

**L'esperienza del gustare tra corpo e mente,  
soggettività e oggettività**  
*(The Experience of Tasting between Body and Mind,  
Subjectivity and Objectivity)*

**Rosalia Cavalieri**

University of Messina - IT

**Abstract**

*The variability, the fugacity, the subjectivity and "privacy" of taste sensations, their excessive involvement with corporeality, appetites, pleasure, emotions and affectivity, their proximal character, their instability and, last but not least, the difficult verbal translatability of flavors, are the factors that have determined the misrecognition of taste, fueling the prejudice on its unreliability from the point of view of knowledge. Despite its cognitive devaluation, the sense housed in the mouth and responsible for the choice of foods, the recognition and evaluation of the flavors of food and drinks, in our daily life it nevertheless manages to establish such a perfect balance between body and mind, subjectivity and objectivity, need and desire, pleasure and knowledge, intimacy and sociability, to motivate his election as a topic of philosophical interest. Therefore, dealing with sensoriality starting from the "minor" senses, the most rooted in bodily experience, also means trying to show the interweaving of bodily experience, cognition and subjective dimension from an embodied perspective. And in the specific case of taste, it means re-evaluating the body through the daily experience of eating.*

**Keywords:** taste, flavour, body experience, cognition.

## **Abstract**

*La variabilità, la fugacità, la soggettività e la "privatezza" delle sensazioni gustative, la loro eccessiva compromissione con la corporeità, con gli appetiti, con il piacere, con le emozioni e con l'affettività, il loro carattere prossimale, la loro instabilità e, non ultimo, la difficile traducibilità verbale dei sapori, sono i fattori che hanno determinato il misconoscimento del gusto, alimentando il pregiudizio sulla sua inaffidabilità dal punto di vista della conoscenza. Nonostante la sua svalutazione cognitiva, il senso ospitato nella bocca e preposto alla scelta degli alimenti, al riconoscimento e alla valutazione dei sapori dei cibi e delle bevande, nella nostra vita quotidiana riesce tuttavia a stabilire un equilibrio talmente perfetto tra corpo e mente, soggettività e oggettività, bisogno e desiderio, piacere e conoscenza, intimità e socialità, da motivare la sua elezione ad argomento d'interesse filosofico. Occuparsi perciò di sensorialità a partire dai sensi "minori", i più radicati nell'esperienza corporea, significa anche provare a mostrare da una prospettiva embodied l'intreccio tra esperienza corporea, cognizione e dimensione soggettiva. E nel caso specifico del gusto significa rivalutare la corporeità attraverso l'esperienza quotidiana del mangiare.*

**Parole chiave:** gusto, sapore, esperienza corporea, cognizione

### **1. La gerarchia dei sensi**

«Gli animali si sfamano, l'uomo mangia, solo l'uomo d'ingegno sa mangiare», scriveva Jean Anthelme Brillat-Savarin, l'intellettuale *gourmet* fondatore della scienza gastronomica, nella sua *Physiologie du goût* (1825, trad. it., 1978: 5), rivelando nel "saper magiare", cioè nell'attitudine a gustare e nella capacità di riconoscere e apprezzare i sapori un tratto specifico della natura umana. Nel sottolineare che solo l'animale umano ha un atteggiamento sapiente nei confronti del cibo,

questa massima sarebbe già sufficiente a dissipare il luogo comune che da una parte assimila le attività legate al palato (mangiare, bere, degustare, cucinare) a temi futili ed estranei al sapere teorico e disincarnato della filosofia e dall'altra parte considera il gusto alla stessa stregua dell'olfatto: uno dei sensi minori, il più carnale e il più soggettivo, e perciò il più distante dalla conoscenza.

E d'altra parte, nella tradizione filosofica occidentale prevale, da oltre duemilacinquecento anni, un ordine gerarchico in cui gusto, olfatto e tatto, relativamente al loro grado di importanza, sono collocati in fondo alla classifica e pertanto non ritenuti degni di un approfondimento o di uno studio accurato. Le ragioni della loro lunghissima storia di marginalizzazione vanno ricondotte anzitutto all'orientamento razionalistico dominante in questa tradizione, entro cui un filone maggioritario ha contrapposto i sensi all'intelletto e distinto poi i sensi corporei da quelli cognitivi, considerando questi ultimi gli unici delegati alla conoscenza (cfr. Cavalieri 2011).

