

Kenneth Liberman *Il gusto del caffè. Indagine sull'oggettività*, Pisa, Edizioni ETS, 328 pp.

PAOLO DO
Università di Trento

Se nessuno mi chiede il gusto del caffè che sto bevendo, mi pare di saperlo; ma se devo spiegarlo a chi me lo chiede, questo presunto sapere si riduce a un vago balbettio. Non è così per l'assaggiatore professionista del caffè che si distingue per capacità nell'esprimere puntualmente valutazioni sensoriali e chiarezza nel definire non solo la complessità dei sapori che c'è dentro una tazza, ma di farlo «oggettivamente». Quest'ultima parola suscita curiosità leggendo il recente libro di Kenneth Liberman *Il gusto del caffè. Indagine sull'oggettività*, recentemente curato da Nicola Perullo nella traduzione italiana (seppur non integrale) realizzata da Maddalena Borsato per le edizioni ETS nella collana Sapio.

Il volume si articola in quattro parti composte da otto capitoli che, partendo dalla storia della diffusione del caffè (cap. 1) e dall'analisi della sua filiera e, quindi, del lungo viaggio che i chicchi di un espresso al bar compiono per arrivare sotto casa nostra (cap. 2), esplorano l'*oggettività* del gusto: un processo attivo e sempre situato legato alla contingenza delle interazioni sociali (cap. 3). Il capitolo 4 illustra il progetto fenomenologico dell'autore che attinge alla filosofia, alla sociologia così come alla linguistica e antropologia per afferrare la natura dinamica del caffè, mentre i tre capitoli successivi sono dedicati a una descrizione dettagliata, sulla base delle ricche osservazioni raccolte sul campo, dell'arte dell'assaggio e della degustazione professionale eseguita degli esperti di questo prodotto. L'opera si conclude esaminando la scienza e le sue *pratiche oggettive* sulla scorta di quanto Liberman ha imparato tra i laboratori di Trieste, Trento e Brescia dove si valutano i difetti dei chicchi di caffè monorigine o i pregi di uno specialty coffee (è infatti in parte in Italia che questo studio a carattere etnometodologico è stato condotto). Il risultato è una ricerca dove il metodo dell'osservazione partecipante a tratti si fa con-ricerca, mettendo in campo non solo le abilità da ricercatore sociale dell'autore, ma anche quelle di assaggiatore di caffè.

Kenneth rende visibili i saperi taciti, le pratiche della degustazione e l'organizzazione formale di un sapere che continuamente trasforma sé stesso di fronte al caffè il cui sapore «oggettivo», mutevole quanto evanescente, deve necessariamente tenere conto, anziché liquidare, una certa cultura locale di appartenenza, le abitudini sociali che possono diventare preferenze, le aspettative che si basano su quello che già si conosce. Il volume in questione, soffermandosi sulla pratica dell'assaggio, mette al centro dell'attenzione i nostri sensi, la facoltà del linguaggio, la disposizione all'apprendimento, la capacità di astrarre e di correlare, l'accesso all'autoriflessività. Il degustatore appare più simile a un artista esecutore, un ballerino, qualcuno che risulta impegnato a svolgere una *performance* virtuosistica. Ma come tutti i lavori in cui il prodotto è inseparabile dall'atto del produrre, anche quello dell'assaggio ha uno statuto ambiguo, non sempre e non completamente afferrabile. Di più, si tratta di un lavoro dove è centrale la cooperazione sociale e dove l'inesauribile senso e ricchezza della lingua fa i conti con le nostre conoscenze sensibili.

Kenneth Liberman, fenomenologo di formazione e allievo della scuola etnometodologica di Herold Garfinkel, si interroga dunque sull'«oggettività del gusto», una questione che, come lui stesso ammette, appare paradossale, stretta come è tra l'impossibilità di ridurre la ricchezza e soggettività dell'esperienza gustativa entro maglie anguste e l'esigenza di disporre di standard oggettivi di catalogazione.

