

I SAGGI DI LEXIA

30

Direttori

Ugo VOLLI

Università degli Studi di Torino

Guido FERRARO

Università degli Studi di Torino

Massimo LEONE

Università degli Studi di Torino

Aprire una collana di libri specializzata in una disciplina che si vuole scientifica, soprattutto se essa appartiene a quella zona intermedia della nostra enciclopedia dei saperi — non radicata in teoremi o esperimenti, ma neppure costruita per opinioni soggettive — che sono le scienze umane, è un gesto ambizioso. Vi potrebbe corrispondere il debito di una definizione della disciplina, del suo oggetto, dei suoi metodi. Ciò in particolar modo per una disciplina come la nostra: essa infatti, fin dal suo nome (semiotica o semiologia) è stata intesa in modi assai diversi se non contrapposti nel secolo della sua esistenza moderna: più vicina alla linguistica o alla filosofia, alla critica culturale o alle diverse scienze sociali (sociologia, antropologia, psicologia). C'è chi, come Greimas sulla traccia di Hjelmslev, ha preteso di definirne in maniera rigorosa e perfino assiomatica (interdefinita) principi e concetti, seguendo requisiti riservati normalmente solo alle discipline logico-matematiche; chi, come in fondo lo stesso Saussure, ne ha intuito la vocazione alla ricerca empirica sulle leggi di funzionamento dei diversi fenomeni di comunicazione e significazione nella vita sociale; chi, come l'ultimo Eco sulla traccia di Peirce, l'ha pensata piuttosto come una ricerca filosofica sul senso e le sue condizioni di possibilità; altri, da Barthes in poi, ne hanno valutato la possibilità di smascheramento dell'ideologia e delle strutture di potere. . . Noi rifiutiamo un passo così ambizioso. Ci riferiremo piuttosto a un concetto espresso da Umberto Eco all'inizio del suo lavoro di ricerca: il "campo semiotico", cioè quel vastissimo ambito culturale, insieme di testi e discorsi, di attività interpretative e di pratiche codificate, di linguaggi e di generi, di fenomeni comunicativi e di effetti di senso, di tecniche espressive e inventari di contenuti, di messaggi, riscritture e deformazioni che insieme costituiscono il mondo sensato (e dunque sempre sociale anche quando è naturale) in cui viviamo, o per dirla nei termini di Lotman, la nostra semiosfera. La semiotica costituisce il tentativo paradossale (perché autoriferito) e sempre parziale, di ritrovare l'ordine (o gli ordini) che rendono leggibile, sensato, facile, quasi "naturale" per chi ci vive dentro, questo coacervo di azioni e oggetti. Di fatto, quando conversiamo, leggiamo un libro, agiamo politicamente, ci

divertiamo a uno spettacolo, noi siamo perfettamente in grado non solo di decodificare quel che accade, ma anche di connetterlo a valori, significati, gusti, altre forme espressive. Insomma siamo competenti e siamo anche capaci di confrontare la nostra competenza con quella altrui, interagendo in modo opportuno. È questa competenza condivisa o confrontabile l'oggetto della semiotica.

I suoi metodi sono di fatto diversi, certamente non riducibili oggi a una sterile assiomatica, ma in parte anche sviluppati grazie ai tentativi di formalizzazione dell'École de Paris. Essi funzionano un po' secondo la metafora wittgensteiniana della cassetta degli attrezzi: è bene che ci siano cacciavite, martello, forbici ecc.: sta alla competenza pragmatica del ricercatore selezionare caso per caso lo strumento opportuno per l'operazione da compiere.

Questa collana presenterà soprattutto ricerche empiriche, analisi di casi, lascerà volentieri spazio al nuovo, sia nelle persone degli autori che degli argomenti di studio. Questo è sempre una condizione dello sviluppo scientifico, che ha come prerequisito il cambiamento e il rinnovamento. Lo è a maggior ragione per una collana legata al mondo universitario, irrigidito da troppo tempo nel nostro Paese da un blocco sostanziale che non dà luogo ai giovani di emergere e di prendere il posto che meritano.

