



CIRCe
Centro
Interdipartimentale
di Ricerca
sulla Comunicazione

|Lexia
Rivista di semiotica
Journal of semiotics 17-18

IMMAGINI EFFICACI

EFFICACIOUS IMAGES

a cura di
Massimo Leone



LEXIA. RIVISTA DI SEMIOTICA

LEXIA. JOURNAL OF SEMIOTICS

17-18

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 †

Marcel DANESI

Raúl DORRA

Ruggero EUGENI

Guido FERRARO

José Enrique FINOL

Bernard JACKSON

Eric LANDOWSKI

Giovanni MANETTI

Diego MARCONI

Gianfranco MARRONE

Isabella PEZZINI

Roland POSNER

Marina SBISÀ

Michael SILVERSTEIN

Darcilia SIMÕES

Frederik STJERNFELT

Peeter TOROP

Eero TARASTI

Patrizia VIOLI

Redazione / Editor

Massimo Leone

Editori associati di questo numero /

Associated editors of this issue

Juan Alonso-Aldama, Fernando Andacht, Sémir Badir, Patrizia Calefato, Eleonora Chiais, Alessandra Chiappori, Paul Cobley, Elena Codeluppi, Dario Compagno, Giovanna Cosenza, Cristina Demaria, Nicola Dusi, Daniela Ghidoli, Alice Giannitrapani, Paolo Heritier, Eric Landowski, Theo Van Leuwen, Edoardo Lucatti, Alessandra Luciano, Costantino Maeder, Francesco Mangiapane, Gabriele Marino, Francesco Marsciani, Tiziana Migliore, Neyla Pardo, Francesca Polacci, Maria Pia Pozzato, Gianpaolo Proni, Ruggero Ragonese, Daniele Salerno, Elsa Soro, Lucio Spaziante, Simona Stano, Mattia Thibault

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 int.le 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 sezione
acquisti del sito www.aracneeditrice.it*

*È vietata la riproduzione, anche parziale, con
qualsiasi mezzo effettuata compresa la fotocopia,
anche a uso interno o didattico, non autorizzata*

I edizione: novembre 2014

ISBN 978-88-548-7680-4

ISSN 1720-5298-17

Stampato per conto della Aracne editrice
int.le S.r.l. nel mese di ottobre 2014 presso la
tipografia « Ermes. Servizi Editoriali Integrati
S.r.l. » di Ariccia (RM).

«Lexia» adotta un sistema di doppio refe-
raggio anonimo ed è indicizzata in SCO-
PUS-SCIVERSE

«Lexia» is a double-blind peer-reviewed jour-
nal, indexed in SCOPUS-SCIVERSE

Lexia. Rivista di semiotica, 17–18

Immagini efficaci

Lexia. Journal of Semiotics, 17–18
Efficacious images

a cura di
edited by
Massimo Leone

Contributi di

Massimo Leone
Ugo Volli
Martín Acebal
Miguel Bohórquez Nates
Claudio Guerri
Cristina Voto
Martín Miguel Acebal
Agustina Pérez Rial
Mattia Thibault
Véronique Plesch
Guido Ferraro
Francesca Polacci
Martina Corgnati
Santos Zunzunegui
Gian Marco De Maria
Giulia Nardelli
María Isabel Filinich
Alessandra Chiàppori
Gianfranco Marrone
Simona Stano
Gabriele Marino

Paolo Peverini
Marianna Boero
Philippe Ricaud
Valentina Manchia
Vivien Lloveria
Federica Turco
Ludovic Chatenet
Valeria De Luca
Sémir Badir
Tatsuma Padoan
Elsa Soro
Patrizia Violi
Lazaros Papoutzis
Argyris Kyridis
Anastasia Christodoulou
Nikos Fotopoulos
Ifigeneia Vamvakidou
Antonio Santangelo
Carlos Federico González Pérez
Patrick J. Coppock



Copyright © MMXIV
ARACNE editrice int.le S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Quarto Negroni, 15
00040 Ariccia (RM)
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-7680-4

*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: novembre 2014

La ricerca che ha portato a questo volume è stata svolta presso il Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino.

Indice / *Table of Contents*

- II Prefazione / *Preface*
Massimo Leone

Parte I Teorie

Part I Theories

- 17 Leggere le immagini?
Ugo Volli
- 41 *Détrompe l'oeil*: come disfare cose con le immagini
Massimo Leone
- 71 La manumisión de las imágenes
Martín M. Acebal, Miguel Bohórquez Nates, Claudio Guerri, Cristina Voto
- 91 Repensando las promesas de la imagen
Martín M. Acebal, Agustina Pérez Rial
- 107 Immagini agentive: uno sguardo biosemiotico
Mattia Thibault

Parte II Supporti e dispositivi

Part II Platforms and Devices

2.1 L'agentività dei dipinti /
The agency of paintings

- 127 Come capire i graffiti di Arborio?
Véronique Plesch
- 149 Faire–faire, faire–être, le pouvoir du discours narratif iconique (Giotto, Vie de Saint François, Assisi)
Michel Costantini
- 167 Degas e la pittura “fotografica”: la questione del *realismo* nella prospettiva della semiotica “neoclassica”
Guido Ferraro
- 191 Neutralizzare il far fare dell’immagine: sul motivo della finestra in Matisse
Francesca Polacci
- 209 “Je te cherche... depuis 1000 ans”. Meret Oppenheim and Alberto Giacometti
Martina Corgnati

2.2 L'agentività dei film /
The agency of movies

- 241 Vivir por cerrar los ojos. Figuratividad y eficacia simbólica en *El espíritu de la colmena* (Víctor Erice, 1973)
Santos Zunzunegui
- 257 Ai margini del desiderio: quattro passi nel fuoricampo cinematografico
Gian Marco De Maria
- 271 Poetiche del reale. Percorsi dell’immagine cinematografica tra strategie di rappresentazione ed effetti di realtà: *Elephant* e *Bowling for Columbine* a confronto
Giulia Nardelli

2.3 L'agentività della scrittura /
The agency of writing

- 285 Imagen y voz. La fuerza modal de la escritura
María Isabel Filinich
- 303 Le immagini difficili. Considerazioni semiotiche sul ruolo
della fotografia in *L'avventura di un fotografo* di Italo Calvino
Alessandra Chiàppori

