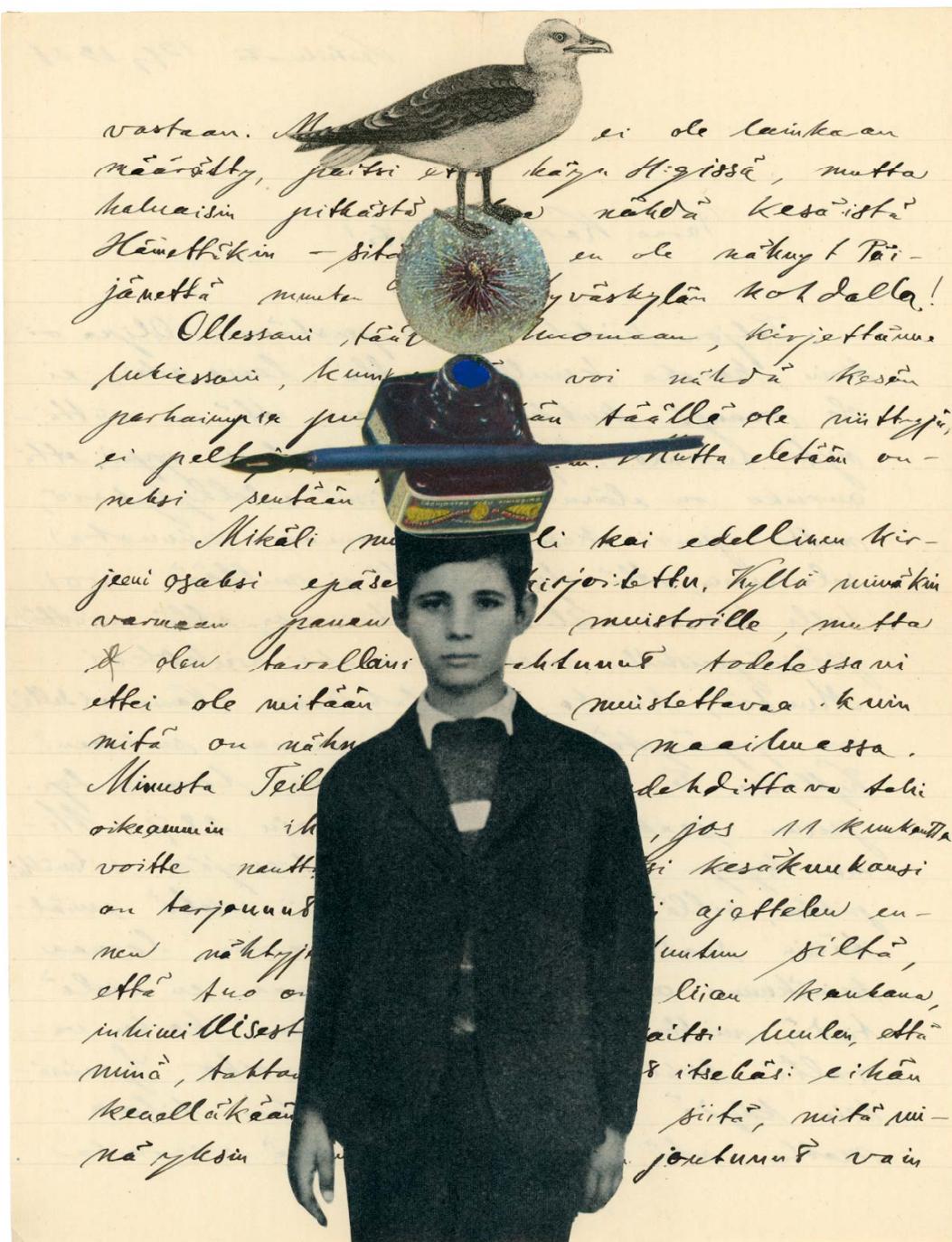


DIGITI



UNIVERSITÀ
DI TRENTO

DIGITI - Rivista manoscritta
I CINQUE SENSI

INDICE

Adriana PAOLINI, Davvero sono solo cinque, i sensi? P. 5

Scrivere in corsivo (rubrica a cura di Paola PISSETTA),
la scrittura guidata dai cinque sensi P. 9