Ugo Volli

Simona Stano

I sensi del cibo

Elementi di semiotica dell'alimentazione

Prefazione di
Ugo Volli





Aracne editrice

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXVIII
Gioacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

www.gioacchinoonoratieditore.it
info@gioacchinoonoratieditore.it

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-2096-5

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: dicembre 2018

Indice

- II *Prefazione*
di Ugo Volli
- 19 *Per uno studio semiotico dell'alimentazione. Oggetti, teorie, metodi*

Parte I

Mangiare: dalla materia al segno

- 27 **Capitolo I**
Il senso “commestibile” del cibo. Uno sguardo semiotico sul “cibo del futuro”
- 1.1. “Mangio dunque sono”: commestibilità e senso del cibo tra approccio materialista e logiche simboliche, 27 – 1.2. Verso nuove percezioni di commestibilità: entomofagia e comunicazione, 29 – 1.2.1. *Jimini's*, 30 – 1.2.2. *GETSHARP*, 35 – 1.2.3. *Micronutris*, 37 – 1.2.4. *Insectéo*, 42 – 1.3. Il senso “commestibile” del cibo, 45.
- 49 **Capitolo II**
Afrodite in cucina. Cibo ed eros tra natura e cultura
- 2.1. Cibo ed eros: un binomio millenario, 49 – 2.2. Il cibo afrodisiaco tra materia e immaginario, 50 – 2.2.1. *Chocolat: passione, peccato e cioccolato*, 51 – 2.2.2. *Como agua para chocolate: passione ed eros dalla cucina alla tavola*, 54 – 2.2.3. *Tom Jones: “mangiar con gli occhi”*, 55 – 2.2.4. *Flashdance: trasgressione e contatto*, 56 – 2.2.5. *Nine ¹/₂ weeks: giochi di sensi e carnalità*, 57 – 2.2.6. *La vie d'Adèle: “mangiare l'altro”*, 58 – 2.3. Lo spazio della seduzione: cibo, corpi porosi e processi di significazione, 59.

Parte II

Dietare: dai regimi alimentari ai regimi di senso

65 Capitolo III

La dieta come regime di senso. Dal livello semio-narrativo alle strutture discorsive

3.1. La dieta tra analisi lessematica e regimi di costruzione del senso, 65 – 3.2. Le diete degli *health and fitness magazines*, 69 – 3.3. La materia-cibo: raffigurazioni degli alimenti tra normatività e scientificità, 70 – 3.4. Dal soggetto al manichino-macchina: la rappresentazione del corpo, 77 – 3.5. Il regime dietetico come regime di senso: dalle strategie testuali agli effetti di senso, 80.

85 Capitolo IV

Natura, naturalità, naturalizzazione. Un approccio semiotico alla dieta mediterranea

4.1. Alimentazione, cultura materiale e “natura”, 85 – 4.2. La genesi della dieta mediterranea e il paradigma “materiale-scientifico”, 86 – 4.3. L’inserimento nella lista UNESCO e il paradigma “culturale”: la dieta mediterranea come “forma di vita”, 87 – 4.4. Tra regimi dietetici e regimi mediatici: la dieta mediterranea nell’immaginario collettivo contemporaneo, 90 – 4.4.1. *Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e lo spot di Nicola Paparusso*, 90 – 4.4.2. *La dieta mediterranea a EXPO 2015*, 93 – 4.5. Tra bricolage, naturalizzazione e traduzione: i regimi di senso della dieta mediterranea, 99.

105 Capitolo V

Siamo ciò che “non” mangiamo. Il senso del cibo tra gastro-anomia e nutrizionismo

5.1. “Dimmi ciò che [non] mangi, e ti dirò chi sei”: gastro-anomia e nutrizionismo, 105 – 5.2. Il mito del “senza glutine” tra celiachia e globalizzazione alimentare, 107 – 5.3. “Il glutine è un killer silenzioso”: *Grain Brain* di David Perlmutter, 108 – 5.4. “Il crociato della salute”: William Davis e *Wheat Belly Total Health*, 112 – 5.5. Dai testi al contesto: scienza, mito e conoscenza, 115.

