



Culto Worship

Non è solo teologicamente che si pone la trascendenza, o nel foro interiore degli individui, ma anche, e forse soprattutto, nella comunicazione: è attraverso la parola, financo quella interiore, come pure attraverso i gesti, le posture, le espressioni del volto, che gli esseri umani proiettano nello spazio e nel tempo il simulacro di un essere superiore, o perlomeno di una superiore dimensione dell'esistenza, cui accedere solo in occasioni extra-ordinarie, e secondo percorsi accuratamente codificati. È poi sempre nella comunicazione, largamente intesa, che questi simulacri dell'"ontologicamente altro" sono condivisi e potenziati nell'afflato di un gruppo, di una comunità, di una fede. Il numero 11-12 di «Lexia» getta uno sguardo partecipe ma rigoroso sulle forme semiolinguistiche di questa interazione, caratteristica dell'umano attraverso i secoli e le culture. Contemporaneamente si interessa al destino di tali forme nell'epoca delle società secolarizzate, o di quelle in cui le vie tradizionali del sacro convivono e competono con nuovi modi di porre la trascendenza. Da un lato, dunque, ci si interroga su cosa siano (e su come siano) la preghiera, il rituale e il culto nelle religioni tradizionalmente intese. Dall'altro lato si investigano le metamorfosi di questa comunicazione nelle avventure postmoderne del sacro, quando il senso della trascendenza si tramuta in quello di una trascendenza del senso. Ne deriva un mosaico complesso di saggi e analisi, che spaziano dalla preghiera nelle Religioni del Libro sino ai culti civili, mediatici, consumistici, artistici delle società contemporanee.

Contributi di / Contributions by Mony Almalech, Luigi Berzano, Andrea Catellani, Eleonora Chiais, Anastasia Christodoulou, Gianluca Cuzzo, Marcel Danesi, Cristina Demaria, Antoaneta Dontcheva, Guido Ferraro, José Enrique Finol, Francesco Galofaro, Carlo Genova, Daniela Ghidoli, Paolo Heritier, Milena Hristova-Markova, Evangelos Kourdis, Eric Landowski, Massimo Leone, Anna Maria Lorusso, Eva Navarro Martínez, Marco Papasidero, Cecilia Pennacini, Jenny Ponzio, Michael Silverstein, Maria Luisa Solis Zepeda, Simona Stano, György E. Szönyi, Davide Tatti, Dimitar Trendafilov, Sergio Ubbiali, Ivo Velinov, Ugo Volli, Reni Yankova.

In copertina

Busto di figura femminile in preghiera.

Corte S. Stefano delle Canne, centro storico di Lecce.

ISBN 978-88-548-5105-4

euro 35,00

ISSN 1720-5298



Culto / worship

ARACNE

CULTO WORSHIP

a cura di
Massimo Leone



LEXIA. RIVISTA DI SEMIOTICA

LEXIA. JOURNAL OF SEMIOTICS

II-I2

Lexia

Rivista di semiotica

Direzione / Direction

Ugo VOLLI

*Comitato di consulenza scientifica /
Scientific committee*

Fernando ANDACHT

Kristian BANKOV

Pierre-Marie BEAUDE

Denis BERTRAND

Omar CALABRESE †

Raúl DORRA

Ruggero EUGENI

Guido FERRARO

José Enrique FINOL

Bernard JACKSON

Eric LANDOWSKI

Giovanni MANETTI

Diego MARCONI

Gianfranco MARRONE

José Maria PAZ GAGO

Isabella PEZZINI

Marina SBISÀ

Frederik STJERNFELT

Peeter TOROP

Eero TARASTI

Patrizia VIOLI

Redazione / Editor

Massimo Leone

*Editori associati di questo numero /
Associated editors of this issue*

Pierluigi Cervelli, Alfredo Cid Jurado,
Marco De Marinis, Nicola Dusi, Éder
García Dussán, Armando Fumagalli,
Gérard Imbert, Claudio Guerri, Stefa-
no Jacoviello, Federico Montanari,
Francesco Mazzucchelli, Fabián Ga-
briel Mossello, Maria Pia Pozzato, Ma-
ría Luisa Solís Zepeda, Simona Stano,
María Juliana Vélez

