di se stesso (costruito in modo autoreferenziale) e l'identità che si definisce attraverso il contatto con altri e con l'ambiente sociale.

<sup>5</sup> Nel linguaggio scientifico, la nozione di "fenomeno" sta a indicare ciò che appare all'esperienza sensibile, oppure che si presenta come dato immediato del reale passibile di rigorosa osservazione.

<sup>6</sup> Nel testimoniare il definitivo superamento della "modernità", il termine postmodernità trova applicazione in molteplici campi dell'esperienza umana (arte, architettura, cinema, educazione ecc.) dove assume molteplici connotazioni. Nelle scienze umane, in particolare, il termine designa sia i tratti della società contemporanea sia la mutata condizione esistenziale dell'uomo. Posizioni affatto condivise tra gli studiosi. Ad esempio, Giddens ha criticamente osservato che radicalizzare la transizione dalla modernità alla postmodernità è un errore, perché ritenere che la postmodernità ha definitivamente soppiantato la modernità è come appellarsi a ciò che si dichiara impossibile perché intriso di implicite certezze (Cfr. A. Giddens, *Le conseguenze della modernità*, tr. it., Il Mulino, Bologna 1994).

<sup>7</sup> I grandi movimenti di pensiero della modernità come l'illuminismo, l'idealismo e il marxismo, condividevano la pretesa ingenua di racchiudere il senso della realtà entro principi unitari, rappresentati dalla ragione per il primo, dal movimento totalizzante dello spirito per il secondo, dal materialismo per il terzo.

<sup>8</sup> F. Bochicchio, *La formazione del postmoderno: la terza formazione*, in L. Martiniello (Ed.), *Comunicazione multimediale e processi formativi*, Guida, Napoli 2001, pp. 111-132.

<sup>9</sup> P. Singer, J. Manson, *Come mangiamo. Le conseguenze etiche delle nostre scelte alimentari*, tr. it., Il Saggiatore, Milano 2006.

<sup>10</sup> F. Grassi, *Gusto e apprendimento attraverso l'esperienza corporea*, in F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto*, cit., pp. 175-202.

<sup>11</sup> M. Di Giandomenico, *La scienza, il cibo, il gusto*, in F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto*, cit., pp. 43-60.

<sup>12</sup> R. Cavalieri, *Gusto ergo cogito*, in F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto*, cit., pp. 99-114.

<sup>13</sup> M. G. Simone, *Gusto e consumi*, in F. Bochicchio (Ed.), *Educare al (buon) gusto*, cit., pp. 159-174.

<sup>14</sup> E. Battaglini (Ed.), *Il gusto riflessivo. Verso una sociologia della produzione e del consumo alimentare*, Bonanno, Roma 2007.

<sup>15</sup> A. Giddens, *Identità e società moderna*, tr. it., Ipermedium, Napoli 1999.

<sup>16</sup> M. Proust, *Alla ricerca del tempo perduto. La strada di Swann*, tr. it., vol. 1, Einaudi, Torino 1974.

<sup>17</sup> G. Simmel, *Estetica e sociologia. Lo stile della vita moderna*, tr. it., Armando Editore, Roma 2006.

<sup>18</sup> E. Battaglini (Ed.), *Il gusto riflessivo*, cit., p. 57.

<sup>19</sup> N. Paparella, *Il gusto tra oggettività e soggettività*, cit.

<sup>20</sup> F. Bochicchio, *Il gusto come esperienza educativa*, in «METIS», vol. 1, pp. 1-7

<sup>21</sup> H. Gardner, *Verità, bellezza, bontà. Educare alle virtù nel ventunesimo secolo*, tr. it., Feltrinelli, Milano 2011.

<sup>22</sup> Aristotele, *Metafisica*, tr. it., Bompiani, Milano 2000.

<sup>23</sup> L. Casini, M. T. Pansera (Eds.), *Istituzioni di filosofia morale: dalla morale universale alle etiche applicate*, Meltèmi, Roma 2003.

<sup>24</sup> Platone, *Fedone*, tr. it., Laterza, Roma-Bari 2000.

<sup>25</sup> P. Ricoeur, *Soi-même comme au autre*, Seuil, Paris 1990.

<sup>26</sup> P. G. Rossi, *Didattica enettiva. Complessità, teorie dell'azione, professionalità docente*, FrancoAngeli, Milano 2007.

<sup>27</sup> La "didattica" nelle Masserie responsabilizza la pratica agricola, assegnandole un ruolo pedagogico che valorizza e consolida la nuova era della multifunzionalità rurale: ad esse il compito di "fare scuola" per i soggetti di ogni età attraverso la promozione dei valori legati all'ambiente, all'alimentazione sana e consapevole, all'agricoltura ed allo spazio rurale. Attualmente, la Legge Regionale n. 2/2008 regola il riconoscimento, l'accreditamento e le attività del percorso didattico delle Masserie. La procedura individuata dalla legge stabilisce precisi criteri e caratteristiche che le aziende agricole devono possedere per richiedere il riconoscimento e lo svolgimento delle attività socio educative.