Parte III

Gustare: dai sensi al senso

- 119 **Capitolo VI**
De gustibus (non) est disputandum. Il gusto tra soggettività e dimensione socioculturale
- 6.1. Il gusto tra dimensione soggettiva e condivisione, 119 – 6.2. I ruoli dell'esperienza alimentare tra modello goffmaniano e semiotica, 121 – 6.3. Tra (dis-)gusto e commensalità, 123.
- 127 **Capitolo VII**
Dal buono da pensare al bello (o brutto) da guardare. Il food porn tra gusti e disgusti
- 7.1. Nuove frontiere del “bon à penser”: il bello da guardare, 127 – 7.2. Il food porn tra mimesi, sguardo aptico e collezionismo, 129 – 7.3. Dal bello al brutto da guardare: il gruppo Facebook “cucinaremale”, 131.
- 137 **Capitolo VIII**
Brutti e buoni. Il (dis-)sgusto tra estetica, etica e politica
- 8.1. Un dolcetto curioso, 137 – 8.2. Verso un'etica (e una politica) del disgusto: “One Third” di Klaus Pichler (2012), 139 – 8.3. Verso un'etica (e una politica) del disgusto: “Les fruits et légumes moches / Inglorious fruits and vegetables” di Marcel Worldwide per Intermarché (2014), 144.

Parte IV

Tramandare, tradurre, tradire: cibosfere a confronto

- 151 **Capitolo IX**
Tradizioni o traduzioni? Riflessioni semiotiche su pasta e italianità
- 9.1. Cibo, identità, tradizioni, 151 – 9.2. Da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”: pasta e italiani tra storia e immaginario collettivo, 151 – 9.3. Barilla: la pasta italiana “per tradizione”, 154 – 9.3.1. *Il primo Carosello del 1958: l'italianità tra Giorgio Albertazzi e Dante Alighieri*, 155 – 9.3.2. *Lo spot “Alta società rigatoni Barilla” diretto da Fellini (1986)*, 156 – 9.3.3. *Gli spot “Dove c'è Barilla c'è casa” (1987-1992)*, 157 – 9.3.4. *Lo spot “Tokyo” (1999)*, 161 – 9.3.5. *Mina e la famiglia, tra radici e futuro (2009)*, 163 – 9.4. Pasta e italianità: dalla traduzione alla tradizione, 165.

167 Capitolo X

Traduzioni o tradimenti? Riflessioni semiotiche sulla cucina fusion

10.1. Tra una cibosfera e l'altra: la cucina fusion, 167 – 10.2. Casi di studio a confronto: *Wok'n roll* e *Fuzion*, 168 – 10.2.1. *Wok'n roll*, 168 – 10.2.2. *Fuzion*, 172 – 10.3. Dalla fusione alla con-fusione, passando per la contaminazione: la cucina fusion alla luce della teoria semiotica, 176.

181 Capitolo XI

(Ri-)prese estetiche a confronto. La messa in scena del cibo cinese tra Oriente e Occidente

11.1. La cucina cinese e il piatto come “opera d'arte”, 181 – 11.2. La cucina cinese tra Oriente e Occidente, 182 – 11.2.1. *La rappresentazione delle cucine cinesi: uno sguardo interno*, 183 – 11.2.2. *La rappresentazione della cucina cinese: uno sguardo esterno*, 191 – 11.2.3. *Tradizioni cinesi vs traduzioni occidentali: Cook up a storm di Raymond Yip (2017)*, 196 – 11.3. L'estetica del cibo (cinese) tra Oriente e Occidente, 198.

205 Bibliografia

Prefazione

UGO VOLLI*

Il campo alimentare è entrato tardi nell'ambito degli oggetti studiati dalla semiotica e all'inizio solo marginalmente. Non lo si trova nel famoso elenco di esempi di Saussure (1916, trad. it. 1967, p. 22: "la scrittura, l'alfabeto dei sordomuti, i riti simbolici, le forme di cortesia, i segnali militari"), né se ne ha traccia di qualche consistenza nell'opera di Charles Sanders Peirce, per quel che ne so. Parimenti, non si conoscono speciali interessi per l'alimentazione e la sua terminologia da parte di Hjelmslev, mentre Jakobson usa solo il cibo come esempio nel suo famoso saggio sulla traduzione (1959). Anche nell'opera di un onnivoro del senso come Eco si trovano pochissimi riferimenti alimentari, se non qualche momento narrativo nei suoi romanzi, qualche accenno alle radici piemontesi nelle interviste, una prefazione al libro di cucina italiano scritto dalla sua traduttrice in russo Elena Kostioukovitch (2007).