Sede legale / Registered Office

CIRCE “Centro Interdipartimentale
di Ricerche sulla Comunicazione”

con sede amministrativa presso
l’Università di Torino

Dipartimento di Filosofia

via Sant’Ottavio, 20

10124 Torino

Info: massimo.leone@unito.it

Registrazione presso il Tribunale di
Torino n. 4 del 26 febbraio 2009

*Amministrazione e abbonamenti /
Administration and subscriptions*

Aracne editrice S.r.l.

via Raffaele Garofalo, 133/A-B

00173 Roma

info@aracneeditrice.it

Skype Name: aracneeditrice

www.aracneeditrice.it

*La rivista può essere acquistata nella sezio-
ne acquisti del sito www.aracneeditrice.it
È vietata la riproduzione, anche parziale,
con qualsiasi mezzo effettuata compresa
la fotocopia, anche a uso interno o didatti-
co, non autorizzata*

I edizione: giugno 2012

ISBN 978-88-548-5105-4

ISSN 1720-5298

Stampato per conto della Aracne edi-
trice nel mese di giugno 2012 presso la
tipografia «Ermes. Servizi Editoriali
Integrati S.r.l.» di Ariccia (RM).

«Lexia» adotta un sistema di doppio
referaggio anonimo
«Lexia» is a double-blind peer-reviewed
journal

Lexia. Rivista di semiotica, II–12

Culto

Lexia. Journal of Semiotics, II–12
Worship

a cura di
edited by
Massimo Leone

Contributi di

Mony Almalech
Luigi Berzano
Andrea Castellani
Eleonora Chiais
Anastasia Christodoulou
Gianluca Cuozzo
Marcel Danesi
Antoaneta Dontcheva
Guido Ferraro
Francesco Galofaro
Carlo Genova
Daniela Ghidoli
Milena Hristova-Markova
Evangelos Kourdis
Eric Landowski
Massimo Leone
Eva Navarro Martínez
Marco Papasidero
Jenny Ponzio
Michael Silverstein
María Luisa Solís Zepeda
Simona Stano
György E. Szőnyi
Davide Tatti
Dimitar Trendafilov
Ugo Volli
Reni Yankova



Copyright © MMXII
ARACNE editrice S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Raffaele Garofalo, 133/ A-B
00173 Roma
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-5105-4

*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: giugno 2012

Indice

- II Prefazione / *Preface*
Massimo Leone

Parte I
Il senso del culto nella religione

Part I
The meaning of worship in religion

I.1 Prospettive semiotiche / *Semiotic perspectives*

- 33 Culto, preghiera, tefillàh
Ugo Volli
- 63 *Shikata ga nai* ou Encore un pas pour devenir sémioticien!
Eric Landowski
- 89 Il rito senza parole e il cadavere che sempre racconta: pratiche di destrutturazione semiotica nella tradizione tibetana
Guido Ferraro
- 109 From the Hieroglyphic Monad to Angel Magic. Semiotic Aspects of John Dee's Esotericism
György E. Szönyi
- 137 Hablar a Dios
María Luisa Solís Zepeda

- 153 L'initiation à la prière dans le *Chemin de la vie éternelle* du jésuite Antoine Sucquet (1623): un parcours entre image et texte

Andrea Catellani

- 169 What Does "Psalm" Mean in Hebrew?