Pur considerando l'esperienza sensibile il movente di ogni conoscenza, e il corpo come inseparabile dall'anima allo stesso modo in cui la materia lo è dalla forma, Aristotele aveva elaborato una complessa gerarchia dei sensi, come modi reciprocamente incommensurabili di percepire la realtà esterna, in cui distingueva "sensi superiori" e "sensi inferiori", "sensi della distanza" e "sensi della vicinanza" (cfr. Aristotele, *DA, DSS, Met.*). In questa gerarchia, che per moltissimi secoli ha condizionato e continua ancora oggi a condizionare la nostra esperienza e i nostri schemi di rappresentazione della realtà, i sensi misconosciuti sono quelli le cui operazioni comportano una maggiore partecipazione corporea e anche un maggiore contatto con l'oggetto della conoscenza: il gusto, il tatto e l'olfatto, un senso, quest'ultimo, intermedio tra quelli della vicinanza e quelli che, come la vista e l'udito, «sentono attraverso un mezzo estraneo al soggetto» (Aristotele, *DSS 445a*, trad. it. 2007: 221).

Rispetto alla vista e all'udito, i "sensi cognitivi" e pertanto elevati, quelli insomma che ci procurerebbero il maggior numero di conoscenze utili per l'esercizio delle facoltà razionali, i più distaccati da esperienze fenomenicamente soggettive – i sensi perciò che «svolgono bene la funzione di spostare l'attenzione dal corpo del soggetto percipiente all'oggetto percepito che è esterno al corpo» (Korsmeyer 1999, trad. it. 2015: 49) – e anche i più traducibili verbalmente, il gusto, insieme agli oggetti (gli alimenti) e alle attività che lo vedono coinvolto (mangiare, bere, cucinare, degustare) gode di scarsa considerazione proprio per l'eccessivo coinvolgimento del corpo nelle operazioni che lo riguardano. Diversamente dagli oggetti visivi, più stabili e duraturi, osservabili peraltro a distanza senza lasciarsi distrarre dalla condizione del proprio corpo, i sapori e anche gli odori sono invece radicati nell'effimero ed esperiti fenomenicamente nel corpo del soggetto percipiente: quando si guarda un oggetto lo si fa a una certa distanza, non dentro il proprio bulbo oculare, per contro, quando si assapora un cibo lo si fa introducendolo fisicamente dentro la propria bocca.

La variabilità, la fugacità, la soggettività e la "privatezza" delle sensazioni gustative, sperimentate come appartenenti al proprio corpo, la loro eccessiva compromissione con la corporeità, con gli appetiti, con il piacere, con le emozioni e con l'affettività (l'esperienza dei sensi corporei ha sempre una valenza edonistica in termini di piacevolezza-spiacevolezza<sup>1</sup>), il loro carattere prossimale, la loro instabilità e, non ultimo, la difficile traducibilità verbale dei sapori (e specialmente degli odori, parte integrante dell'esperienza gustativa) – collegati peraltro a un bagaglio di esperienze e di vissuti estremamente variabili da soggetto a soggetto e pertanto non pienamente condivisibili linguisticamente – sono i fattori che hanno determinato il

---

<sup>1</sup> Poiché il gusto è il senso che in vista del nutrimento giudica ciò che è gradevole da ciò che non lo è, «il sapore - osservava Aristotele - è affezione di ciò che nutre» (*DSS* 436b, trad. it. 2007: 196).

misconoscimento del gusto, alimentando il pregiudizio sulla sua inaffidabilità dal punto di vista della conoscenza.

Nonostante la sua svalutazione cognitiva, il senso ospitato nella bocca e preposto alla scelta degli alimenti, al riconoscimento e alla valutazione dei sapori dei cibi e delle bevande, nella nostra vita quotidiana riesce tuttavia a stabilire un equilibrio talmente perfetto tra corpo e mente, soggettività e oggettività, bisogno e desiderio, piacere e conoscenza, intimità e socialità, da motivare la sua elezione ad argomento d'interesse filosofico.

