2025 n. 6 – giugno 2025 – Speciale *Fisiologia del gusto* (1825-2025)

Un regard sur deux siècle de cuisine
Depuis la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin il y a deux cents ans, la gastronomie française a évidemment changé: Carême, Gouffé, Escoffier, vont parsemer le XIXe siècle de leurs idées et de leurs talents professionnels; sans négliger la littérature couvrant la cuisine quotidienne où, en 1891, Pellegrino Artusi, comme Reboul en 1893 rendent à la vie de tous les jours ses lettres de noblesse à travers une pratique «réalisable».

Since Brillat-Savarin's *Physiology of Taste* two hundred years ago, French gastronomy has obviously changed: Carême, Gouffé, Escoffier, will dot the 19th century with their ideas and professional talents; without neglecting the literature covering everyday cooking where, in 1891, Pellegrino Artusi, like Reboul in 1893, gave everyday life its letters of nobility through a 'feasible' practice.

La gastronomia fra storia e spirito
Talvolta quando si guarda in modo interrogativo il futuro vale la pena voltarsi e ripercorrere alcune tappe del passato. Brillat-Savarin rappresenta, in questo senso, un crocevia fondamentale per contestualizzare la cucina e più in generale la gastronomia nella storia dell'uomo, dalla scoperta del fuoco ai giorni nostri. La sua definizione «la gastronomia è la coscienza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre» e ancora «governa la vita intera» è ciò di più ampio, profondo e inclusivo si possa immaginare: è davvero come se pensassimo a un minimo comune denominatore che lega le generazioni.

Sometimes when we look questioningly at the future it is worth turning around and retracing some stages of the past. Brillat-Savarin represents, in this sense, a fundamental crossroads for contextualising cooking and more generally gastronomy in the history of man, from the discovery of fire to the present day. His definition «gastronomy is the reasoned awareness of everything that refers to man as he nourishes himself» and also «governs all of life» is the broadest, deepest and most inclusive thing one can imagine: it is really as if we were thinking of a minimum common denominator that binds generations.

Balzac, admirateur de Brillat-Savarin
Anthelme Brillat-Savarin et Balzac ne se sont jamais rencontrés, mais ce dernier a lu la *Physiologie du goût* et ce texte l'a fortement impressionné, tant par son contenu que par son style; il signe la très élogieuse notice sur son auteur dans l'édition de 1835 de la *Biographie Michaud*. Ce texte est un morceau d'anthologie. Il manifeste toute son admiration pour le maître-ouvrage qui le fascine.

Anthelme Brillat-Savarin and Balzac never met, but the latter read the *Physiology of Taste* and this text greatly impressed him, both by its content and by its style; he signed the very laudatory notice on its author in the 1835 edition of the Biographie Michaud. This text is an anthology piece. He expresses all his admiration for the masterwork which fascinates him.

The Literary Antecedents of Brillat-Savarin
Brillat and his younger contemporary, Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) are revolutionary in that they wrote books about food without recipes, but they are the heirs to the preface-writers of the eighteenth century who appended learned disquisitions to the collections made by *cordons bleus*.

Brillat e il suo contemporaneo più giovane, Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) sono rivoluzionari in quanto hanno scritto libri sul cibo senza ricette, ma sono gli eredi dei prefatori del XVIII secolo che allegavano dotte disquisizioni alle raccolte dei *cordons bleus*.

Brillat-Savarin e le sfide della modernità

Anthelme Brillat-Savarin all'epoca della pubblicazione della *Physiologie du Goût* godeva di un'alta reputazione come giudice della Corte di Cassazione, una posizione di rilievo ottenuta dopo avere ricoperto incarichi come avvocato, magistrato, politico e ufficiale dell'esercito. Per tutelare il suo buon nome, l'opera viene stampata in forma anonima e sul frontespizio, al posto del nome dell'autore, si legge «Par un Professeur membre de plusieurs Sociétés littéraires et Savantes». Nessuno, tantomeno l'autore, si sarebbe aspettato un successo così clamoroso della *Fisiologia del gusto* e il suo nome venne reso pubblico appena qualche mese prima della sua morte, infrangendo l'anonimato che si era auto imposto. Oggi può sembrare strano che un libro sulla gastronomia potesse ledere la reputazione di un uomo rispettabile, ma all'epoca era una preoccupazione diffusa.