Mony Almalech

- 191 Being in Order. Ritual and Habit in Charles S. Peirce's Philosophy

Reni Yankova

1.2 La prospettiva interdisciplinare /
The interdisciplinary perspective

- 213 Il rito ovvero la questione dell'origine

Sergio Ubbiali

- 233 Dal *cult* al culto: l'irritazione della *vicarious religion*

Luigi Berzano

- 247 Mediare le religioni africane: il caso del Pentecostalismo

Cecilia Pennacini

- 263 Il senso della preghiera nella prospettiva delle pratiche sociali

Carlo Genova

- 279 La morfologia della preghiera nell'agiografia medievale

Marco Papasidero

Parte II

Il senso del culto al di là della religione

Part II

The meaning of worship beyond religion

2.1 Culti civili / *Civil Worship*

- 297 The Eucharistic Chiastic Trope in American “Civil Religion”:
Ritual Interdiscursivity and the Production of Cultural Inter-
texts
Michael Silverstein
- 327 A Ritual to Deal with an Unspeakable Trauma: the Case of
the Mothers of the Plaza de Mayo
Cristina Demaria
Anna Maria Lorusso
- 357 L’istituzione culturale del *Reich*. Echi contemporanei del *Bo-
kassa* di Herzog
Paolo Heritier
- 377 I discorsi del Presidente Napolitano sull’unità nazionale come
professione di fede: per uno studio semiotico della religione
civile
Jenny Ponzo
- 395 Being a Politician and the Culture of Amazing your Dinner
Guests
Ivo Velinov

2.2 Culti mediali / *Media worship*

- 411 Anthropo–sémiotique de l’efficacité rituelle: rites religieux,
rites séculaires et rites spectaculaires
José Enrique Finol
- 429 Il mondo di Steve Jobs: tra visioni distopiche e indulgenze
tecnologiche
Gianluca Cuzzo
- 443 Per una ritualità della morte senza il corpo
Eleonora Chiaia
- 461 Facebook, santuario virtuale di gocce di vita reale
Daniela Ghidoli

- 479 Semiology: the Greek Press Loves It
Evangelos Kourdis

2.3 Culti & consumo / *Consumption worship*

- 497 The Role of Irony in Ritualistic Teen Talk
Marcel Danesi
- 509 From Earth to Altar, through the Supermarket. The Offerings
of Food to the Buddha between Thai Tradition and Moder-
nity
Simona Stano
- 527 Rituals of Consumption: a Semiotic Approach for a Typology
of Nightlife
Milena Hristova–Markova
Dimitar Trendafilov

2.4 Arti del culto / *Worship arts*

- 545 Appunti sul secondo movimento della terza sinfonia di Gó-
recki
Francesco Galofaro
- 573 All That Fall: Ritual and Myth in Samuel Beckett's Drama
and Prose
Antoaneta Doncheva
- 587 Reading the City as a Poetic Ritual
Eva Navarro Martínez
- 601 Raja Yoga and Semiotic Analysis. An interview with Anthony
Strano, a 'Contemporary Yogi'
Anastasia Christodoulou
- 621 Lo spazio della preghiera. Sacro contemporaneo
Davide Tatti

Parte III
Conclusioni: dal senso del culto al culto del senso

Part III
Conclusions: from the meaning of worship to the worship of meaning

- 631 Petition and Repetition: on the Semiotic Philosophy of Prayer
Massimo Leone

Parte IV
Recensioni

Part IV
Reviews

- 665 Jean-Jacques Boutaud, *Il senso goloso*. Edizioni ETS, Pisa 2012, 230 pp.
Simona Stano
- 675 Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso*. Mimesis, Milano 2012, 371 pp.
Simona Stano
- 685 Paola Gambarota, *Irresistible Signs: The Genius of Language and Italian National Identity*. University of Toronto Press, Toronto 2011, 349 pp.
Jenny Ponzio
- 693 Note biografiche degli autori / *Authors' Bionotes*
- 707 Call for papers. Estasi
- 711 Call for papers. Ecstasy

Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani (a cura di)
La cucina del senso
Mimesis, Milano 2012, 371 pp.