Al di là della pregiudizievole considerazione del gusto come di un senso frivolo e soggettivo, e dell'atto del mangiare come di un'attività volta a soddisfare un mero appetito, fattori che ne hanno decretato l'inferiorità sul piano epistemologico, tutti i nostri dispositivi sensoriali hanno pari dignità, contribuiscono ai nostri bisogni vitali con un accento loro proprio (pur entro un'eliminabile concertazione sinestetica) e tutti, ancorché incarnati (in quanto "pezzi" della nostra biologia), hanno una funzione cognitiva certa. Tale funzione è tuttavia variamente misurabile a seconda delle modalità d'uso, dei contesti applicativi e della cultura di appartenenza (basti pensare alle culture extraoccidentali presso le quali i sensi "minori" godono di ben altra considerazione – cfr. Cavalieri 2011a: 28–37 e la letteratura ivi citata).

Occuparsi perciò di sensorialità a partire dai sensi "minori", i più radicati nell'esperienza corporea, significa anche provare a mostrare da una prospettiva *embodied* l'intreccio tra esperienza corporea, cognizione e dimensione soggettiva. E nel caso specifico del gusto significa rivalutare la corporeità attraverso l'esperienza quotidiana del mangiare.

## **2. Gustare: una forma di conoscenza incarnata**

La nota affermazione di Ludwig Feuerbach secondo cui «l'uomo è ciò che mangia» (1850, trad. it. 1978: 144), uno tra i più citati aforismi

sul cibo, espressione di un materialismo radicale, antidealistico e anche gastrologico, capovolgendo quell'assunto filosofico che attribuisce centralità al pensiero – dimenticando che esso non esisterebbe al di fuori di un corpo e di un cervello che in parte lo determina –, dirime l'annosa questione del *mind-body problem*, trovando il loro punto d'incontro nel tema dell'alimentazione. Dal punto di vista biochimico, l'uomo è letteralmente ciò che mangia perché i cibi si trasformano nelle cellule e nei tessuti che vanno a formare il nostro corpo, cioè in sangue, in cervello e in cuore, quindi in materia di pensieri e di sentimenti, spiega Feuerbach. Questo ovviamente non vuol dire che siamo solo ciò che mangiamo ma piuttosto che il pensiero ha origine nella "pancia" e poi arriva alla testa, e che le idee sono quindi il prodotto del corpo e non possono prescindere da esso. Stando così le cose, il mangiare e il bere, «gli atti più umili agli occhi della nostra pseudocultura soprannaturalistica» (Feuerbach 1850, trad. it. 1978: 136), riacquistano valore filosofico.

Così, gustare il cibo non è solo un piacere del palato, bensì un'avventura intellettuale che stringe la mente al corpo, la ragione alla passione, il piacere alla necessità, la soggettività all'oggettività, l'intimità alla socialità. Espressione di un atto "estremo" di conoscenza incarnata, del "corpo vissuto" insomma, il gusto è dopotutto l'unico senso a esigere l'introduzione di frammenti di mondo dentro di noi, l'unico che ci consente di assimilare totalmente l'oggetto esterno (la cosa gustata) fino a farlo diventare parte di noi.

Il gusto fa la sua comparsa in bocca nel momento in cui si distrugge l'oggetto che, da quel momento, si mescola con la nostra carne lasciandovi una traccia sensibile (Le Breton 2006: 349).

Il suo essere «una forma di tatto situato nella lingua», il tatto interno, come già osservava Aristotele (DA 414b, 421a; DSS 441a),

rinvia a una conoscenza diretta, stabilita da contatto, partecipata, "incorporata" e internalizzata, nel senso più proprio del termine, attraverso il mordere, il masticare, l'impastare con la lingua e il palato, l'ingoiare e non ultimo l'assimilare. Riferendosi a questa caratteristica intrinseca del gusto, l'estetologo gastronomico Nicola Perullo parla di "gusto aptico" (dal greco antico *apto* che significa tocco - Perullo 2016: 41 ss.), rinviano alla capacità tattile del gusto come attitudine o atteggiamento migliore per degustare un vino con tutto il corpo attraverso il contatto diretto, per percepirne consistenza, fluidità e temperatura. E se pensiamo anche alla sensibilità trigeminale presente nella nostra bocca (e responsabile delle "sensazioni di dolore" o sensazioni del viso), il gusto tattile percepisce anche il pizzicore delle spezie, la freschezza della menta, la pungenza dell'alcol, l'astringenza dei tannini (cfr. Cavalieri 2016: 36-40).