LIB(E)RI DI SCRIVERE E DI COSTRUIRE

Andrea ANDREATTA, Il profumo della carta P. 13

ESPRESSIONI

Agnese BEE, «Cacciando per gustare». Viaggio sensoriale
nel XVI secolo P. 23

Vanessa PLANCHEL, Ma te la sai quella...
Tra oralità e scrittura P. 30

Anna CAPPONI, Occhio all'anima! P. 38

Claudia FERRETTI, Diani sonori P. 43

Mattia OSS BALS, Intervista allo chef Stefano
Bertoni P. 51

VISIONI E COSCIENZE

Raul GARCIA BAILESTENA, La percezione dei cinque
sensi in soggetti autistici P. 56

Valentina GASPERI, Sensibilità e alienazione P. 61

Francesco ROMANO, I cinque sensi nei testi del diritto:
analisi su due banche dati P. 67

Maria Luisa DE MOLA, Il sottovalutato senso dell'olfatto p. 75

STORIE E CULTURE

Lavinia BRAGUGLIA, I sensi e la conoscenza in Cartesio p. 80

Francesca DE MOLA, Mallarmé e Debussy: un percorso tra i sensi attraverso il Simbolismo francese p. 85

Erika DELL'AQUILA, « Signor, ouïs, tot li amant ». Le percezioni sensoriali nelle versioni europee della leggenda medievale di Floire et Blancheflor p. 90

Marco D'AURELI, Il corpo e la realtà attraverso il bastone p. 97

Omar DI VITTORIO, Sul bisogno di senso p. 103

Voci (rubrica a cura di Sergio ROLFI), Cinque sensi per un solo scatto. Intervista a Paolo Christé p. 109

SGUARDI

Gisela CATTOI, Un vampiro: nuove e dolorose consapevolezze lo conducono a una seconda morte p. 115

Teresa FRISCHIA, Nella terra dove occhio non pone sguardo p. 122

Adriana PAOLINI, Silenzio. Uno studio p. 128

Storie illustrate (rubrica a cura di Giovanni ALMICI),
China p. 131

DIGITI : RIVISTA MANOSCRUITA
ISSN 3035 - 2843

NR. 3 - dicembre 2024 : I CINQUE SENSI

«*Tres digiti scribunt sed totum corpus laborat*»
lavorano le dita col corpo e la mente: la fatica del reminar parole.

La Rivista, pubblicata in edizione digitale sul sito tereo.unitn.it, nasce da un progetto didattico dedicato allo sviluppo delle potenzialità della comunicazione mediante la scrittura a mano ed è realizzato da student*, dottorand* e docenti del Dipartimento di Lettere e Filosofia dell'Università di Trento. DIGITI propone un medium comunicativo alternativo alla prassi quotidiana, recuperando gesti e uni grafici meno utilizzati nella comunicazione verso l'esterno. La varietà di scritture, di lingue e di sistemi di scrittura presente nella rivista intende offrire un ampio panorama di forme di espressione grafica e linguistica.

* Si ringraziano i docenti e il personale tecnico-amministrativo del dipartimento di Lettere dell'Università di Trento per il sostegno e la collaborazione.

DIRETTRICE RESPONSABILE: Adriana Pasolini

COMITATO SCIENTIFICO: Serenella Baggio, Elena Franchi, Aldo Galli, Andrea Giorgi, Marco Gozzi, Federico Landisa, Elvira Migliariò, Denis Viva.

COMITATO DI REDAZIONE (studenti, dottorandi, alumni):

Giovanni Almici, Andrea Andreatta, Agnese Bee, Lavinia Braguglia, Francesca De Mola, Letizia Dini, Teresa Friscia, Paul Garcia Blestena, Dennis Mantovan, Luca Morella, Mattia Orr Bals, Irene Parietti, Vanessa Planchel, Sergio Roffi, Elisa Rugolotto, Arianna Tiesi.

