

Parte della felicità
di Francesco Morace

Regola n°1

Gusto e buon gusto

Imparare a valorizzare i piccoli piaceri quotidiani

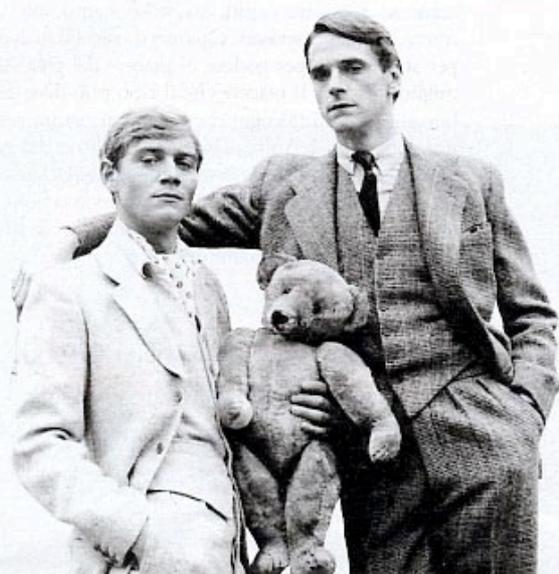
Convincere gli altri che cultura e consumo sono ormai indistinguibili

Coltivare le proprie passioni senza trascurare i dettagli

Saper trasformare la qualità artigianale in una categoria dello spirito

Non usare mai in casa piatti, bicchieri, posate di plastica

Il gusto e la felicità hanno un rapporto millenario e profondo. Già gli antichi greci con l'estetica (da *aesthesis*, sentire) avevano individuato questo terreno di esperienza tra il gusto di vivere e il «buon gusto». Per secoli quest'ultimo ha rappresentato il codice di comportamento di un gruppo ristretto di privilegiati: oggi gusto e buon gusto possono diventare la chiave per migliorare la qualità della vita di molti, determinando la capacità di scegliere e di selezionare il meglio per noi e per gli altri.



Anthony Andrews e Jeremy Irons
nel serial tv *Ritorno a Brideshead*
dal romanzo di Evelyn Waugh.

l'arte della felicità

Regola n°1

piccoli piaceri quotidiani

La Francia, si sa, è la patria del lusso, in Italia invece coltiviamo il gusto, spesso senza accorgercene. In Francia tutto è «alto»: alta moda, alta cucina, alta considerazione di sé. In Italia l'eccellenza del gusto arriva dal basso: dal territorio, dalla quotidianità, dalla casa della mamma. Provate per una settimana la dieta di una famiglia francese e capirete la differenza. Il lusso è l'eccesso, il privilegio di pochi, mentre il gusto segna un'abitudine permanente, di eccellenza democratica, implicita e tangibile, come il caffè al bar. Arte del fare e competenza millenaria condensati in un'esperienza per tutti. La felicità fino a ieri era il sogno di un lusso tendenzialmente al di fuori dalla nostra portata, da oggi in poi sarà la capacità di riconoscere con discrezione e intelligenza ciò che è a portata di mano e davvero migliora la qualità della vita. L'ispirazione per un menu, per esempio, si può rubare dalle pagine di un romanzo, *Ritorno a Brideshhead* di Evelyn Waugh.

consumo e cultura

Il gusto non può essere espresso e riconosciuto se siamo soli, ripiegati sui nostri privilegi familiari o professionali. Il gusto ha bisogno di respiro, di circolazione, di confronto. La convivialità e la conversazione si dimostrano i grandi «facilitatori» del gusto e, perciò, il centro di questa esperienza tornano a essere il cibo e l'alimentazione; in altre parole, la cultura della tavola. I grandi cuochi si affiancano ai grandi stilisti, i media accolgono ovunque ricette e ristoranti, Slow Food trionfa con la sua vocazione didattica. Il Salone del Gusto diventa laboratorio per esperienze memorabili. Gusto e palato, assaggio e messaggio si intrecciano al desiderio rinnovato di stare insieme, come avviene in autunno nei festival di piazza (a Mantova per la letteratura, a Modena per la filosofia).

dettagli da non trascurare

L'esperienza del gusto si basa ormai su una normalità costruita attraverso i dettagli e le eccezioni: quelle eccezioni normali che le persone inventano partendo dall'unicità del loro carattere e del loro punto di vista. Il gusto personale prevede la scelta eccentrica, solo una e sempre la stessa se, per esempio, si tratta di stile nel vestire: l'accessorio impreveduto o il colore inusuale della cravatta, che viene difeso e ripetuto nel tempo, contro la moda. Così, anche il vezzo diventa espressione del gusto, come ci ha insegnato l'orologio sul polsino dell'Avvocato (che era solo e unico, mentre ogni imitazione scivola, irrimediabilmente, nel cattivo gusto). Il dettaglio deve, però, trainare un pensiero innovativo, un comportamento originale, una piccola visione del mondo (una suggestione? Andate a rivedere i dettagli nei quadri di René Magritte, come il vezzo della cravatta arancione che si accompagna al completo grigio formale de *Il figlio dell'uomo*). Ecco emergere la personalità felice di ognuno di noi.

spirito e qualità

L'arte e la cultura costituiscono ormai la base comune su cui ciascuno, partendo dal proprio grado di istruzione, misura e confronta l'esperienza del gusto. Questo significa entrare in contatto personale con i protagonisti della creatività: incontrare gli autori nei festival letterari, visitare luoghi e musei dalle architetture visionarie come il Guggenheim Museum di Bilbao progettato da Frank O. Gehry, misurare l'accoglienza turistica su proposte ricercate come i design hotel (l'Hotel Puerta America, aperto da poco a Madrid vede il coinvolgimento di dieci designer per altrettanti piani). Il gusto dei singoli e delle famiglie diventa così desiderio di partecipare a un evento, di raccontare un'esperienza, di riconoscere un gusto che eccita gli animi e stimola una percezione felice del mondo. Si tratta di rubare un pezzettino di talento agli autori e di farlo circolare nella nostra vita quotidiana, sentendolo anche un po' nostro.

niente plastica a tavola

Se il cibo è, e deve essere, felicità, apparecchiamo ogni giorno la tavola come se avessimo ospiti, anche se siamo soli. Quanto di meglio ha offerto la nostra lista di nozze, se siamo sposati. Quanto di più esclusivo ci suggerisce il nostro gusto per l'arredo. Non per stupire, ma per godere. Il piacere del palato merita il miglior vetro, la miglior porcellana, il miglior tessuto. Il piacere che il cibo può dare deve essere accompagnato da tovaglioli freschi di bucato, soprattutto oggi che andare al ristorante costa una fortuna. E, allora, il ristorante siamo noi. La nostra fortuna è avere una cultura del pasto che tutto il mondo ci invidia: gli spuntini davanti alla televisione lasciamoli agli anglosassoni e la plastica (riciclata) riserviamola ai picnic fuori porta, senza esagerare. L'improvvisazione alimentare nei parchi e sulle spiagge segnala un'occasione felice e spensierata, sulle tavole di casa (o, ancor peggio, sui divani) si trasforma invece in pressapochismo infelice.



Ritorno a Brideshhead di Evelyn Waugh - Bompiani € 9,00 - pagg. 220

«Ricordo ancora oggi il menu - zuppa di oscille, una sogliola in salsa di vino bianco, un *caneton à la presse*, un soufflé al limone. All'ultimo istante, temendo che il pranzo fosse troppo semplice per Rex, ordinai del *caviar aux blinis*...

La zuppa, dopo i ricchi blinis, fu deliziosa, calda, delicata, con un sapore amarognolo e piccante»