Nell'atto di mangiare, il cibo entra poi in contatto con il corpo anche perché

consente di mettere *le mani in pasta*, di affondare i gesti in una materia che si plasma, consente l'esercizio dei sensi, esprime la coscienza della fisicità, il fascino del piacere che si rinnova attraverso il gusto (Franchi 2009: 15).

Come può pertanto un'esperienza così esclusiva e intima, ancorché concreta, incarnata, quotidiana e fondamentale per la nostra sopravvivenza e per il nostro benessere – un'esperienza in cui sia il soggetto gustante sia l'oggetto gustato risultano trasformati, tanto da poter considerare la nutrizione come il fondamento ontologico dell'individuo – non suscitare una riflessione sul gusto in quanto intelligenza del corpo e nel contempo affettività all'opera, e pertanto strumento per meglio comprendere quel complesso intreccio di mente e di corpo, di ragione e di passione, di vincoli biologici e di attrezzature culturali che è

l'animale umano? Partendo da queste premesse proveremo a spiegare brevemente che tipo di percezione è quella gustativa e in che senso contribuisce a qualificare la nostra natura di animali sapienti e il nostro modo di essere nel mondo<sup>2</sup>.

L'intimità del gusto e il suo essere una forma di conoscenza pienamente *embodied* sono connessi anzitutto al suo carattere prossimale: come il tatto, il gusto annulla la distanza dall'oggetto della conoscenza e le sensazioni che esso procura vengono percepite come appartenenti al proprio corpo, e quindi impregnate di soggettività. Se la vista permette di contemplare un oggetto da lontano, sicché nel vedere una casa su una collina la casa resta separata dalla nostra esperienza del vederla, il gusto di un sorso di Barolo o di una fetta di dolce è inseparabile dall'esperienza che ne abbiamo quando li introduciamo nella bocca. Insomma, non possiamo assaporare un cibo a distanza, dobbiamo necessariamente introdurlo dentro di noi.

Anche dal punto di vista fisiologico, ogni persona risponde agli stimoli sapidi in modo unico e particolare, senza contare poi che *de gustibus non disputandum est*, nel senso che ciascun individuo ha le proprie preferenze in fatto di cibi e di sapori (relatività soggettiva del gusto). La percezione del sapore è perciò una sensazione individuale del palato, «un privilegio del proprio foro interiore» (Le Breton 2006: 355), un giudizio intimo spesso sfuggente e in una certa misura non facilmente verbalizzabile. L'interiorità intrinseca dell'assaporare lo rende tra l'altro un atto difficilmente comparabile: i sapori percepiti da ciascuno di noi, come gli odori, sono carichi di affettività e variamente connessi a circostanze e vissuti personali (espressioni del corpo vissuto), diversi da individuo a individuo, un tratto che differenzia il gusto dalla vista e dall'udito che spesso rimangono indifferenti a ciò che

---

<sup>2</sup> Per una trattazione più esaustiva sul valore cognitivo del gusto in un'ottica multidisciplinare si veda Cavalieri 2011a.



percepiscono. Per di più, il gusto soggettivo di chi assume un determinato alimento, la sua capacità interpretativa e il suo personale sistema di valori, comunque riconducibile a una griglia sociale, contribuiscono a determinare la bontà di un cibo e il suo sapore almeno quanto la sua qualità, il suo costo o la sua ricercatezza.