Barthes invece, come è noto, si è occupato parecchio di cibo, ma i suoi saggi principali in questo campo sono precedenti alla sua assunzione della semiologia come metodo d'analisi. Se ne parla in quell'opera geniale ma priva di preoccupazioni di metodo che sono i *Miti d'oggi* (1957) e soprattutto in un importante articolo del 1961 il cui titolo in italiano è stato tradotto come "L'alimentazione contemporanea" ma che in origine indicava fin dal titolo di tentare "una psico-sociologia" di tale fenomeno e dunque non una semiotica o come si diceva allora una semiologia di questo campo. Rileggendolo ex post vi si coglie con evidenza uno sguardo strutturale e un vivo interesse per gli effetti di senso; manca però il tentativo di (ri)costruire un *sistema* di significazione, quel lavoro che Barthes tenterà invece per l'abbigliamento qualche anno dopo col *Sistema della moda* (1967). Si può speculare sulla ragione di questa differenza fra due ambiti tutto sommato analoghi per collo-

* Università degli Studi di Torino.

cazione sociale e modi di significazione, che interessavano entrambi molto a Barthes: fu una diversa sensibilità dell'autore o una maggiore difficoltà e frammentarietà, una minor sistematicità intrinseca del campo alimentare, anche nelle sue traduzioni linguistiche?

L'altra fonte semiotica classica molto citata sul cibo è l'analisi di Greimas (1979) sulla zuppa al pesto. Ma come è evidente anche dall'acuta analisi che gli ha dedicato Gianfranco Marrone (2017), anche se alcune delle osservazioni di Greimas sono ancora preziose — come quelle di Barthes del resto — per chi lavora oggi sulla semiotica del cibo, l'interesse interno dell'articolo e la sua pretesa scientifica non vanno a coprire la specifica modalità di comunicazione del cibo o delle sue ricette. Ciò si capisce facilmente alla luce del rifiuto greimasiano del livello semiotico di analisi dei generi comunicativi, allora assai di moda, e alla sua diffidenza generale per la focalizzazione dell'analisi sulle modalità comunicative dei testi. A Greimas piuttosto in questo articolo interessa la struttura del discorso programmatore e della costruzione figurativa dell'oggetto. Rispetto a questa focalizzazione, la prosecuzione naturale dell'articolo di Greimas, più che le analisi attuali di semiotica dell'alimentazione va ricercata nella tipologia degli atti trasformativi che ha proposto per esempio Françoise Bastide (1987).

È interessante notare questo vuoto, perché esso risulta ancor più significativo se si considerano le sollecitazioni che dovevano provenire ai semiologi nel momento (ri)costruttivo della disciplina, fra gli anni Sessanta e gli Ottanta, da un'altra scienza considerata allora vicinissima e per certi versi maestra, come l'antropologia. Da Lévi-Strauss (1964, 1967, 1968) a Mary Douglas (1972, 1984), da Geertz (1973) a Goody (1982) tutti i maggiori antropologi della seconda metà del secolo scorso si sono impegnati a mostrare il carattere simbolico, se non semiotico del cibo, sostenendo anche polemiche con i "materialisti" (come Harris 1985) che lo negavano. Anche in questo caso più generale è interessante chiedersi il perché di tale mancanza di reazione. L'ipotesi più plausibile potrebbe forse puntare alla svolta narrativa di quegli anni. Gli oggetti culinari hanno certamente una *storia* di preparazione (come quella analizzata da Greimas) e di consumo (per esempio l'organizzazione sintagmatica all'interno dei pasti e di essi nei cicli settimanali e annuali del consumo). Si tratta per così dire del livello *enunciazionale* dei testi culinari. Ma è difficile attribuire *significati narrativi* ai loro livelli enunciativi, alla significanza interna dei cibi,

almeno senza far riferimento a fatti extratestuali, come le feste in cui eventualmente vengano consumati.