2.4 Agentività sinestetiche /
Synaesthetic agency

- 319 Gustare con gli occhi: l'enunciazione in *Masterchef*
Gianfranco Marrone
- 341 Tra regimi dietetici e regimi di senso. Il ruolo del linguaggio
iconico nelle diete degli *health and fitness magazine*
Simona Stano
- 365 *Trompe-l'oreille*. Note sulla musica che inganna
Gabriele Marino

Parte III
Campi

Part III
Fields

3.1 Immagini agentive e pubblicità /
Images, agency, and advertisement

- 411 L'agentività delle immagini nella comunicazione *public interest*.
Strategie della veridizione
Paolo Peverini

- 431 Famiglia modello, modelli di famiglia. L'agentività delle immagini pubblicitarie
Marianna Boero

3.2 Immagini agentive e prova /
Images, agency, and evidence

- 451 L'image «instituyente» en science: l'exemple des reconstitutions de l'homme préhistorique
Philippe Ricaud

- 473 Immagini che raccontano storie. Pratiche e strategie di rappresentazione in due esempi di *data visualization*
Valentina Manchia

- 491 (D)énonciation visuelle et coopération de l'image
Vivien Lloveria

3.3 Immagini agentive e corpo /
Images, agency, and the body

- 513 Dalla performance all'azione. *The artist is present*: Marina Abramović
Federica Turco

- 535 L'image comme trace en mouvement. Du corps du geste au corps de l'image
Ludovic Chatenet, Valeria De Luca

- 555 Projections graphiques de quelques espaces de la vie sociale au Japon
Sémir Badir

- 579 Drawn by Images. Control, Subversion and Contamination in the Visual Discourse of Tokyo Metro
Tatsuma Padoan

- 601 Sensibili, virali, partecipate: sull'efficacia delle mappe
Elsa Soro
- 3.5 Immagini agentive e identità /
Images, agency, and identity
- 619 Immagini per ricordare, immagini per agire. Il caso della
Guerra Sucia argentina
Patrizia Violi
- 651 Football Stickers and Slogans as Creators of 'Special' Identi-
ties. The Case of Aris FC Thessaloniki
L. Papoutzis, A. Kyridis, A. Christodoulou, N. Fotopoulos, I. Vamvakidou
- 671 L'agentività dell'immagine dei politici: riflessioni semiotiche
sulla campagna di Matteo Renzi per le elezioni primarie del
candidato premier del Partito Democratico alle politiche del
2013
Antonio Santangelo
- 693 Un abordaje semiótico de la señalización organizacional de
un museo argentino: hacia la recuperación de los sistemas
interpretativos de las imágenes materiales visuales conceptua-
les
Carlos Federico González Pérez
- 725 Interactivity + Playfulness: How to Do Things With Images
in Ludic and Social Media
Patrick J. Coppock
- 745 Note biografiche degli autori / *Authors' Bionotes*
- 761 Call for papers. Sulla censura
- 767 Call for papers. *On censorship*

Tra regimi dietetici e regimi di senso

Il ruolo del linguaggio iconico
nelle diete degli *health and fitness magazine*

SIMONA STANO

ENGLISH TITLE: *From Dietetic to Sense Regimes. The Role of Iconic Language in the Diets of the Health and Fitness Magazines*

ABSTRACT: Coming from the Greek *diàita*, which means “life, lifestyle”, the word diet is generally defined as a set of rules regulating not only the assumption of food, but also physical exercise. Not surprisingly, one of the synonyms of this term is the word regime, deriving from the Latin verb *règere*, “to manage, to rule”. Diet can be therefore understood as a system of signs, namely as a language composed by particular signs, texts, discourses, and practices. Form of life in which identity emerges in the intersection of the body and the textual and discursive dimensions, diet is based on particular dynamics related to the cognitive–epistemic (belief), pragmatic (praxis), and emotional (passion) point of view. The main aim of this paper is to think over the agency of the images used by the so-called health and fitness magazines, analysing how the iconic language is able to orient, encourage, or even trigger the action of the observer in a field that can be considered not only as a dietetic regime, but also as a sense regime.

PAROLE CHIAVE: diet; health and fitness magazines; agency; images; regime.

Dal greco *diàita*, “vita, modo di vivere”, la *dieta* è in genere definita come un insieme di norme disciplinanti l’alimentazione o, più in generale, come “regola di vivere confacente alla salute” (Pianigiani 2010). Non a caso, tra i sinonimi di tale sostantivo compare la parola *regime*, la cui radice rimanda al verbo latino *règere*, “dirigere, governare”: si tratta di un’azione o maniera di governare, di amministrare”; in altre parole, di una vera e propria “regola di vita” (*ibidem*). Un’osservazione che trova riscontro nelle espressioni di alcune tra le più diffuse lingue straniere: in inglese il termine *diet* fa riferimento non solo a ciò

che gli esseri umani o gli animali sono soliti mangiare (“the kind of food that a person, animal, or community habitually eats”, Wehmeier 2005, p. 177), ma anche a una particolare condotta alimentare volta a fini terapeutici di vario genere (“a special course of food to which a person restricts themselves to lose weight or for medical reasons”, *ibidem*). Anche in questo caso, è evidente la vicinanza con la sfera semantica entro cui si inserisce la parola *regime*: “a therapeutic course of medical treatment, often including recommendations as to diet and exercise” (*ibid.*, p. 519). In spagnolo, invece, è proprio il vocabolo *régimen* a essere comunemente usato per far riferimento alla dieta intesa come insieme di norme disciplinanti l’alimentazione: la *Real Academia Española* ne offre una definizione nei termini generali di “conjunto de normas que gobiernan o rigen una cosa o una actividad” (2012), ma, allo stesso tempo, anche in quelli più specifici di “conjunto de normas referentes al tipo, cantidad, etc., de los alimentos, que debe observar una persona, generalmente por motivos de salud” (*ibidem*). In accordo con simile impostazione, il dizionario online *WordReference*, comprende le definizioni “modo de gobernarse o regirse en algo” (2012) e “conjunto de reglas que regulan la alimentación” (*ibidem*), riportando inoltre l’espressione *régimen alimenticio* nella spiegazione relativa alla voce *dieta*:

Alimentación habitual de una persona [...].
Régimen alimenticio que se ha de guardar por distintas razones [...].
 Conjunto de comidas y bebidas que componen este régimen alimenticio [...] (*ibidem*, corsivo mio).