SIMONA STANO

È con un aneddoto agreste che si apre *La cucina del senso*. *Gusto, significazione, testualità*, il nuovo libro a cura di Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani pubblicato da Mimesis per la collana *Insegne*. Lo studioso palermitano apre l'introduzione con un ricordo d'infanzia, legato a una "gita in campagna" e ai momenti di convivialità trascorsi con "un'immensa famiglia di contadini ormai benestanti, parecchio simpatici e accoglienti" (Marrone 2012, p. 7), ricollegando in seguito l'episodio al "complesso dispositivo di impliciti sociali, presupposti etnici e strutture culturali soggiacenti" (*ibidem*) che lo regge. Ecco dunque che si rende manifesto l'intento dell'opera: analizzare dal punto di vista semiotico l'alimentazione e il gusto, indagando in particolare modo i modi e i tempi della commensalità.

Perché se, da un lato, è impossibile prescindere dalla dimensione gustativa e prettamente sensoriale, dall'altro, è proprio la tavola a costituire

il luogo –fisico e simbolico al contempo— in cui il corpo di ciascuno di noi, senza perdere le proprie specifiche istanze, si fa essere sociale, elemento costitutivo di una qualche forma di intersoggettività: i nostri processi sensoriali, superando le anguste vie del bisogno alimentare, accedono senza soluzione di continuità verso i più ampi lidi del piacere del palato e della multiforme patina di significazione che, fondandolo, ne deriva. Dai sensi si accede così al senso, ai valori sociali e culturali, in un via vai ininterrotto dove la dimensione somatica e quella collettiva finiscono per rivelare la loro comune derivazione semiotica e, perciò, il loro essere un'unica, troppo umana realtà.

(*ibid.*, p. 8)

La stessa esperienza gustativa, d'altronde, si estende al di là della percezione del singolo individuo, collocandosi piuttosto su un piano intersoggettivo e collettivo: come ricorda Perullo, “il gusto si attiva [...] in una dimensione soggettiva ma anche, immediatamente, intersoggettiva, perché esso ricerca legittimazione attraverso il confronto e la condivisione” (2008, p. 67). Anche al di là dell'aspetto gustativo, poi, la cucina “è una attività tecnica che fa da ponte fra la natura e la cultura” (Lévi-Strauss 1967, p. 27), come mette in evidenza Claude Lévi-Strauss, al cui *Breve trattato di etnologia culinaria* (pp. 31–46) spetta il compito di aprire questa raccolta di testi di semiotica della cucina, del gusto e della commensalità. Un saggio in cui lo studioso francese ricostruisce il “triangolo culinario” del *crudo*, del *cotto* e del *putrido* (cfr. Lévi-Strauss 1964), fissando in seguito la distinzione tra *cibo* e *condimento* e prendendo in analisi le diverse forme di cottura (*bollitura*, *arrostitura* e *affumicatura*), nonché i diversi elementi (acqua e aria) che si frappongono fra il fuoco e gli alimenti.

Segue, in questa prima parte denominata “Sistemi e processi culturali” e incentrata sul rapporto tra cibo e società, il noto saggio di Roland Barthes *L'alimentazione contemporanea* (pp. 47–57), in cui, partendo da alcune osservazioni sul consumo di zucchero, il semiologo francese giunge ad affermare che, lungi dall'essere semplicemente “una collezione di prodotti, bisognosi di studi statistici o dietetici” (1961, p. 49), il cibo “è anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti” (*ibidem*). Un sistema le cui unità non vanno ricercate tra i *prodotti* della nostra economia, bensì nello “spirito” del cibo, che

riunisce unità differenti (sapore, sostanza) e produce così un'unità composta, alla quale può essere collegato un significato semplice che ricorda in qualche modo le unità prosodiche, sovrasegmentali della lingua.

(*ibid.*, p. 52)

Mediante due esempi, Barthes mostra quindi in che modo l'alimentazione, spingendosi ben al di là del bisogno primario della nutrizione, arrivi a configurarsi come segno e sistema di comunicazione.