L'atto privato di ingerire il cibo nella propria bocca, masticandolo, assaporandolo e ingoiandolo, oltre a costruire materialmente il nostro corpo e le nostre emozioni, fonda le nostre relazioni interpersonali, manifestando anche una dimensione sociale di condivisione, almeno per noi umani che siamo animali conviviali, inclini, cioè a consumare il cibo in compagnia, a dividerlo e a farne oggetto di conversazioni (cfr. Cavalieri 2011a: 93–97). Gustare diventa così anche un atto di comunicazione interpersonale, un processo di scambio non solo tra il soggetto che gusta e l'oggetto gustato ma anche tra i diversi soggetti che gustano e che entrano in relazione attraverso il cibo consumato nella convivialità.

Se «gli altri sensi si possono godere in tutta la loro bellezza anche quando si è soli; il gusto, invece, è in gran parte un senso sociale» (Ackerman 1990, trad. it. 1992: 137) e la sua natura intima si completa nella ricerca della complicità dei palati, nell'apertura agli altri della propria percezione del mondo, pur entro una certa irriducibilità soggettiva legata al diverso modo in cui si vive la stessa esperienza confrontandosi con gli altri. E non c'è azione di natura sociale, non c'è situazione, in ogni tempo e in ogni luogo, che non passi dalla tavola o che non preveda il rito del consumo comune del cibo: dagli affari, all'amicizia, all'amore, alle cospirazioni, all'esercizio del potere. Lo stesso percorso di apprendimento del gusto, iniziato in famiglia, ed espressione di un gusto culturale modellato su quello della nostra comunità di appartenenza, è di per sé sociale.

Tornando alla relazione tra corpo e cibo, non esiste esperienza più *embodied* del mangiare e dell'assaporare una pietanza, un'esperienza

pienamente vissuta e partecipata dal corpo e coinvolgete tutta la nostra sensorialità, l'insieme di organi che costituiscono l'apparato digerente e non ultimo il nostro cervello e la nostra componente emotivo-affettiva, configurandosi come un'attività tra le più estese e totalizzanti, e tale da incidere sullo sviluppo del corpo, sulla sua crescita, sul nostro benessere fisico e psichico. Insomma, l'atto di mangiare ci rammenta, in senso merleau-pontiano, che il nostro essere nel mondo, aprendoci a tutto ciò che è esterno a noi, avviene grazie al nostro "essere corpo" e quindi tramite la percezione che ci mette in relazione con l'ambiente.

Nell'atto di mangiare, tutti i nostri sensi, non solo il gusto, sono delle vie per accedere all'oggetto da gustare, per farcelo conoscere e apprezzare. L'unicità del sapore di una sostanza, di un piatto o di un vino, quello che ce lo rende piacevole o spiacevole, non è perciò tutto merito del gusto in senso stretto. Si tratta, piuttosto, del complesso risultato di un'ampia gamma di stimoli sensoriali che interagiscono, perdendo così la loro singolarità, per restituirci una sensazione globale, d'insieme, che si imprime nella nostra memoria gustativa in modo indelebile.

Assaporare un cibo si configura infatti come un'esperienza sine-stetica che abbraccia una pluralità di percezioni, un susseguirsi di gesti e di sensazioni complementari in cui tutti i sensi entrano in scena, protagonisti il gusto e specialmente l'olfatto (retronasale e ortonasale): respirare i profumi di una pietanza, ammirarne i colori e le forme, riconoscerne i gusti elementari, avvertirne gli aromi di bocca quando la mastichiamo e poi la deglutiamo, apprezzarne le consistenze, lasciarsi pungere dal pizzicore delle spezie, sentirne il suono quando la mordiamo e poi la mastichiamo (sulla multisensorialità del gusto cfr. Cavalieri 2016: 19-44). Un'esperienza non soltanto multisensoriale, ma anche cognitiva ed emotiva. La conferma ci viene altresì dalle ricerche neuroscientifiche, che indicherebbero nella percezione del sapore uno dei comportamenti umani più complessi, implicante peraltro l'attività

di un'area specifica del cervello, la corteccia orbitofrontale, un'area di convergenza multisensoriale definita per l'appunto l'"area del sapore", che ne (ri)costruisce la natura multimodale, e la cui attività si affianca a quella della corteccia gustativa primaria. Senza contare i processi di apprendimento, di attenzione, di memoria e di linguaggio, e i dispositivi attivati nella percezione gustativa che contribuiscono alla formazione delle preferenze alimentari (cfr. Rolls 2002, 2003; Rolls *et al.* 2010; Shepherd 2006, 2014).