Allo stesso modo, in francese, si utilizza in genere l’espressione *régime* o *régime alimentaire* per fare riferimento a

usage raisonné de la nourriture, en accord avec les règles de la diététique appliquées aux besoins particuliers d’un individu, pour corriger certain troubles ou éviter qu’ils ne se produisent (Gatard 1992, p. 1393)

e i medesimi termini tornano nella definizione di *diète*: “régime alimentaire prescrit dans un but thérapeutique” (*ibid.*, p. 494).

A partire da simili osservazioni, è possibile parlare di dieta, o *regime dietetico* o *alimentare*, come una “pratica semiotica” — per riprendere le parole di Giorgio Grignaffini (2013) —

le cui strategie enunciative mirano a trasformare le prescrizioni alimentari e le giustificazioni fisiologiche, mediche, chimiche ecc. che [ne] stanno alla base [...] in un discorso persuasivo, volto a convincere il destinatario della necessità e/o dell'opportunità di seguirne le indicazioni" (p. 39).

Al di là della sequenza di azioni presupposte da una particolare dieta e dalle caratteristiche che le contraddistinguono (preparazione e quantità degli alimenti, modalità e orari di ingestione, scadenze temporali, pratiche accessorie, ecc.), è interessante focalizzare l'attenzione sul modo in cui la dimensione fisiologica, così come quella medica e terapeutica, "vengono assorbit[e] all'interno di una dimensione discorsiva" (*ibidem*), interpretando dunque il regime dietetico come un apparato sociosemiotico volto a "convincere il soggetto enunciatario del testo–dieta ad aderire a tali azioni" (*ibidem*).

Oltre che come regime alimentare, la dieta — e, più in generale, la dietetica — può quindi essere intesa come *regime di senso*, ovvero come un linguaggio composto da particolari segni, testi, discorsi e pratiche. Forma di vita in cui il senso profondo dell'identità emerge nell'intersezione tra corpo, testualità e discorsività, la dieta si basa su particolari dinamiche legate alla dimensione cognitivo–epistemica (*far credere*), emotiva (*far essere*) e pragmatica (*far fare*) e fa riferimento a particolari configurazioni narrative e strategie enunciative. A questo proposito, è particolarmente interessante riprendere innanzi tutto proprio i punti principali dell'analisi di Grignaffini (2013), il quale esamina il regime dietetico dal punto di vista aspettuale (cfr Greimas e Courtés 1979, pp. 12–15), rileggendone le varie fasi alla luce dello schema narrativo canonico (Greimas 1976, 1983) e mettendone in evidenza le strutture valoriali di fondo.

Secondo lo studioso, il soggetto della dieta, inizialmente un *bricoleur* (cfr Floch 1995, 2006) del mangiare e del bere, dominato da passioni caratterizzate da imprevedibilità e intensità, arriva, in seguito a una serie di eccessi, a un punto insieme terminativo e incoativo, per cui è portato a "lasciare la strada della bisboccia, dell'assenza di regole, e dell'improvvisazione che [lo] hanno segnato [fino a quel punto per] iniziare un percorso dal sapore vagamente palinogenetico che [lo] porterà alla salvezza, attraverso l'applicazione di una sorta di protocollo di azioni e l'adozione di un sistema di valori ad hoc" (Grignaffini 2013, p. 40). La dieta cercherebbe quindi di far passare

tale soggetto dall'incoativo al durativo, mediante l'applicazione di uno schema iterativo che ruota intorno alle figure di un Destinante che, a seconda delle circostanze, può indossare i panni di istanza sanitaria, morale, estetica, sociale, ecc. e di un Oggetto di Valore che può quindi essere incarnato dal raggiungimento della Salute, della Bellezza, del Benessere, dell'Integrazione Sociale e così via.

Grignaffini prende in seguito in considerazione la dieta Dukan per analizzare, nello specifico, cosa avviene rispetto alla dimensione modale (Greimas 1976, 1983) e allo svolgimento dello schema narrativo canonico (*ibidem*). Al di là delle peculiarità del testo in analisi, è di notevole rilevanza l'idea generale presentata dall'autore: la dieta sembra presupporre un Soggetto depotenziato tanto rispetto al *sapere* (in quanto chiamato a seguire una serie di prescrizioni di ordine normativo che regolano ogni aspetto della sua condotta) quanto al *volere* (in quanto appare deprivato di volontà autonoma, o caratterizzato da una volontà debole) e al *potere* (perché privato di ogni competenza in ambito decisionale). L'unica modalità che egli sembra non perdere è quella del *dovere*, presupposta dalle stesse definizioni analizzate in apertura.

Centrale è, quindi, la fase della *competenza*, in cui il Soggetto deve acquisire le modalità virtualizzanti legate al *voler essere* (bello, in salute, in forma, socialmente integrato, ecc.) e *voler fare* (la dieta, con tutte le norme che comporta), così come al *dover essere* (di nuovo: bello, in salute, in forma, socialmente integrato, ecc.) e *dover fare* (la dieta). Accanto a tali modalità, vi sono quelle *attualizzanti*: “per poter svolgere il programma narrativo e congiungersi con l'oggetto di valore, c'è bisogno del *Saper Fare* (rappresentato dalle regole di cui le diete sono ricche) e del *Poter Fare*, [secondo una logica inclusiva, per cui] tutti ce la possono fare, anche tu” (Grignaffini 2013, p. 45, corsivi miei). Solo una volta acquisite simili competenze si può passare alla *performance*, caratterizzata dalla presenza di Antisoggetti (ovvero elementi soggettivi quali la golosità, la passività delle abitudini, il disordine alimentare, ma anche oggettivi, come le calorie, i grassi, i carboidrati, ecc.) e di quelle figure che Grignaffini denomina Antidestinatanti ([ovvero,] a seconda dei motivi per cui si intraprende la dieta: l'inestetismo, la malattia, il malessere, l'esclusione sociale, ecc., cfr. *ibidem*). L'ultima fase, la *sanzione*, dipende dalla capacità di adeguarsi alle prescrizioni del Destinante e di contrastare i rischi legati all'abbandono di quanto presupposto dall'Antidestinante.