Pubblicato da:

Università degli Studi di Trento

via Calepina 14, - 38122 Trento

casadidtrice@unitn.it / teres@unitn.it

www.unitn.it / https://teres.unitn.it

L'edizione digitale è rilasciata con licenza Creative Commons
BY-SA
©2024 - Gli autori per i testi

Ideazione, progetto grafico e impaginazione del terzo numero di DIGITI a cura del Comitato di Redazione; impaginazione della copertina a cura di Paolo Christè. È prevista la distribuzione gratuita di eventuali copie cartacee.

L'immagine di copertina è stata creata con i caratteri in lega tipografica messi a disposizione dal Laboratorio di Fabricharte di Trento (DIGITI: "umbra" corpo 48 pt; nr. 3 dicembre 2024: Sponton corpo 16 pt). Mentre il motto della Rivista «I manoscritti non bruciano» è stato dattiloscritto con una macchina Olivetti Lexicon 80 (1949-1959). Per le pagine delle copie stampate è stata utilizzata la Carta Farini "Le Cinque" avorio 80 g/m²; mentre per la copertina la carta Fabriano Elle Erre formato 100x70 cm, 200 gsm.

In copertina:

Petra Pasaanen Giacomelli

Lettera a un galliano (ottobre 2024; collage)

SUL BISOGNO DI SENSO

Dmar Di ristoro

La percezione sensoriale, nelle sue varie forme, è una funzione evolutiva antica (1), che per via della sua cruciale importanza e dell'immediatezza del suo impatto ha popolato le menti di pensatori appartenenti a tempi, luoghi e culture diverse. L'interpretazione che più di ogni altra ha dominato il pensiero occidentale e che ancora oggi caratterizza l'opinione collettiva fu data da Aristotele nel suo *De Anima* (2); testo da cui ebbe la visione di una percezione sensoriale divisa nei famosi cinque sensi. Sebbene ad oggi tale divisione sia ritenuta scientificamente inesatta, l'importanza che ricopre la percezione risulta innutata e permea la vita umana, in ogni suo aspetto e in ogni istante. Del resto, è inevitabile: provate a immaginare come sarebbe vivere senza percepire assolutamente nulla, sembra impossibile anche solo tentare. L'assenza dei sensi è inaccettabile, un'idea incompatibile con la nostra vita. Tenteremo qui di comprendere come da tale idea si sia generato un timore profondo: la paura della mancanza di senso. Ma per farlo dovremo prima indagare

i concetti di realtà e di esistente.

Esistente e realtà sono concetti spesso sovrapposti, considerati sinonimi, eppure profondamente differenti. Il primo, è il termine che si riferisce a tutto ciò che riteniamo esistere, dall'atomo alle stelle, dal regno in soffitta al nostro gatto. La seconda, invece, è frutto del nostro particolare modo di interpretare ciò che esiste e dipende dal nostro modo di vedere, di volere, di gustare, di odorare, di toccare e di pensare. Basta considerare i colori, quanto sono soggettivi anche tra gli stessi umani, e ricordare le discussioni per stabilire se quel vestito fosse bianco e oro oppure blu e nero. Ecco, dunque, l'esistenza della differenza tra i due: la realtà è la nostra personale elaborazione dell'esistente.

Al fine di costruire la nostra realtà, abbiamo bisogno della percezione sensoriale. Attraverso i sensi ciò che esiste diviene osservabile, ascoltabile, gustabile, odoreabile e tangibile; assume forme per noi "sensate". In questo percorso, l'uomo è al centro della sua costruzione, pittore del suo dipinto.

Riprendendo le parole di Kant, l'essere umano è il soggetto della conoscenza di ciò che percepisce (3), in quanto le forme che definiscono la nostra realtà sono frutto di una particolare, unica, combinazione di sensi e mente.

Così, le farfalle sono insetti colorati, piccoli e dalla vita breve, ma sono tali esclusivamente per noi.

Come esserci umani, dunque, assorbiamo attraverso i sensi ed elaboriamo attraverso la mente. Tale processo è complesso e fatto di numerosi percorsi e meccanismi, ma ai fini di questo argomentazione, uno si distingue per importanza: la categorizzazione. In psicologia, si ritiene che la memoria umana consensi ed elabori le informazioni anche secondo categorie, fornendo, cioè, "insiemi di entità e caratteristiche che condividono qualche aspetto" (4), allo scopo di organizzare i dati che memorizziamo. Ed è proprio in questo strategema organizzativo che dimostra il triste umano dell'insensatezza, da cui ha origine il nostro bisogno di senso.