Un'idea ulteriormente ripresa da *Il cibo come sistema di comunicazione* (pp. 59–93), in cui l'antropologa Mary Douglas tratteggia l'articolato linguaggio sotteso al regime dietetico delle classi operaie inglesi degli

anni Settanta del secolo scorso, in apparenza povero e insignificante e invece estremamente elaborato e complesso. Accanto al livello cui Marrone fa riferimento riprendendo un concetto prettamente semiotico, il “piano dell’espressione” (cfr. 2012, p. 14), dove si situano i dispositivi di organizzazione degli alimenti e delle loro proprietà (inclusione, esclusione, abbinamento, contrasto, ecc.), così come la strutturazione del pasto e la segmentazione della giornata, della settimana e dell’anno in base ai pasti stessi, vi è il “piano del contenuto” (cfr. *ibid.*, p. 15), in cui simili configurazioni organizzative trovano corrispondenza con le strutture sociali su cui si regge la cultura inglese di quello stesso periodo. Strutture che, nel ricollegarsi ai dispositivi di organizzazione alimentare, li motivano e li rendono intellegibili, rendendo evidente l’idea che ogni cultura, e spesso ogni sottocultura, abbia i suoi propri criteri di commestibilità e le sue regole di combinazioni permesse” (Douglas 1982, p. 59) e cercando di descrivere simili principi.

Jean Soler, ne *Le ragioni della Bibbia: norme alimentari ebraiche* (pp. 95–106) intende invece rendere conto dei tabù alimentari ebraici, mostrando come essi derivino dalla maniera in cui l’ebraismo intreccia, a partire dalle Sacre Scritture, teologia e cosmologia, con l’intenzione di segnare una “distinzione” tra il popolo ebraico e le altre popolazioni.

È poi la volta di Jack Goody, che in *Terminologia, operazioni e cognizione* (pp. 107–13) riprende il triangolo lévi–straussiano (1964) analizzandolo dal punto di vista linguistico e prendendo in considerazione le critiche mosse da Lehrer (1972) e il suo tetraedro delle operazioni culinarie, da cui muove per suggerire l’idea della necessità di incorporare nel vocabolario le categorie elementari soggiacenti al sistema alimentare — le quali, lungi dall’essere universali o arbitrarie, “seguono la struttura della co–occorrenza di attributi del mondo reale” (Rosch 1976, p. 4).

In *Palatogrammi* (pp. 115–32), Paolo Fabbri discute invece le “immagini” presenti nell’Artusi, mentre Piero Ricci, ne *L’eccedenza del significante. Confusione fra bocconi e parole* (pp. 133–42) torna sui nessi tra linguaggio e cibo, insistendo sulla “coincidenza dell’atto alimentare e di quello verbale nella bocca” (1994, p. 140).

Segue *Senso e passione* (pp. 143–61) di Guido Ferraro che, partendo dall’analisi del Soggetto goloso, reinterpreta l’esperienza alimentare alla luce dei regimi discorsivi, descrivendo infine il piacere che ne

deriva come “fisico e insieme cognitivo”, in quanto basato tanto sulle sensazioni quanto sul riconoscimento, sia sulla scoperta che sulla classificazione:

si tratta, insomma, alla fine di unire le *parole* e i *sapori*, trovando il punto di adeguatezza tra le une e gli altri, tra ciò che si pensa e ciò che si sente, ciò che già si sapeva e ciò che, all’incontro con il palato ed il corpo, ancora ci stupisce.

(1998, p. 161)

Chiude questa prima parte il saggio di Françoise Bastide (*Il trattamento della materia*, pp. 163–85) che, partendo da un corpus di ricette e dai verbi d’azione in esse presenti, individua alcuni stati di materia, organizzati in coppie (amorfo/strutturato, discreto/compatto, semplice/composto, concentrato/espanso), e ricostruisce le attività che permettono il passaggio dall’uno all’altro, ovvero le diverse possibili trasformazioni della materia (strutturazione/destrutturazione, apertura/chiusura, miscelazione/scelta, espansione/concentrazione).