Molto interessante, inoltre, è la scissione del programma narrativo di base in molteplici programmi narrativi d'uso, che prevedono l'intreccio di diverse variabili (tra cui la riduzione dell'apporto calorico, l'aumento dell'assunzione di acqua, l'incremento dell'attività fisica, ecc.), nonché il raggiungimento di traguardi intermedi (come se l'Oggetto di Valore potesse essere parcellizzato), la cui importanza è fondamentale in relazione all'aspetto della *motivazione* del soggetto e al dispiegamento temporale delle diverse fasi analizzate (e, in particolar modo, della performance, in genere lunga e perigliosa, cfr. Grignaffini 2013, pp. 45–46).

Dal punto di vista valoriale, invece, al di là dell'apparente semplicità per cui al versante negativo del grasso, brutto, nocivo e socialmente inaccettabile si contrappone quello positivo del magro, bello, sano e socialmente integrato, occorre prendere in considerazione la problematica del corpo e la percezione gustativa. Il discorso della dieta, in effetti, si basa, come accennato in precedenza, su particolari dinamiche legate alla dimensione cognitivo-epistemica (*far credere*), emotiva (*far essere*) e pragmatica (*far fare*): la dimensione passionale del destinatario risulta annullata, giacché il soggetto costruito da simile discorso è chiamato ad assiologizzare positivamente un messaggio inizialmente percepito come disforico, quello legato alla privazione o alla riduzione forzata degli alimenti, nonché alle altre pratiche collaterali (esercizio fisico, regolarità legate ai tempi dell'alimentazione, ecc.) in genere presupposte dal regime dietetico. Decisivo, quindi, è il carattere *persuasivo* e *seduttivo* del discorso della dieta, che può essere efficacemente analizzato, secondo Grignaffini (2013), alla luce del modello elaborato da Landowski (2005) per l'interpretazione delle interazioni sociali. Secondo l'autore de *Les interactions risquées*, si possono individuare quattro regimi di costruzione del senso che rimandano a fasi o modi con cui il soggetto si rapporta con l'Altro durante l'interazione: il regime della *programmazione* si fonda su un principio di regolarità e si sviluppa nel momento in cui si realizzano gli obiettivi che erano stati pensati in precedenza dai soggetti; il regime della *manipolazione* è basato su una logica dell'intenzionalità e segue il classico modello di interazione tra Soggetto e Oggetto; il regime dell'*aggiustamento*, fondato su una logica della sensibilità, fa riferimento alla progressiva acquisizione di particolari competenze ed esprime l'insicurezza; il regime dell'*accidente*, infine, si basa sulla logica dell'*alea*, opponendosi

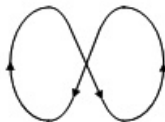
in particolar modo al regime della programmazione in quanto non fondato su comportamenti prestabiliti.

régime de la programmation

principe de régularité
la sécurité

régime de la manipulation

principe d'intentionnalité
le risque limité



régime de l'accident

principe d'aléa
le risque pur

régime de l'ajustement

principe de sensibilité
l'insécurité

Se l'*alea* contraddistingue il *goloso*, incurante delle regole e totalmente abbandonato al patemico e all'estesico, il soggetto "a dieta", essendo chiamato a "governare" e "dirigere" le proprie pulsioni e i propri comportamenti e desideri, si iscrive piuttosto nel regime della programmazione e della manipolazione: solo con la trasformazione del corpo in una macchina potente e funzionale (cfr. Grignaffini 2012, pp. 47–49) e il contenimento delle passioni (passaggio dall'eccesso all'equilibrio) si possono limitare i rischi legati alla smoderatezza (bruttezza, malattia, obesità, esclusione sociale, ecc.), giungendo infine al raggiungimento della regolarità e della sicurezza (bellezza, salute, benessere, integrazione sociale, ecc.).

A partire da simili osservazioni, acquisisce notevole interesse la riflessione sulle proprietà intrinseche ai *discorsi* della dieta, ovvero al modo in cui simili regimi e dinamiche narrative trovano espressione in particolari strategie enunciative. In particolare, ci si soffermerà in quanto segue sulla dimensione visiva: sulla base dell'osservazione di alcuni *case study*, selezionati per la loro significatività all'interno dell'ampio panorama delle riviste dedicate al benessere e alla forma fisica (i cosiddetti *health and fitness magazine*), il presente articolo si propone di riflettere sull'agentività del linguaggio iconico, indagando le sue capacità di orientare e indurre l'azione dell'osservatore nell'ambito in analisi. In che modo le immagini generalmente utilizzate nei discorsi che riguardano quei particolari regimi di senso che sono i regimi alimentari si dimostrano capaci di innescare determinate pratiche e forme di vita? Quali meccanismi garantiscono il passaggio dalla ricezione di simili testi visivi all'elaborazione ed esecuzione di particolari condotte, attribuendo alle riviste il ruolo di Destinanti cui i Soggetti — i lettori — sono disposti a delegare non solo competenze ma anche prescrizioni di ordine normativo? In definitiva, in che

modo il linguaggio iconico risulta in grado di incoraggiare o proibire determinate azioni, scatenare desideri o avversioni, innescare o inibire stati d'animo e configurazioni passionali?

1. Il corpus

I cosiddetti *health and fitness magazines* sono riviste periodiche (in genere settimanali, mensili o bimestrali) dedicate a diversi argomenti, dal benessere alla bellezza, dalla nutrizione all'allenamento fisico, dalla salute al *bodybuilding*. All'interno dell'ampia e variegata gamma di prodotti reperibili in tale ambito, sono stati selezionati per la presente analisi alcuni dei titoli più diffusi in Italia e all'estero¹: *Intimità Salute*, *Men's Health*, *OK Salute e Benessere*, *Santé Magazine*, *Shape USA*, *Top Santé*, *Vivere Light*, *Viversani & Belli* e *Women's Fitness*.