Fatto sta che negli ultimi anni questa situazione è molto cambiata. Il cibo è diventato uno degli oggetti privilegiati dell'analisi semiotica, oggetto spesso di convegni e congressi, messo al centro di libri e numeri di rivista, elevato a tema continuo di ricerca in diversi centri semiotici. Non faccio qui una rassegna di questo interesse, perché essa è già contenuta nel libro introdotto da questo testo; ma vale la pena di nominare almeno la scuola palermitana diretta da Gianfranco Marrone, quella torinese cui appartengono tanto Simona Stano quanto io stesso, quella borgognona diretta da Jean-Jacques Boutaud. La ragione evidente di questo nuovo interesse semiotico sta nel fatto che nella nostra vita sociale la cucina ha trovato una nuova centralità. Non perché prima non vi fosse interesse e apprezzamento e perfino una pretesa autoriale di artisticità da parte dei cuochi, che risale almeno all'inizio dell'Ottocento, come mostra per esempio Jean-Paul Aron (1987) e neppure per una crescente attenzione accademica alla storia del cibo e della cultura materiale, la cui nascita risale ormai a parecchi decenni fa. Ma per il fatto che il cibo e la sua preparazione sono diventati eminentemente fenomeni mediatici, soprattutto con una serie di format televisivi internazionali che hanno accostato l'arte della cucina a quella della musica e del ballo nella grande categoria dei "talent" competitivi (il che non è accaduto per esempio nella moda). Bisogna dire subito che quest'attenzione a un fenomeno di comunicazione così clamorosamente emergente non è patologica, ma rientra perfettamente nei compiti della semiotica intesa come scienza sociale che studia la comunicazione. Esattamente come ha senso studiare i cambiamenti dei contenuti delle trasmissioni televisive, le modalità comunicative dei "nuovi media", la deriva della comunicazione politica, è giusto prendere in considerazione il modo in cui si parla o si esibisce il lavoro culinario. Perché al di là delle determinazioni sociali delle routines produttive e di consumo di questi contenuti, quel che importa qui è che certi significati vengano prodotti, evidenziati, messi in forma, attribuiti a certe pratiche, in definitiva testualizzati. E senza dubbio la semiotica è la metodologia più attrezzata per rilevare questi cambiamenti, descriverli e analizzarli.

Qui vi è un punto importante, che chiarisce anche il senso di questo libro. Il cibo ha senso, è anzi uno dei punti più caratteristici del lavoro

di significazione che è essenziale alla vita sociale e per certi versi la costituisce. Sia che noi ci nutriamo solo di cibi “buoni da pensare” come riteneva Lévi-Strauss oppure che li scegliamo soprattutto per ragioni materiali ed ecologiche secondo l’ipotesi di Harris, è evidente che non lasciamo mai al cibo solo il suo *valore d’uso* fisiologico, cioè la fornitura di elementi nutritivi al nostro organismo. Accade invece sempre che tutte le società vi aggiungano *plusvalore semiotico* (cioè simbolismo, Volli 2004) e lo facciano parlare della vita sociale e del rapporto degli uomini col mondo naturale e con la sfera soprannaturale, ne facciano strumento di memoria, di emozione, di determinazione di relazioni sociali e di cicli cronologici, lo trasformino in strumento di commensalità, socialità, piacere, seduzione, esibizione di autorità. Su tutto questo rimando al mio Volli (2016). Dunque vi è una continua *semantizzazione* del cibo, della sua selezione, preparazione e del suo consumo che spesso è complessa, composta di strati molteplici, arricchita da opposizioni paradigmatiche e rime sintagmatiche. Tutto ciò, compresi i processi di “traduzione” che vi si innescano, è stato oggetto del libro precedente di Simona Stano (2015a) e del numero della rivista *Lexia* da lei curato (2015b). Ma vi può essere una *seconda semantizzazione* del cibo, quando esso diventa non più strumento bensì *oggetto* di comunicazione, portandovi tanto il suo aspetto e il suo processo produttivo, quanto i significati che gli sono stati implicitamente attribuiti. Questa seconda semantizzazione in passato si limitava a modi comunicativi piuttosto poveri, per vari versi, dai libri di cucina alle vetrine delle rosticcerie alle riviste alle recensioni sui giornali fino all’arredamento dei locali di consumo.