Anthelme Brillat-Savarin at the time of the publication of *Physiologie du Goût* he enjoyed a high reputation as a judge of the Court of Cassation, a prominent position obtained after having held positions as a lawyer, magistrate, politician and army officer. To protect his good name, the work was printed anonymously and on the title page, instead of the author's name, we read «Par un Professeur membre de plusieurs Sociétés littéraires et Savantes». Nobody, least of all the author, would have expected such a resounding success of the *Physiology of Taste* and his name was made public just a few months before his death, breaking the anonymity he had imposed on himself. Today it may seem strange that a book on gastronomy could damage the reputation of a respectable man, but at the time it was a widespread concern.

Da Brillat-Savarin a Feuerbach

Il XIX secolo ha visto l'emergere di una nuova consapevolezza filosofica e culturale attorno all'alimentazione, non più relegata a necessità fisiologica, ma riconosciuta come fenomeno complesso, carico di significati simbolici, politici ed esistenziali. In tale cornice, le riflessioni di Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) e Ludwig Feuerbach (1804-1872) si collocano come due momenti centrali, benché appartenenti a tradizioni e contesti differenti. Entrambi gli autori, con stili e finalità divergenti, condividono l'intuizione che «noi siamo ciò che mangiamo» – affermazione che, sebbene più comunemente attribuita a Feuerbach, trova un'anticipazione significativa nell'opera di Brillat-Savarin. Nel presente saggio mi propongo di esporre una riflessione preliminare con lo scopo di confrontare i loro approcci, evidenziando affinità, differenze e la rilevanza attuale del loro pensiero.

The 19th century saw the emergence of a new philosophical and cultural awareness around nutrition, no longer relegated to a physiological necessity, but recognized as a complex phenomenon, full of symbolic, political and existential meanings. In this framework, the reflections of Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) and Ludwig Feuerbach (1804-1872) stand as two central moments, although belonging to different traditions and contexts. Both authors, with divergent styles and aims, share the intuition that "we are what we eat" – a statement which, although more commonly attributed to Feuerbach, finds a significant anticipation in the work of Brillat-Savarin. In this essay I aim to expose a preliminary reflection with the aim of comparing their approaches, highlighting affinities, differences and the current relevance of their thinking.

Un'antologia *dandy* della gastronomia

Raffinato, curato, elegante e con un inconfondibile senso del buon gusto. Chi meglio di Beau Brummell, modello dell'eleganza maschile del XIX secolo, potrebbe incarnare questa descrizione? Queste stesse qualità potrebbero calzare a pennello a un'opera letteraria concepita nel medesimo

periodo da un uomo che fu al contempo magistrato e letterato, gastronomo e appassionato cultore del buon cibo. Un'opera che suggerisce come la gastronomia sia questione di raffinato discernimento individuale, e che esplora il piacere del palato come una esperienza estetica e intellettuale. *Fisiologia del gusto o Meditazioni di gastronomia trascendente* di Jean Anthelme Brillat-Savarin: la prima antologia *dandy* della moderna gastronomia.

Refined, refined, elegant and with an unmistakable sense of good taste. Who better than Beau Brummell, a model of 19th century male elegance, could embody this description? These same qualities could fit perfectly into a literary work conceived in the same period by a man who was both a magistrate and a man of letters, a gastronome and a passionate lover of good food. A work that suggests how gastronomy is a matter of refined individual discernment, and which explores the pleasure of the palate as an aesthetic and intellectual experience. *Physiology of taste or Meditations on transcendent gastronomy* by Jean Anthelme Brillat-Savarin: the first dandy anthology of modern gastronomy.

Le «garbate *causeries*» di Brillat-Savarin
L'articolo analizza, in un approfondito studio, le edizioni ottocentesche della *Fisiologia del gusto*.

The article analyses, in an in-depth study, the nineteenth-century editions of the *Physiology of Taste*.