Si propone di seguito l'analisi delle immagini più significative rinvenute all'interno del corpus individuato. Prima di dare spazio alla parte analitica, tuttavia, occorre fornire un'ulteriore precisazione: la dieta, in conformità con le definizioni presentate in apertura, è stata considerata come “regola di vivere confacente alla salute”, ovvero come insieme di prescrizioni che non riguardano solo l'alimentazione in senso stretto, ma anche l'esercizio fisico (l'*exercise* della definizione dell'*Oxford Dictionary*). Ciò permetterà di focalizzare l'attenzione sui due elementi principali che, a nostro avviso, intervengono a livello visivo nei discorsi della dieta: da un lato, gli *alimenti* stessi, la materia-cibo; dall'altro, il *corpo umano*.

2. La materia-cibo: raffigurazioni degli alimenti tra normatività e scientificità

Per quanto riguarda la raffigurazione della materia-cibo, si avverte innanzi tutto la centralità dell'opposizione “Natura” vs “Cultura”: vi è una grande predominanza di frutta, verdura e altri elementi naturali²,

1. Periodo di analisi: luglio-dicembre 2012.

2. O, meglio, “meno culturalizzati”: pur essendo frutti della terra, infatti, si tratta di prodotti in certa misura *culturali*, ovvero segnati dall'intervento dell'uomo (si pensi, ad

in genere *crudi* (cfr. Lévi–Strass 1964), mentre i prodotti confezionati sono per lo più assenti e le pietanze *cotte*, seppur presenti, decisamente esigue se paragonate ai primi.

La Cultura entra in gioco nella misura in cui divide e cataloga simili prodotti naturali (cfr. Fig. 1): già percepibile nella raffigurazione dei legumi, divisi in sacchetti in base alla tipologia, o nella rappresentazione della cannella, i cui bastoncini sono tenuti insieme da uno spago, oltre che nei particolari che rimandano alle procedure di coltivazione (le piante di basilico), raccolta (i peperoncini, le carote nere, i lamponi, le nespole, i cavoletti e le prugne) e talvolta essiccazione (l'uva passa e la stessa cannella) degli ortaggi e dei frutti fotografati, la dimensione culturale è presente in modo più esplicito in numerosissimi casi. Si assiste innanzi tutto a un tentativo più specifico di catalogazione degli alimenti, con l'esplicitazione dei loro nomi e delle proprietà nutritive che li caratterizzano, fino a indicazioni di vario genere sul loro apporto calorico, proteico, lipidico, vitaminico, ecc. e sulle pratiche di preparazione e consumo che li riguardano (cfr. Figg. 2 e 3).

In particolare, è interessante notare il processo di *scomposizione* cui è sottoposto il cibo³, per cui, anche nel caso in cui diversi elementi siano mischiati insieme, rimane un certo grado di *discontinuità* che permette di riconoscere singoli ingredienti e risalire, quindi, alle proprietà benefiche o nocive di ognuno di essi, suggerendo determinate condotte da adottare al lettore. Si tratta di una caratteristica tipica nelle rappresentazioni degli alimenti proposte dalle riviste analizzate: anche quando vengono presentate delle ricette, o si fa ricorso alla raffigurazione di piatti composti, piuttosto che alla rappresentazione di categorie o insiemi di cibi affini, alla mescolanza si unisce sempre un certo grado di discontinuità che permette di distinguerne e individuarne le unità minime (cfr. Fig. 4). Tanto nel caso della pasta come in quello dei legumi, ad esempio, assistiamo all'accostamento di diversi tipi del medesimo genere di alimento, con elementi separatori o contrasti cromatici che mettono in evidenza le differenze interne allo stesso. Vi è poi l'esempio dell'insalata, della pasta, dell'insalata e delle

esempio, ai processi legati all'agricoltura, alla raccolta, ai trattamenti di vario genere che i prodotti subiscono, ecc.). A prescindere da simile precisazione, tuttavia, il riferimento è qui al contrasto tra organico (o, in termini più moderni, "biologico") e confezionato.

3. Fattore su cui si tornerà più avanti.



Figura 1: Frutta, verdura e altri elementi “naturali” (dall’alto a sinistra in basso a destra: *OK Salute e Benessere* n. sett. 2012, pp. 14 e 25; *OK Salute e Benessere* n. ott. 2012, pp. 27 e 41; *OK Salute e Benessere* n. dic. 2012, pp. 14 e 25; *Vivere Light* n. nov. 2012, pp. 8 e 82; / *Viversani & Belli* n. 46, p. 40; *Women’s Fitness* n. 8, pp. 41 e 61).



Figura 2: Indicazioni sul nome e le proprietà nutritive dei prodotti raffigurati (dall'alto a sinistra in basso a destra: *OK Salute e Benessere* n. ott. 2012, pp. 27 e 41; *OK Salute e Benessere* n. dic, pp. 14 e 25; *Vivere Light* n. nov, pp. 8 e 82; *Viversani & Belli* n. 46, p. 40; *Women's Fitness* n. 8, pp. 41 e 61; *OK Salute e Benessere* n. sett, p. 14; in basso: *OK Salute e Benessere* n. sett. 2012, pp. 14 e 25; *OK Salute e Benessere* n. ott. 2012, pp. 27 e 41; *OK Salute e Benessere* n. dic. 2012, pp. 14 e 25).



Figura 3: Indicazioni sulla corretta preparazione e consumazione di alcuni alimenti (*OK Salute e Benessere* n. sett. 2012, pp. 14 e 25; *OK Salute e Benessere* n. ott. 2012, pp. 27 e 41).

varie altre pietanze che, pur accogliendo al loro interno ingredienti di diversa natura, permettono di distinguere e individuare separatamente ognuno di essi (questo persino nel caso della pizza, dove scompare lo strato di mozzarella che in genere sovrasta e in certa misura incorpora le altre guarnizioni, così come in quello dei funghi alla panna, in cui il liquido bianco rimane sullo sfondo, senza alterare il colore delle spezie e degli alimenti che accompagna, o ancora in quello del tiramisù che, nella sua versione *light*, permette di distinguere chiaramente i savoiardi dagli strati di crema e dal cacao). Si giunge così a una vera e propria *stratificazione* delle pietanze, che le seziona distinguendone le componenti di base ed esplicitando le caratteristiche di ciascuna di esse (fig. 4, ultima immagine a destra).