Segue quindi la sezione “Forme testuali” che, slegandosi da questioni di semiotica della cultura, si concentra *in primis* su problemi di semiotica del testo¹:

qui il nesso fra cibo e linguaggio viene indagato in tutti i suoi aspetti, mostrando non solo come il primo abbia la stessa funzione antropologica del secondo (entrambi [. . .] costruttori di identità culturale), ma, soprattutto, come i due fenomeni condividano le medesime forme, i medesimi principi di organizzazione strutturale interna. I modelli gastronomici, in altri termini, non sono soltanto modelli etnologici ma, più precisamente, modelli linguistici o, meglio, semiotici: sistemi e processi di comunicazione e di significazione che — al pari di quelli relativi alla verbalità, alle immagini, alla spazialità, ai gesti, alla musica, all’abbigliamento etc. — usano certe sostanze e forme espressive (gli alimenti, le pietanze, i pasti. . .) per veicolare determinati significati sociali, per parlare del mondo, articolarlo in categorie logiche, ordinarlo in tassonomie, gerarchizzarlo in classi.

(Marrone 2012, p. 16)

1. Benché non si tratti — come avverte Marrone nell’introduzione (2012, pp. 11–2) — di una distinzione rigida e imprescindibile per l’ordine di lettura dei diversi saggi.

Ecco dunque che si susseguono alcune tra le più note e interessanti analisi semiotiche di testi culinari: Jakobson (*Il luccio alla polacca*, pp. 189–96) indaga la differenza tra la preparazione del luccio in Polonia e in Boemia nel Cinquecento, richiamando l’universo architettonico e poetico del periodo; Greimas (*La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore*, pp. 197–209) ricorre agli strumenti della grammatica narratologica per analizzare la zuppa alla provenzale.

Bertand (*Un dolce indoeuropeo*, pp. 211–9), Fabbri (*Consistere: forma e sostanza*, pp. 221–6) e lo stesso Marrone (*La forma dell’arancino*, pp. 269–87) si occupano invece delle ricette presenti in alcuni testi letterari (rispettivamente *Madame Bovary* di Flaubert (1857), il *Registrum Coquine* di Johann di Bockenheim (1431–1435) e *Gli arancini di Montalbano* di Camilleri (1999)) e delle strutture sociali, culturali e ideologiche di cui queste si fanno portatrici.

In *Da gustare con gli occhi* (pp. 289–322), Fontanille fa riferimento all’organizzazione visiva dei piatti dello cuoco francese Michel Bras, talvolta caratterizzati dal loro proporsi come sorta di istruzioni per l’uso delle portate, talaltra più vicini a una rivisitazione in chiave ironica delle stesse. Al medesimo chef fa riferimento anche il celebre saggio di Jean-Marie Floch, *Il piatto, il gusto, il mito* (pp. 227–50), che analizza il logo e l’universo semantico in cui si inserisce la cucina di Bras.

Con *Estesia e discorsi sociali* (pp. 251–268) di Giorgio Grignaffini si passa poi all’analisi della degustazione del vino, con un approccio sociosemiotico, attento tanto al gusto quanto ad altri sensi come la vista e l’olfatto (prime fasi del processo degustativo), sia ai rapporti tra Soggetto e Oggetto dell’esperienza gustativa che alla sua base sociale.

A chiudere la raccolta compaiono, infine, i saggi di Marialaura Agnello (*Don Giovanni felice intorno al logo McDonald’s*, pp. 323–45) e Alice Giannitrapani (*Mukka Express: una contrazione mancata*, pp. 347–60), rispettivamente dedicati a una critica accurata del fenomeno della cosiddetta “McDonaldizzazione della società”, così come all’analisi del logo della multinazionale americana ma anche di altre imprese concorrenti — come *Burger King* —, e alla nuova macchina per cappuccino prodotta da Bialetti.