Ciò che è avvenuto in questi ultimi anni è stato un’intensificazione di questo processo, che ha portato, si potrebbe dire, a una *terza semantizzazione* della filiera alimentare, con fiere, marche di prestigio, pubblicità raffinate e soprattutto con la trasposizione mediatica della preparazione, della competizione fra produttori e del consumo. Essa riassorbe e tratta come materiali testuali da rimontare non solo i significati del cibo che ne fanno il primo strato, ma anche la comunicazione tradizionale. È soprattutto questa terza semantizzazione, con i suoi eccessi e i suoi fenomeni di culto, che ha risvegliato l’interesse dei semiotici negli ultimi anni. Non tutti i lavori di semiotica del cibo si situano a questo livello metacomunicativo, perché più o meno chiaramente molti studiosi hanno avvertito l’esigenza di colmare il

ritardo accumulato dalla disciplina e di spiegare dunque semioticamente fenomeni come la commensalità e la progettazione dei pasti, gli arredi e le traduzioni, i legami col sacro e il carattere cerimoniale, le interdizioni e i disgusti alimentari. Ma è chiaro che l'emergenza della terza semantizzazione impone di sviluppare le analisi essenzialmente a questo livello.

È qui infatti che si collocano le ricerche che Simona Stano ha raccolto in questo libro. Quel che viene descritto, spiegato, valutato non è mai il fenomeno alimentare nella sua basilare presenza sociale o la sua organizzazione e valutazione tradizionale nella società borghese occidentale, ma sempre il discorso che vi tessono sopra i mezzi di comunicazione contemporanei, in particolare l'ulteriore spettacolarizzazione mediatica di quel che è già di partenza *lo spettacolo del cibo*. Tale complessità di oggetto, nel lavoro di Simona Stano, si mostra perfettamente affrontabile col metodo semiotico — il che ne costituisce una prova particolarmente interessante. Lo spessore degli strati di senso, le strategie che vi si incrociano, il gioco degli attori vengono dipanati in maniera del tutto convincente, spiegando perché operazioni tutto sommato ripetitive, che appartengono a quello strato in definitiva umile dell'attività umana che Hannah Arendt (1958) chiamava "lavoro" (in contrapposizione alle più nobili "opera" e "azione") riescano a diventare nella nostra società oggetto non di studio scientifico e di modeste istruzioni per l'uso, ma di uno star system che si può paragonare a quello della moda o dello spettacolo. Il cibo, con la sua doppia grammatica, quella tecnica determinata dalla chimica e quella sociale dettata dall'antropologia, si fa in molti modi discorso ed esso stesso spettacolo. L'analisi dei casi contenuti nei capitoli di questo libro ci permette di capire meglio il funzionamento di questa esaltazione e il luogo che l'alimentazione si è conquistato nelle società senza fame in cui viviamo. Per questa ragione il libro di Simona Stano, al di là delle analisi puntuali di testi, che sono l'oggetto tipico della semiotica, è portatore nella sua struttura di un assunto teorico sulla comunicazione e sul senso del campo alimentare che è anche una diagnosi sulla nostra società.