Il piacere del cibo come atto culturale
Nella *Fisiologia del gusto* Brillat-Savarin descrive il gusto come un'esperienza multisensoriale in cui sapore, olfatto, vista e suono si fondono per trasformare il mangiare in un atto culturale ed estetico. Egli distingue tra necessità biologica e desiderio, evidenziando come la tavola diventi un rituale di convivialità e sensualità, capace di creare legami sociali e anticipare le moderne scoperte nella scienza del cibo.

In the *Physiology of Taste* Brillat-Savarin describes taste as a multisensory experience in which flavour, smell, sight and sound come together to transform eating into a cultural and aesthetic act. He distinguishes between biological necessity and desire, highlighting how the table becomes a ritual of conviviality and sensuality, capable of creating social bonds and anticipating modern discoveries in the science of food.

Brillat-Savarin e il benessere
Brillat-Savarin, illustre gastronomo e pensatore, offre nella *Fisiologia del gusto* una visione profonda del legame fra cibo, benessere e società. Il suo scritto trascende l'arte culinaria, elevando la tavola a luogo di dialogo, inclusione e trasformazione culturale, in cui le donne assumono il ruolo di custodi e innovatrici delle tradizioni. In un'epoca di rivoluzioni e mutamenti politici, il cibo si fa simbolo d'identità, armonia e progresso sociale, unendo cultura e piacere in un messaggio eterno.

Brillat-Savarin, an illustrious gastronome and thinker, offers in the *Physiology of Taste* a profound vision of the link between food, well-being and society. Her writing transcends the culinary art, elevating the table to a place of dialogue, inclusion and cultural transformation, in which women take on the role of custodians and innovators of traditions. In an era of revolutions and political changes, food becomes a symbol of identity, harmony and social progress, combining culture and pleasure in an eternal message.

Gusto e conoscenza in Brillat-Savarin
La fama di Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) è legata a un'opera stravagante contraddistinta dal tratto distintivo della contaminazione dei generi. Nella *Fisiologia del gusto* (1825) l'arte della

convivialità assume un valore estetico e sociale che fa della gastronomia sia uno strumento di conservazione della specie umana sia un vero e proprio percorso di conoscenza.

The fame of Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) is linked to an extravagant work characterized by the distinctive trait of the contamination of genres. In the *Fisiologia del gusto* (1825) the art of conviviality takes on an aesthetic and social value that makes gastronomy both a tool for the preservation of the human species and a true path of knowledge.

«Da Carême a Rossini» e ritorno

Nella Parigi della Restaurazione, si incontrarono due personalità di valore: il compositore italiano Gioachino Rossini (1792-1868) e il cuoco francese Marie-Antoine Carême (1784-1833). I due, complice la grande passione di Rossini per il cibo e i vini, divennero molto amici e le loro vite si intrecciarono in un momento di forte sviluppo della cultura gastronomica in Francia. Entrerà poi in gioco nel racconto anche Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838), il celebre diplomatico che favorì la carriera di Carême, portandolo con sé al Congresso di Vienna, dove, se Talleyrand riuscì a preservare la libertà e l'indipendenza della Francia, molto lo dovette ai piatti del grande *chef*.

In Restoration Paris, two notable personalities met: the Italian composer Gioachino Rossini (1792-1868) and the French chef Marie-Antoine Carême (1784-1833). The two, thanks to Rossini's great passion for food and wines, became close friends and their lives intertwined in a moment of strong development of gastronomic culture in France. Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838), the famous diplomat who favored Carême's career, taking him with him to the Congress of Vienna, where, if Talleyrand managed to preserve the freedom and independence of France, owed much to the dishes of the great *chef*, will also come into play in the story.

Brillat-Savarin in lingua italiana

La prima edizione, anonima, della *Physiologie du goût* porta la data del 1825. Per avere la prima traduzione italiana bisognerà attendere novant'anni (ne seguiranno, tra il 1930 e il 2021, altre undici). Il libro di Brillat-Savarin, come si può immaginare, era già ben noto in Italia, e non solo ai gastronomi e ai letterati buongustai, ma alle persone colte in genere, che leggevano correntemente il francese e conoscevano a memoria vari aforismi savariniani.