Una raccolta ampia e variegata, che ricostruisce le diverse tappe di una ricerca importante “ma non ancora sufficientemente apprezzata e discussa” (Marrone 2012, p. 11), come lamenta lo stesso studioso palermitano nell’introduzione.

Un tentativo, quindi, di gettare le basi per ulteriori sviluppi, partendo proprio dalle fondamenta erette non solo da alcuni tra i più noti studiosi di semiotica, ma anche da diversi antropologi, sociologi e storici dell'alimentazione. È proprio in questo senso, forse, che si avverte un punto di debolezza dell'opera, in cui trovano poco spazio i contributi di coloro che, andando al di là della letteratura, si sono occupati dei diversi *linguaggi* sviluppatisi *intorno* al cibo (dal cinema alla pubblicità, dai mass media alle varie forme di arte). D'altra parte, la raccolta curata da Marrone e Giannitrapani è già molto articolata e densa, e sembra rispondere più che adeguatamente all'obiettivo annunciato in apertura: rendere conto della "specificità e [del]la produttività dello sguardo semiotico sul cibo e la cucina, sul gusto e la convivialità" (*ibid.*, p. 22). Un obiettivo di primaria importanza, considerata la natura intrinsecamente semiotica del gusto, un'"esperienza profonda — del corpo, del soggetto, della comunità — che coinvolge, neutralizzandole, una serie di false opposizioni: fra bisogno e piacere, sensi maggiori e sensi minori, sensorialità e intelletto, corpo e mente, introiezione delle cose e conoscenza del mondo, natura e cultura, individuo e società, funzione e simbolo, cucina e arte, commensalità ed estetica, gastronomia e sociologia" (*ibid.*, p. 26).

Riferimenti bibliografici

- AGNELLO M. (2003), *Un Don Giovanni felice: intorno al logo di McDonald's*, "Comunicando", 4; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 323–45.
- BARTHES R. (1961), "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales ESC*, XVI (5), Parigi, 977–86 (trad. it. "L'alimentazione contemporanea" in G. Marrone (a cura di), *Scritti: società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino 1998, 31–41; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 47–57).
- BASTIDE F. (1987), *Le traitement de la matière: opérations élémentaires*, "Actes sémiotiques — Documents", 89 (trad. it. "Il trattamento della materia", in P. Fabbri e G. Marrone, *Semiotica in nuce. Vol. II*, 343–58; ora in G. Marro-

ne e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 163–85).

BERTRAND D. (2000), *Précis de sémiotique littéraire*, Nathan, Parigi (trad. it. “Un dolce indoeuropeo”, estratto di “Figuratività, fra iconizzazione e tematizzazione”, in *Basi di Semiotica letteraria*, Meltemi, Roma 2002, 139–46; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 211–9).

BOCKENHEIM J. (1431–35), *Registrum Coquine*, manoscritti.

CAMILLERI A. (1999), *Gli arancini di Montalbano*, Mondadori, Milano.

DOUGLAS M. (1982), “Food as a system of communication”, in *The active voice*, Routledge & Kegan Paul, London (trad. it. “Il cibo come sistema di comunicazione”, in Id. *Antropologia e simbolismo*, il Mulino, Bologna 1985, 193–229; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 59–93).

FABBRI P. (1991), “Palatogrammi”, in A. Pollarini (a cura di) *La cucina bricconcella (Omaggio a P. Artusi)*, Quattroventi, Urbino 1991, 77–90; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 115–32.

——— (2003), “Texture: substance and form”, in AA.VV., *Bockenheim revisited*, “Gastronomica. Journal of Food and Culture”, 2 (3): 50–63 (trad. it. in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 221–6).

FERRARO G. (1998), “Senso e passione. L’universo alimentare e i suoi regimi discorsivi”, in I. Brugo, G. Ferraro et al. *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Meltemi, Roma 1998, 26–51; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012.

FLAUBERT G. (1951) [1857], *Madame Bovary*, in *Œuvres I*, Gallimard, Parigi (trad. it. *Madame Bovary*, Einaudi, Torino 1981).