Figura 4: Effetto di *scomposizione* delle pietanze (OK Salute e Benessere n. sett. 2012, pp. 14 e 25; OK Salute e Benessere n. ott. pp. 27 e 41; Men's Health n. 139, p. 12).

Molto rilevante, inoltre, è il tentativo di caratterizzare le stesse vivande come veri e propri *soggetti*: raffigurati come portatori di determinate caratteristiche e proprietà, nonché come sostanze in grado di provocare particolari effetti, gli alimenti non sono presentati come semplici oggetti dell'alimentazione, bensì come suoi soggetti dotati di una qualche forma di *agency* o agentività. Non a caso, essi arrivano talvolta persino ad avere un volto, come bene esemplificano le uova della Figura 2.

Per quanto riguarda le tecniche di preparazione del cibo, infine, va rimarcata l'importanza attribuita non solo agli alimenti — e, di nuovo, alle proprietà nutritive che li contraddistinguono —, ma anche agli strumenti che ne permettono la cottura (cfr. Fig. 3), con un evidente

richiamo all'ambito del *food design* e agli studi condotti da Lévi-Strauss (1964, 1967, 1968) sui procedimenti legati al passaggio dal *crudo* al *cotto*. Talvolta, poi, a essere raffigurate sono le stesse pratiche che riguardano la classificazione e segmentazione degli alimenti⁴. In relazione alle pratiche di consumo, invece, sono riscontrabili tre elementi di primaria importanza: l'importanza della classificazione delle sostanze alimentari in cibi sani (da consumare) e cibi nocivi (da non consumare), la necessità — e insieme la pericolosità — di alcune pratiche alimentari e, infine, l'invito a seguire determinate tempistiche (nel caso della Fig. 3, la lenta assunzione delle pietanze) per una corretta alimentazione.

Oltre alla catalogazione e classificazione degli alimenti, si assiste poi a una sorta di progressivo *avvicinamento* e *parcellizzazione* della materia-cibo che, prendendo le mosse dalla raffigurazione delle pietanze giunge, come abbiamo visto, alla loro scomposizione in singoli ingredienti, per poi spingersi ancora oltre, arrivando a sgusciare, aprire, persino scomporre la materia-cibo, avvalendosi in alcuni casi di strumenti scientifici e tecnologici che permettono di addentrarsi nella stessa struttura cellulare e molecolare che li caratterizza. Ciò porta a considerare un altro interessante fattore: *l'incontro con la scienza* (Fig. 5).

Nella prima immagine della Figura 5, il tratto grafico interviene per inserire il cibo nell'ambito dei processi metabolici, ponendolo in relazione con una delle più diffuse patologie legate all'alimentazione (il diabete). La fotografia immediatamente a destra, invece, fa esplicito riferimento all'universo farmaceutico, suggerendo una diretta corrispondenza tra le proprietà nutrizionali di determinati alimenti e i comuni integratori ottenuti chimicamente. Il legame con la farmacologia è ulteriormente rimarcato dalle fotografie sottostanti, in cui un infuso denominato "pozione magica" e una beuta contenente un liquido blu sembrano rimandare all'idea di reazione chimica e, insieme, a una dimensione magica, per certi versi sciamanica, della medicina. L'insistenza, inoltre, è sulla *naturalità* degli elementi utilizzati per la cura di patologie o disfunzioni, fattore che torna sovente nelle riviste

4. Alcuni esempi si trovano in *Santé Magazine* n. 444, p. 22, in cui vi è una fotografia di due mani intente a dividere diversi tipi di pasta (spaghetti, tagliatelle, ecc.) in diversi contenitori, o *Top Santé* n. 267, p. 55, in cui le mani sono ritratte nell'atto del tagliare una mela.



Figura 5: *Cibo e universo scientifico: OK Salute e Benessere* n. sett. 2012, pp. 14 e 25; *OK Salute e Benessere* n. ott. 2012, pp. 27 e 41).

analizzate, con figure che ritraggono alimenti per lo più esclusi dai comuni regimi dietetici. Largamente proibiti dalla dieta, i lipidi, gli zuccheri e le proteine (in questo caso: frutti tropicali, olio, uova, miele e cioccolato) vengono presentati come i prodotti ideali per ambiti quali la cura del corpo e la cosmesi. Molto interessante, infine, è il caso delle ultime due immagini in basso a destra: una fetta di arrosto e una tazza di cappuccino diventano la superficie di iscrizione di grafici (il segno tracciato sulla carne) e disegni (il cuore bianco disegnato dalla schiuma cremosa), inserendo la materia-cibo in una dimensione metaforica che li pone in rapporto diretto con la salute dell'organismo. Questo avviene non solo sul versante della nocività (ovvero nel caso di alimenti che arrecano danni alla salute, come nel caso appena considerato), ma anche su quello del benessere ("la salute del cuore", con la policromia e l'equilibrio della prima immagine in alto a destra, nella Figura 6) e della difesa dell'organismo (il casco in alto a sinistra). Sempre a livello metaforico, poi, va notata la forte presenza della retorica della guerra e della minaccia: i rischi legati a determinati tipi di alimenti vengono

espressi mediante metafore visive⁵ che ne mettono in evidenza la forte pericolosità (Fig. 6, fascia centrale). In altre occasioni, invece, i rischi legati a una scorretta alimentazione trovano espressione nelle figure del *timore* e della *privazione*, da un lato, e della *tentazione*, dall'altro (cfr. Fig. 6, in basso).