The first, anonymous edition of the *Physiologie du goût* is dated 1825. To have the first Italian translation we had to wait ninety years (eleven more will follow between 1930 and 2021). Brillat-Savarin's book, as one can imagine, was already well known in Italy, and not only to gastronomes and literary gourmets, but to educated people in general, who read French fluently and knew various Savarinian aphorisms by heart.

Pellegrino Artusi: un fantasma in cucina

«Il primo blogger gastronomico della storia». E chi l'avrebbe mai detto? La frase è di Massimo Montanari (influente autore di saggi sulla cucina italiana) riferita nientemeno che a Pellegrino Artusi (1820-1911) e alla sua *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (Firenze, Salvatore Landi, 1891). Basterebbe questo dettaglio per 'consacrare' l'attualità dell'autore del famoso ricettario universalmente conosciuto. Certo, la parola *blogger* è cosa dei tempi odierni. Ma, volendo scavare nel significato, ecco che si addice anche allo scrittore ottocentesco.

«The first gastronomic blogger in history». And who would have ever thought? The phrase is by Massimo Montanari (an influential author of essays on Italian cuisine) referring to none other than Pellegrino Artusi (1820-1911) and his *Science in the kitchen and the Art of eating well* (Florence, Salvatore Landi, 1891). This detail would be enough to 'consecrate' the relevance of the author of

the famous, universally known recipe book. Of course, the word blogger is a thing of today. But, wanting to delve into the meaning, it also applies to the nineteenth-century writer.

Quel che resta di Brillat-Savarin
Se la figura di Brillat-Savarin è stata dragata da alcuni degli intellettuali più influenti di Francia, il suo lascito strettamente gastronomico appare più sfuggente. Si condensa in una ricetta feticcio, l'Oreiller de la Belle Aurore, che troneggia nel repertorio dei MOF e nelle esposizioni dei *traiteur*. Dedicata alla madre, che sia opera sua o del presunto nipote Lucien Tendret, ha ricominciato a infestare l'immaginazione dei grandi *chef*, anche in Italia. Ma per Michelangelo Mammoliti il magistrato gastronomo è in primo luogo il fondatore della neurogastronomia, disciplina di confine fra scienze dure, narrazione e gola.

If the figure of Brillat-Savarin has been dredged up by some of France's most influential intellectuals, his strictly gastronomic legacy appears more elusive. It condenses into a fetish recipe, the Oreiller de la Belle Aurore, which dominates the MOF repertoire and the traiteurs' exhibitions. Dedicated to the mother, whether it is her work or that of her presumed nephew Lucien Tendret, it has once again begun to haunt the imagination of great chefs, even in Italy. But for Michelangelo Mammoliti the gastronomy magistrate is first and foremost the founder of neurogastronomy, a borderline discipline between hard sciences, narration and gluttony.

«La cucina è un'arte dal destino instabile»
È nella Francia del XIX secolo, in un contesto socio-culturale che offre loro fertile terreno per germogliare, che le prime grandi opere di letteratura gastronomica vedono la luce, rivoluzionando per sempre il rapporto uomo-cibo, a cominciare dalla pioneristica raccolta di memorie, aneddoti e osservazioni che conosciamo con il nome di *Physiologie du goût* firmata del celebre magistrato-scrittore e gourmet Jean Anthelme Brillat-Savarin e che consideriamo il primo tentativo in assoluto di dare all'arte della cucina e della tavola lo *status* di scienza tanto che a distanza di duecento anni dalla prima pubblicazione, rappresenta per il genere un faro indiscusso.

It is in 19th century France, in a socio-cultural context that offers fertile ground for them to germinate, that the first great works of gastronomic literature see the light, revolutionizing the relationship between man and food forever, starting with the pioneering collection of memories, anecdotes and observations that we know by the name of *Physiologie du goût* signed by the famous magistrate-writer and gourmet Jean Anthelme Brillat-Savarin and which we consider the first attempt ever to give to the art of cooking and of the table the status of science so much so that two hundred years after the first publication, it represents an undisputed beacon for the genre.