Sebbene il gusto sia il nostro senso più carnale, il più viscerale e il più soggettivo, tuttavia assaggiare è sempre un'attività pubblica. A fronte dell'incontestabile soggettività della degustazione, questa è un'attività mondana che ha a che fare con gli altri. Assaggiare, assaporare un sorso di caffè è un fenomeno sociale: la soggettività del gusto non implica necessariamente una sua natura solipsistica e individualista. Il saggio, infatti, restituisce con generosità il tratto collaborativo del lavoro di degustazione: i diversi degustatori di una sessione di *cupping* ritratti nel volume sembrano condividere un rispetto reciproco, un'umiltà e un senso di mutua responsabilità. Anche se poi la

raffigurazione del contesto lavorativo dove tutto ciò si svolge come un luogo armonioso e senza tensioni appaia forse un po' troppo romanticizzata, queste sessioni costituiscono occasioni importanti dove imparare e insegnare l'uno dall'altro discutendo.

Immergendosi nel lavoro concreto dell'assaggiatore, attraverso una lunga osservazione partecipante durante le sessioni di lavoro degli assaggiatori professionisti di caffè in diverse parti del mondo, Liberman sottolinea come la loro cooperazione reciproca non debba essere scambiata con una generica tendenza alla socialità umana: essa fonda materialisticamente la figura dell'assaggiatore nel processo di valorizzazione del caffè. Questa «pedagogia della condivisione» (Liberman 2023, p. 203) emerge con evidenza nell'esigenza della calibrazione, pratica talmente importante che nell'industria del caffè viene ufficialmente e informalmente sempre rinnovata e a cui Liberman dedica diverse pagine. Questa procedura, che rivela le attività sociali che sottostanno al lavoro di degustazione, è necessaria agli assaggiatori professionisti per lavorare fianco a fianco, per far in modo che siano sintonizzati sulla stessa lunghezza d'onda. Nel corso di questa interazione avviene la condivisione della propria esperienza diretta e si attiva un processo riflessivo (o meglio, autoriflessivo) in cui l'assaggiatore esamina un sapore, assegna un voto e, dopo aver osservato con interesse le valutazioni altrui, riconsidera il proprio giudizio per determinare se sia stato adeguato o meno.

Il carattere radicalmente sociale del gusto del caffè si accompagna poi alla sua storicità sempre aperta all'alterazione molecolare e al divenire storico, perché il caffè non è qualcosa di statico, ma si evolve come ogni prodotto agricolo (visto che i processi climatici e le nuove piante ibride nate per resistere ai cambiamenti climatici e ai parassiti producono necessariamente nuovi gusti).

Negli anni l'industria del caffè ha dedicato enormi sforzi per sviluppare strumenti precisi e facilmente utilizzabili per stabilizzare, descrivere e comunicare ciò che si può trovare in una tazza di caffè. Pensiamo alla ruota degli aromi, il cui lessico è utile per imparare a descrivere il caffè con termini considerati appropriati. Il libro rende bene la permanente tensione fra l'arsenale delle intuizioni linguistiche di chi degusta e la standardizzazione delle informazioni sensoriali che rendono un certo sapere comunicabile e utilizzabile da altri. Ciò che si guadagna in chiarezza nel definire e esprimere proprietà sensoriali sembra perdersi nella capacità esplorativa del gusto. Ma più da vicino Liberman osserva gli assaggiatori usare questi strumenti, più il loro uso genera interrogativi: come impiegarli senza far sì che i loro limiti diventino i limiti dell'esperienza sensoriale? Come resistere a queste forme di alienazione?

Cercando di dare una risposta a questi interrogativi Liberman elabora una definizione del lavoro dell'assaggiatore: per il degustatore di caffè lavorare significa colmare lo scarto tra il prescritto e il reale. Il caffè si fa conoscere solo a colui che lavora attraverso una resistenza alle procedure, alle prescrizioni; in generale, si rivela nella forma di una resistenza alla gestione standardizzata della conoscenza. Degustare professionalmente il caffè è tradire il prescritto: un tradimento che è necessario per ritrovare il piacere del conoscere, la forma di conoscenza che si oppone a ogni sua codificazione.