In una di queste immagini, una montagna iperbolica di dolci — la cui ombra rimanda alla figura di uno spaventoso mostro — sembra aggredire l'uomo che, temendola, indietreggia per fuggire da essa. Nella fotografia sottostante, la paura lascia spazio alla competenza: un piatto bianco ospita una forchetta pulita, che non sembra quindi essere stata utilizzata, e alcune briciole, mentre il codice linguistico interviene per esplicitare il senso legato alla dimensione iconica (“la torta fatela mangiare agli altri”). Nelle ultime due immagini proposte, al contrario, è la tentazione a essere raffigurata, mediante il consueto ricorso al color rosso (il rossetto sulle labbra, in rima con lo smalto delle unghie e perle della collana, nel primo caso, e con il cardigan e il dolcetto, nel secondo) e la scelta del piano dettaglio, che focalizza l'attenzione sulla bocca, aperta o per lo meno socchiusa in entrambe le fotografie. Ancora una volta, è la competenza a intervenire nei confronti della tentazione: che si tratti di individuare gli alimenti vegetali che, pur possedendo molte delle proprietà nutritive della carne, non ne presentano gli effetti nocivi, piuttosto che di saper distinguere all'origine i cibi sani da quelli nocivi, è proprio la conoscenza, spesso fornita dalle riviste stesse, che permette di mangiare con “misura” e controllo, come ben esplicita il costante riferimento alle figure della bilancia del centimetro in genere usato dai sarti per misurare le forme del corpo umano.

3. Verso il manichino–macchina: la rappresentazione del corpo

Per quanto riguarda la rappresentazione del corpo, si assiste a un processo di progressiva *personalizzazione* dell'individuo. La prima spia di questo processo ha a che vedere con la prospettiva di genere: se il corpo maschile mantiene pressoché inalterate le proprie caratteri-

5. Ulteriormente rafforzate a livello del codice linguistico (“disinnesca”, “piano d'attacco”).



Figura 6: Cibo tra salute e rischi (in alto a sinistra: *Vivere Light* n. 62 p. 34; a destra: *Men's Health* n. 140, p. 26; al centro: *Men's Health* n. 140, pp. 52–54; in basso: *Shape USA* n. dic. 2012, p. 144; *Women's Fitness* n. 8, pp. 64 e 72).

stiche, vedendo esaltate le fasce muscolari e la loro tonicità come in gran parte delle raffigurazioni che lo riguardano anche al di fuori del genere di periodico in analisi, quello femminile sembra abbandonare la sinuosità e la formosità che generalmente lo caratterizzano nelle comunicazioni di massa e appare in certa misura “de–sessualizzato”.



Figura 7: Muscoli e corpi de–sessualizzati (da sinistra in alto a destra in basso: *Ok Salute e Benessere* n. 11, pp. 98–99, *Shape Magazine* n. dic. 2012, pp. 2, 54, 69; *Top Santé* n. 267, p. 67; *Women’s Fitness* n. 7, copertina, pp. 24, 27, 53–53; *Women’s Fitness* n. 9, p. 58; *Women’s Fitness* n. 8, p. 26).

Indumenti che costringono le forme femminili (in particolar modo il seno che, nell’ultima immagine in basso a destra, oltre a essere compresso dal top indossato dalla ragazza fotografata, è esplicitamente riportato alla forma dei muscoli pettorali mediante il motivo stampato sull’indumento), ostentazione delle fasce muscolari e loro — talvolta quasi eccessivo — potenziamento sembrano annullare, o per lo meno ridurre notevolmente, l’opposizione “maschile” vs “femminile”, suggerendo l’idea di un *corpo–macchina* in cui la forma abbandona i tipici canoni estetici legati alla seduzione per ricollegarsi *in primis* a universi valoriali quali l’efficienza, la prestanza, l’energia, la tonicità, l’agilità e la flessibilità (ulteriormente rimarcata dalle frecce presenti in diverse fotografie). L’attenzione si sposta quindi dal corpo nel suo complesso alle parti che lo compongono (cfr. Fig. 7) — e, in particolar modo alle fasce muscolari —, fino ad abbandonare ogni connotato realistico con la progressiva sostituzione del tratto grafico all’immagine fotografica (cfr. Fig. 8, in basso).



Figura 8: Scomposizione del corpo che si allena e passaggio dalla fotografia al disegno (da sinistra in alto a destra in basso: *OK Salute e Benessere* n. 12, p. 91; *Women's Fitness* n. 7, p. 64; *Viversani & Belli* n. 48, p. 56; *Men's Health* n. 139, p. 66).

Perso ogni barlume di soggettività, il corpo è ridotto a un vero e proprio *manichino* senza connotati, in cui a essere messe in evidenza sono, ora più che mai, le fasce muscolari e, talvolta, le stesse componenti cellulari e molecolari del corpo umano⁶.

In alcuni casi, poi, alle componenti organiche si sostituiscono, a livello visivo, gli stessi alimenti⁷, che vedono così esaltate le proprie caratteristiche nutritive e terapeutiche. Il cibo è presentato come la base stessa del corpo umano (con un interessante rimando al noto aforisma di Brillat-Savarin “dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei”, 1825), e insieme come un elemento che serve per fornire energia all’organismo e mantenerlo in forma, ma nei confronti del quale occorre mantenere una certa dose controllo e padronanza. Molto interessante, a questo proposito, è l’utilizzo della messa a fuoco: se in alcune immagini il soggetto, perfettamente a fuoco, sembra essere dotato della competenza di dosare gli alimenti e optare per quelli benefici, in altre sono invece gli alimenti in primo piano ad assumere il ruolo di soggetti, mentre gli individui, sfocati, divengono macchie colorate che, incapaci di controllare la propria golosità, cedono al potere di cibi nocivi preferendoli ad altri più salutari⁸.

Un altro elemento di estrema rilevanza rispetto alla rappresentazione del corpo è il ricorso alla *nudità*: contrariamente a quanto accade nella gran parte delle comunicazioni di massa che ospitano raffigurazioni del corpo, quest’ultimo è in genere coperto o velato. La nudità, infatti, sembra essere riservata alla messa in evidenza delle masse muscolari, quando è parziale, e all’ostentazione della patologia (obesità e rischi ad essa associati), quando è totale⁹. Al contrario, il corpo sano, se nudo, è velato, a suggerire l’idea di purezza e purificazione¹⁰. In tutti gli altri casi analizzati, invece, a velare e coprire il corpo sono particolari indumenti, che rimandano in genere all’universo sportivo, sia

6. Come testimonia il caso di *Viversani & Belli* n. 48, p. 47, in cui a essere raffigurati sono i globuli rossi, rimando metonimico al corpo umano.