FLOCH J.-M. (1995), “L’Eve et la cistre. L’emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras” (trad. it. “L’Eve e il finocchio delle Alpi. L’emblema aromatico della cucina di Michel Bras”, in *Identità visive. Costruire l’identità a partire dai segni*, FrancoAngeli, Milano 2002, 97–123; ora anche “Il piatto, il gusto, il mito. L’emblema aromatico nella cucina di Michel Bras”, in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 227–50).

- FONTANILLE J. (2006), "A déguster des yeux. Note sur la 'mise en assiette', à propos de la cuisine de Michel Bras", in A. Beyaert (a cura di) *La diversité du sensible*, Pulim, Limoges, 195–218 (trad. it. "Da gustare con gli occhi. A proposito della cucina di Michel Bras", in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 289–322).
- GIANNITRAPANI A. (2005), *Mukka express: una contrazione mancata, "E/C"*, disponibile online all'indirizzo www.ec-aiss.it/archivio/tematico/oggetti_design/oggetti_design.php (consultato il 23 aprile 2012); ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 347–60.
- GOODY J. (1982), "Terms, operations and cognition", in *Cooking, cuisine and class*, Cambridge University Press, 216–220 (trad. it. "Terminologia, operazioni e cognizione", in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 107–13).
- GREIMAS A.J. (1983), "La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur", in *Du sens II*, Seuil, Parigi, 157–69 (trad. it. "La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore", in Id. *Del senso 2*, Bompiani, Milano 1984, 151–63; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 197–209).
- GRIGNAFFINI G. (2000), "Estesia e discorsi sociali: per una sociosemiotica della degustazione del vino", in E. Landowski e J.L. Fiorin (a cura di) *Gusti e disgusti*, Testo&Immagine, Torino 200, 214–32; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 251–68.
- JAKOBSON R. (1965), *Szczupak po polsku*, "Prace Polonistyczne", XX (trad. it. "Il luccio alla polacca", in Id., *Premesse di storia letteraria slava*, Il Saggiatore, Milano 1975, pp. 343–58; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 189–96).
- LEHRER A. (1972), *Cooking Vocabularies and the Culinary Traingle of Lévi–Strauss*, "Anthropological Linguistics", 14 (5): 155–71.
- LÉVI–STRAUSS C. (1964) *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon, Parigi (trad. it. *Mitologiche I. Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- (1967), *Mythologiques II. Du miel aux cendres*, Plon, Parigi (trad. it. *Mitologiche II. Dal miele alle ceneri*, Il Saggiatore, Milano 1970).

- (1968), “Petit traité d’ethnologie culinaire”, in *Mitologiques III. L’origine des manières de table*, PUF, Parigi 1968 (trad. it. “Breve trattato di etnologia culinaria”, in Id. *Mitologiche III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 1971, 425–40; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 31–46).
- MARRONE G. (2011), *La forma dell’arancino*, “E/C”, disponibile online all’indirizzo www.ec-aiss.it/archivio/tematico/alimentazione_cucina/alimentazione_cucina.php (consultato il 23 aprile 2012); ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 269–87).
- (2012), Introduzione a G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 7–28.
- MARRONE G., A. GIANNITRAPANI (a cura di) (2012), *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine.
- PERULLO N. (2008), *L’altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, ETS, Pisa.
- RICCI P. (1994), “L’eccedenza del significante e la confusione tra parole e bocconi”, in Id. *Nomi, pieghe, tracce*, Quattroventi, Urbino 1994, pp. 77–90; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 133–42.
- ROSCH E. et al. (1976), *Basic objects in natural categories*, “Cognitive Psychology” 8: 382–439.
- SOLER J. (1997), “Le ragioni della Bibbia: le norme alimentari ebraiche”, in J.L. Flandrin e M. Montanari, *Storia dell’alimentazione*, Laterza, Roma–Bari, 46–55; ora in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 95–106.

Simona Stano
Università di Torino