### **3. La dimensione cognitiva del gustare**

Perpetuando un pregiudizio filosofico profondamente radicato, il senso comune attribuisce, come s'è detto, all'esperienza del gustare una natura meramente soggettiva, connessa alla sensazione del piacere o del dispiacere. Odori e sapori di cibi e bevande in genere vengono valutati specialmente per il piacere sensoriale che procurano all'individuo, negando loro quello statuto ontologico che ne permetterebbe la conoscenza oggettiva. Ma l'esperienza del gustare non ci informa soltanto sul soggetto impegnato nell'attività gustativa e sul suo sentire come esperienza privata e interna, bensì anche sugli oggetti dell'esperienza, sulle cose gustate, specialmente quando non ci limitiamo a sfamarci e mettiamo in campo la nostra capacità di "saper mangiare", ovvero di valutare e di apprezzare gli oggetti alimentari e di interpretare i significati che essi veicolano. In questo caso dirigiamo la nostra attenzione verso l'esterno, sfruttando le informazioni e le sensazioni avvertite all'interno del nostro corpo per conoscere e giudicare la qualità degli oggetti che stiamo assaporando.

Al di là del godimento sensoriale procurato dall'atto di mangiare, della componente di soddisfazione sensibile connessa all'orientarsi del gusto verso l'interno, verso la condizione del proprio corpo, per scoprire le qualità dei cibi gustati, cioè i sapori, gli aromi, le consistenze, la temperatura, il gusto esercita anche un'azione conoscitiva in senso

stretto, rivolta cioè all'esterno: di riconoscimento dei sapori, di discriminazione, di differenziazione, di valutazione delle qualità organolettiche della sostanza gustata, di determinazione della sua identità, soprattutto quando si gusta e si degusta. Ma questo accade anche quando un cuoco assaggia una pietanza per valutarne la sapidità o lo stato di cottura: in tal caso l'oggetto intenzionale del gusto non è verificare la condizione del proprio palato bensì il cibo assaporato (cfr. Korsmeyer 1999, trad. it. 2015: 127).

La degustazione, in particolare, è una complessa esperienza sinestetica di assaggio e di valutazione di un cibo o di un vino per riconoscere, giudicare e poi descriverne le caratteristiche organolettiche, le qualità e difetti, un'attività di conoscenza incarnata che va ben oltre il semplice assaggio e in cui tutti i sensi, soprattutto olfatto e gusto (i sensi pregiudizialmente considerati meno teoretici), lavorano in stretta sinergia per apprezzare, interpretare e valutare oggetti alimentari, riscattandosi in un certo senso dalla loro minorità e divenendo la più importante fonte cognitiva, estetica ed edonistica.

L'esercizio di quest'attività richiede una pratica costante che passa attraverso la corporeità, l'educazione sensoriale, l'esercizio della memoria, l'acquisizione di conoscenze teoriche e della capacità di raccontare le sensazioni avvertite utilizzando un lessico convenzionale in larga parte prestabilito, che ne consente la condivisione. Essa rappresenta un caso esemplare in cui la complessa esperienza dell'assaporare diviene pienamente conoscenza: analisi, discernimento, riconoscimento, comparazione, interpretazione, esercizio della capacità di concentrazione e d'introspezione, trasformando l'impulso naturale a bere e a mangiare in un processo cognitivo frutto di un "sapere" che è anche un "saper fare" e specialmente di un "saper fare linguistico". Degustare un cibo o un vino comporta perciò un lavoro di decifrazione e poi di codificazione delle sensazioni gustative, e quindi intelligenza e competenza.