Riferimenti bibliografici

- Arendt, H. (1958) *The Human Condition*, University of Chicago Press, Chicago; trad. it. *Vita activa*, Bompiani, Milano 1964.
- Aron, J-P. (1987) *Le Mangeur du XIXe siècle*, Payot, Paris.
- Barthes, R. (1957) *Mitologies*, Éditions du Seuil, Paris; trad. it. *Miti d'oggi*, Lerici, Milano 1962, poi Einaudi, Torino 1974.
- . (1961) *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, "Annales ESC", XVI(5): 977-986; trad. it. "L'alimentazione contemporanea", in *Scritti: società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino 1998, 31-41.
- . (1967) *Système de la mode*, Éditions du Seuil, Paris; trad. it. *Il sistema della moda*, Einaudi, Torino 1970.
- Bastide, F. (1987) *Le traitement de la matière : opérations élémentaires*, "Actes Sémiotiques – Documents", IX(89); trad. it. parziale "Il trattamento della materia", in P. Fabbri e G. Marrone (a cura di), *Semiotica in nuce*, vol. II, Meltemi, Roma 2001, 343-358.
- Douglas, M. (1972) *Deciphering a Meal*, "Daedalus", 10: 61-81.
- . (a cura di) (1984) *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, Russell Sage Foundation, New York.
- Geertz, C. (1973) *The Interpretation of Cultures*, Basic Books, New York; trad. it. *Interpretazioni di culture*, il Mulino, Bologna 1978.
- Goody, J. (1982) *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, New York and Cambridge.
- Greimas, A.J. (1979) "La soupe au pistou, ou, La construction d'un objet de valeur", Documents de recherche (École des hautes études en sciences sociales. Groupe de recherches sémio-linguistiques), 5; trad. it. "La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore" in A.J. Greimas, *Del senso 2*, Bompiani, Milano 1984, 151-163.
- Harris, M. (1985) *Good to eat. Riddles of food and culture*, Simon and Schuster, New York; trad. it. *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino 1990.
- Jakobson, R. (1959) "On linguistic aspects of translation", in R.A. Brower (a cura di) *On translation*, Harvard University Press, Cambridge (MA); trad. it. "Aspetti linguistici della traduzione", in R. Jakobson, *Saggi di linguistica generale*, Feltrinelli, Milano 1966.
- Kostioukovitch, E. (2007) *Perché agli italiani piace parlare del cibo*, con una prefazione di U. Eco, Sperling&Kupfer, Milano.

- Lévi-Strauss, C. (1964) *Mythologiques*, t. I : Le Cru et le Cuit, Plon, Paris.
- . (1967) *Mythologiques*, t. II : *Du miel aux cendres*, Plon, Paris.
- . (1968) *Mythologiques*, t. III : *L'Origine des manières de table*, Plon, Paris.
- Marrone, G. (2017) “Cuisiner après Greimas : de la soupe au pistou au texte gastronomique”, Relazione al convegno Greimas UNESCO maggio 2017, consultabile in https://www.academia.edu/35717397/Cuisiner_apr%C3%A8s_Greimas_de_la_soupe_au_pistou_au_texte_gastronomique, consultato il 15/12/18.
- Saussure, F. de (1916) *Cours de linguistique générale*, Payot, Lausanne et Paris; trad. it. *Corso di linguistica generale*, Laterza, Roma-Bari 1967.
- Stano, S. (a cura di) (2015a) *Cibo e identità culturale / Food and Cultural Identity – Monographic issue of Lexia* 19–20.
- . (2015b) *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, Cambridge Scholars Publishing, Newcastle-upon-Tyne.
- Volli, U. (2004) “Il simbolo: plusvalore semiotico”, in M. Melotti (a cura di), *Sul simbolo*, Luca Sossella Editore, Roma, 73–87.
- . (2015) *Du goût alimentaire au goût esthétique. . . et retour*, “Lexia”, 19–20: 37–47.
- . (2016) *Taste and meaning*, “Semiotica”, 211: 231–246.

Per uno studio semiotico dell'alimentazione

Oggetti, teorie, metodi

Elemento imprescindibile della vita quotidiana, il cibo ha acquisito negli ultimi decenni una visibilità sempre maggiore nell'ambito di dibattiti pubblici, esposizioni universali e comunicazioni multimediali — tanto da dar origine, secondo Gianfranco Marrone (2014a), a una vera e propria “gastromania”. Ciò ha favorito lo sviluppo e il radicamento di una corrente di studi che ha posto al proprio centro l'analisi critica delle diverse dimensioni connesse con i fenomeni alimentari, non tanto dal punto di vista scientifico e materiale comune alle più tradizionali scienze della nutrizione, quanto a livello delle pratiche sociali e culturali entro cui il cibo è di volta in volta inserito e investito di molteplici valori e funzioni.