Immaginiamo il processo di categorizzazione come suddivisibile in due differenti, ma interconnessi, percorsi: da un lato la categorizzazione di senso, dall'altro, la categorizzazione astratta. Nella prima, l'esistente percepito viene inserito in una categoria definita a partire dai sensi. In tale categorizzazione, il cibo diviene un concetto sensato in quanto espressione di sapore, odore e aspetto. Parallelamente, si sviluppano le seconde categorie, che si presentano come espressione di concetti astratti: dal valore

pureamente simbolico, quindi privo della componente sensoriale. Ecco che il cibo è per noi anche una fonte di benessere quando imbandidisce le fastidiose dei benestanti, disertando le dispense dei meno abbienti. L'unione di questi due percorsi genera, infine, la nostra idea di cibo, comprensione sia dei sensi, sia della mente.

Ma come opera la categorizzazione quando niente avesse la componente sensoriale, cioè quando si costruisce esclusivamente una categoria astratta? Peculiarità umana è la creazione di concetti simbolici che non necessitano del contributo dei sensi per acquisire significato. Gli esempi sono molti: il bene e il male, la famiglia, la cultura, ma uno si distingue per rilevanza e riportanza: il concetto di vita. La comprensione di cosa voglia dire questo tiene conto da cultura a cultura, ma rimane sempre un concetto che non risulta da un'esperienza visiva, olfattiva o auditiva e, quindi, inseribile solamente in una categoria astratta. Per via dell'assenza del contributo dei sensi, però, tale concetto, così come ogni altro che condivide la stessa caratteristica, appare incompleto. Confrontandosi con esso, l'essere umano si sente smarrito, spaventato da questa "insensatezza". Nel tentativo di sentirsi nuovamente al sicuro, l'uomo si è ritrovato ad avere bisogno di

un nuovo concetto di senso, non più dipendente dalla percezione, ma che possa fungere da strumento attraverso cui attribuire ragioni, spiegazioni e motivazioni ai concetti astratti, alla vita stessa. Nasce, così, un nuovo criterio di giudizio, secondo cui la vita per avere valore deve essere vita sensata.

Schiari della nostra paura dell'irrazionalità ci siamo costretti a cercare un senso in ogni cosa, convincendoci che senza di esse non sia possibile attribuire importanza. Abbiamo scelto di sentirci al sicuro, ma, nel farlo, abbiamo perso condizioni di valore di famiglia, cultura, rito. Paradossalmente, il bisogno di senso ci ha resi insensibili alla più elementare delle convinzioni: ogni cosa ha valore in quanto è. Forse, accettare che non tutto deve avere un senso, che la vita non ha senso, ci renderà più liberi e, come diceva Sartre, più responsabili di come riniamo. La bellezza dei sensi sta nella loro capacità di farci percepire il mondo; la bellezza della nostra mente sta nella sua capacità di apprezzarlo, anche quando non ha senso.

NOTE

- (1) T. BRANDT, Human senses and sensors from Aristotle to the present, 2024,
pp. 05 - 08.

- (2) Cfr. ARISTOTELE, *De Anima*, IV secolo a.C.
- (3) Cfr. I. KANT, *Critica della ragione pura*, 1781
- (4) A.E. BERTI, A.S. BOMBI, *Corsi di psicologia dello sviluppo*, 2018, p.84

BIBLIOGRAFIA

A.E. BERTI e A.S. BOMBI, *Corsi di psicologia dello sviluppo*, Il Mulino, Bologna 2018.

T. BRANDT, et al., Human senses and sensors from Aristotle to the present, *Frontiers in Neurology*, 2024.

S. CAREY, Precis of the origin & concepts, *Behavioral and Brain Sciences*, vol. 34, 2011, pp. 143-167.

I manoscritti non bruciano

(Michail Bulgàkov, Il Maestro e Margherita)