Il paradosso della degustazione, osserva Emile Peynaud (1980: 18), uno dei più grandi enologi mondiali, «è che essa tende ad essere un metodo oggettivo, impiegando mezzi soggettivi». Ma la soggettività, tutt'altro che un limite, a condizione ovviamente di essere coerenti nei propri sentimenti e credibili nell'esporli, rappresenta una componente ineliminabile collegata al vissuto personale che ciascun individuo porta con sé quando esprime un giudizio su un cibo o su un vino.

La capacità immanente al gusto (una forma di intelligenza del corpo) di cogliere distinzioni, di discernere, si riflette anche nel linguaggio comune in virtù dell'affinità linguistica tra "sapore" e "sapere", entrambi derivati da latino *sapio* nel senso di essere consapevole, di conoscere, di sapere.

Le ragioni qui sommariamente esposte sono tra quelle che fanno del cibo e del gusto connesso al suo consumo un oggetto filosoficamente interessante e meritevole di attenzione, un tema da rivalutare e da approfondire, specialmente per chi intende praticare una filosofia incarnata, fondata cioè sul corpo vivente e senziente.

## **Bibliografia**

Ackerman, D. (1990). *Storia naturale dei sensi*. Traduzione italiana di G. Bona. Milano: Frassinelli, 1992.

Aristotele. (*DSS*). *Del senso e dei sensibili*. Traduzione italiana di A. Russo, R. Laurenti, in *Opere*, vol. 4, Roma-Bari: Laterza 2001, 195–236.

Aristotele. (*DA*). *Dell'anima* Traduzione italiana di A. Russo, R. Laurenti. In *Opere*, vol. 4, Roma-Bari: Laterza 2001, 97–191.

Aristotele. (*Met.*). *Metafisica*. Traduzione italiana a cura di C. A. Viano. Torino: UTET, 2010.

Brillat-Savarin, J. A. (1825). *Fisiologia del gusto*. Traduzione italiana di R. Ferrara. In: *Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes*.

Palermo: Sellerio, 1978, 1–273.

Cavalieri, R. (2011a). *Gusto. L'intelligenza del palato*. Bologna: Il Mulino.

Cavalieri, R. (2011). Il palato dei filosofi. Breve storia di un senso misconosciuto. *Dialegesthai. Rivista telematica di filosofia*, luglio 2011: <http://mondodomani.org/dialegesthai/> (ultimo accesso: 23 dicembre 2023).

Cavalieri, R. (2016). *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*. Bologna: Il Mulino.

Feurbach, L. (1850). Una recensione a Maleschott (al saggio: La dottrina dell'alimentazione per il popolo). Traduzione italiana in A. Pacchi (a cura di), *Materialisti dell'Ottocento*. Bologna: Il Mulino, 1978, 129–145.

Franchi, M. (2009). *Il cibo flessibile. Nuovi comportamenti di consumo*. Roma: Carocci.

Kornsmeyer, C. (1999). *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*. Traduzione italiana di S. Marino. Palermo: Aesthetica Edizioni, 2015.

Le Breton, D. (2006). *Il sapore del mondo*. Traduzione italiana di M. Gregorio. Milano: Cortina, 2007.

Perullo, N. (2016). *Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto*. Milano: Mimesis.

Peynaud, E. (1980). *Il gusto del vino*. Traduzione italiana di P. Giacomini. Milano: Bibenda Edizioni, 2004.

Rolls, E. T. (2003). La corteccia prefrontale, l'area del sapore e della ricompensa. In AA.VV., *Sensi di vini. Il segreto del cervello nella degustazione*. Siena: Ed. Enoteca Italiana, 35–43.

Rolls, E. T. (2002). The cortical representation of taste and smell. In: C. Rouby et al. (eds.). *Olfaction, taste and cognition*. Cambridge: Cambridge University Press, 367–387.

Rolls, E. T., Critchley, H. D., Verhagen, J. V., Kadohisa, M. (2010). The representation of information about taste and odor in the orbitofrontal cortex. *Chemosensory Perception*.

Shepherd, G. M. (2012). *All'origine del gusto. La nuova scienza della neurogastronomia*. Traduzione italiana di L. Piercecchi. Torino: Codice Edizioni, 2014.

Shepherd, G. M. B. (2006). Smell images and the flavour system in the human brain. *Nature*, 444: 316–321.