I “food studies” abbracciano e combinano approcci teorici e metodologici molteplici, indagando vari aspetti della relazione tra il cibo e l'esperienza umana (Counihan e Van Esterik 2013): l'impatto — ambientale, ma anche sociale e culturale — di diversi sistemi nutrizionali e delle loro interconnessioni nelle attuali società globalizzate, i processi identitari connessi con la preparazione e il consumo di particolari cibi, la dimensione etica ed estetica dell'alimentazione, e così via. Si tratta di un campo estremamente fiorente, intrinsecamente politicizzato e costitutivamente interdisciplinare (Miller e Deutsch 2009) che, se da un lato si caratterizza per una vivacissima e variegata attività di ricerca (con tutte le potenzialità che ne derivano), dall'altro pone non poche problematiche a livello euristico e metodologico¹ — con una polifonia, talvolta tendente a una vera e propria cacofonia, che rischia di non associarsi sempre a un effettivo progresso scientifico.

1. Al punto che il noto giornalista Paul Levy invita caldamente a evitare ogni tipo di definizione o delimitazione descrittiva: “Food studies is a subject so much in its infancy that it would be foolish to try to define it or in any way circumscribe it, because the topic, discipline or method you rule out today might be tomorrow's big thing” (2009).

Sebbene più tardi rispetto ad altre discipline (quali l'antropologia, l'etnologia, la sociologia, la storia, la geografia, ecc.), anche la riflessione semiotica si è fatta strada nel dibattito a più voci dei food studies: un punto di riferimento ineludibile, in questo senso, è sicuramente il noto saggio di Roland Barthes sull'alimentazione contemporanea, in cui lo studioso francese sottolinea il carattere segnico dell'universo alimentare, descrivendolo come un "sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti" (1961, p. 33). Si ricorderanno, inoltre, i vari contributi dello Strutturalismo che, dalle analisi dei miti amerindi di Claude Lévi-Strauss (v. in particolare 1964; 1968) alle considerazioni sulla sintagmatica alimentare, le interdizioni e i riti connessi al consumo di cibo di Mary Douglas (1966; 1972; 1975; 1984) o quelle sull'apprendimento precoce del gusto di Pierre Bourdieu (1979), hanno promosso una nuova visione dell'universo alimentare, tratteggiandolo come un vero e proprio meccanismo di espressione dell'identità socioculturale. Seppur non circoscritte al mero ambito della scienza della significazione, tali analisi hanno indubbiamente contribuito a mettere in evidenza la dimensione costitutivamente simbolica dell'alimentazione (in contrapposizione con altri approcci, quali il materialismo culturale di Harris (1985)), ponendo di fatto le basi per lo sviluppo di una vera e propria "semiotica del cibo" — che, a partire da questi primi passi, si è in seguito sviluppata secondo diverse direttrici (per approfondimenti, v. in particolare Stano 2015d).

Sono ormai numerosi, difatti, i manuali, le curatele, le monografie e i saggi scientifici dedicati, da un lato, all'analisi del linguaggio — o, meglio, dei linguaggi — *dell'alimentazione* (dalle riflessioni sulla commensalità di Boutaud (2005) o Giannitrapani (2014) all'analisi del gusto e dei linguaggi della degustazione — v. in particolare Boutaud (1997; 2005), Fontanille (2004), Spinelli (2011), Marrone (2013), Volli (2015a; 2016) e Stano (2017), oltre alle interessanti osservazioni in chiave estetologica di Perullo (2008; 2012; 2014) —, sino allo studio di specifici codici alimentari — dal cibo etnico, centrale nei lavori di Greco e Zittoun (2014), Greco (2016) e Stano (2015b; 2016a) al *junk food* (Danesi 2016), lo *slow food* (Marrone 2011b), ecc.) e, dall'altro, allo studio dei linguaggi *sull'alimentazione*, ovvero di tutti quei testi e discorsi che parlano del cibo (dal cosiddetto food design — analizzato nelle sue varie forme da autori quali Floch (1995b), Mangano (2014) e La Fortuna (2016) — all'arte — v., a titolo esemplificativo, Caliandro 2006 o Corrain 2013