7. Cfr. *Women’s Fitness* n. 8, p. 74, dove allo stomaco del soggetto rappresentato vengono sostituiti dei mirtilli.

8. Cfr. *Intimità Salute* n. 48, pp. 61 e 62; *Women’s Fitness* n. 7, p. 73.

9. Cfr., in particolare, *Men’s Health* n. 138, pp. 92–93, per l’esaltazione delle fasce muscolari; e *Intimità Salute* n. 48, p. 29, per la raffigurazione degli effetti dell’obesità sul corpo umano.

10. Cfr., in particolare, *OK Salute e Benessere* n. sett. 2012, pp. 40, 41, 43 e 45.

che si tratti dell'abbigliamento comunemente utilizzato per il fitness, sia che il soggetto vesta la divisa tipica di una determinata disciplina sportiva, ergendosi in questo modo a rappresentante della stessa¹¹.

4. Conclusioni

Il campo della dieta-regime, come è stato analizzato in apertura, comprende "tutte quelle cose che devono essere misurate" (Foucault 1984, p. 105), dall'alimentazione all'esercizio fisico. La parte analitica ha messo in evidenza come entrambi questi aspetti vengano ampiamente trattati a livello visivo nelle pubblicazioni considerate. Ma in che modo le immagini analizzate si dimostrano in grado di garantire il passaggio dalla loro ricezione all'elaborazione ed esecuzione di particolari condotte e pratiche, attribuendo alle riviste il ruolo di Destinanti cui i Soggetti sono disposti a delegare non solo competenze ma anche prescrizioni di ordine normativo? In altre parole, cosa porterebbe il destinatario delle riviste in analisi a mettersi a dieta, abbandonando l'*alea* e l'accidente per costringersi entro i limiti della programmazione e della manipolazione? Quali meccanismi possono indurlo ad assiologizzare positivamente la privazione o riduzione di alcuni alimenti, la rinuncia alla tentazione e alla golosità, l'adozione di determinate pratiche legate all'esercizio fisico?

Dal punto di vista della rappresentazione della materia-cibo, e quindi dell'alimentazione propriamente detta, si è visto come, accanto al tentativo di catalogazione e classificazione degli alimenti, vi sia un progressivo movimento di avvicinamento e parcellizzazione del cibo. Questi due processi innescano a loro volta tutta una serie di meccanismi che concorrono a mettere in evidenza fattori di estrema rilevanza: la possibilità di esplicitare le proprietà nutritive di determinati alimenti, i benefici e i rischi associati alla loro assunzione, il forte nesso tra alimentazione e scienza o medicina naturale, il delicato equilibrio tra Natura e Cultura, ecc. Oltre alla rappresentazione reali-

11. In effetti, sono questi gli unici casi in cui l'identità del soggetto raffigurato è manifesta o riconoscibile. D'altra parte, non è alla soggettività dell'individuo fotografato che si fa riferimento, bensì alla sua figura in quanto rappresentante di una particolare disciplina sportiva. Spesso, inoltre, il corpo è soggetto a quello stesso processo di privazione del sesso che è stato analizzato in apertura di paragrafo.

stica della materia–cibo, vi è poi un tentativo di simbolizzazione degli alimenti: strumento di protezione piuttosto che pericolosa “bomba” che minaccia la salute, il cibo è messo in scena mediante metafore visive e richiami simbolici di varia natura. Tutto ciò favorisce una visione secondo cui il cibo cessa di essere semplice materia organica *oggetto* dell’alimentazione umana e diviene un vero e proprio *soggetto* attivo dotato di determinate caratteristiche e della capacità di agire nel mondo. In parallelo, il corpo umano sembra essere sottoposto a un processo inverso: costretto entro abiti e raffigurazioni che lo privano delle forme estetiche generalmente associate alla seduzione, scomposto in masse muscolari e particelle organiche, l’individuo perde progressivamente ogni statuto di soggettività, identificandosi con una sorta di macchina–manichino il cui buon funzionamento dipende dall’adesione o meno a determinate pratiche concernenti l’alimentazione e l’allenamento fisico. Una macchina composta dallo stesso cibo di cui si nutre, che deve quindi essere alimentata in base a quei valori d’uso che le permettono di *funzionare* bene.

Tale movimento incrociato di soggettivazione del cibo, da un lato, e personalizzazione e oggettivazione dell’individuo, dall’altro, contribuisce a mettere in risalto la dimensione normativa della dieta, ovvero quello stesso depotenziamento del soggetto rispetto al *sapere*, al *volere* e al *potere* analizzato in apertura. Oggetto di prescrizioni esogene, l’individuo è chiamato a “disabitare” il proprio corpo (cfr. Vero 2008) e a delegare desideri, conoscenze e possibilità ai discorsi della dieta, rimanendo così unicamente ancorato alla modalità del *dovere*. Scompare ogni valorizzazione utopica o ludico–estetica, e si entra nel regime del critico e del pratico (cfr. Floch 1983), in base a calcoli in termini di costi/benefici e ai valori utilitari dell’efficienza, della salute, della prestanza fisica. La funzione è insomma alla base della forma. Oggettivando il Soggetto dell’alimentazione “disabitare” il proprio corpo — il corpo dell’individuo — e soggettivandone l’oggetto — gli alimenti —, la dimensione iconica si rivela dunque in grado di porli in relazione secondo una logica di subordinazione ben precisa (come testimonia efficacemente l’utilizzo della messa a fuoco).

Ecco, dunque, in cosa consiste l’agentività delle immagini analizzate: non solo nella capacità di discernere e catalogare alimenti e pratiche, e quindi di dotare il soggetto della dieta di quella competenza di cui è inizialmente sprovvisto, infondendogli quel *saper fare* imprescindibile per

passare alla fase della performance. Ma anche nel creare tale rapporto di subordinazione del corpo — e, in definitiva, dell'individuo stesso — alla materia-cibo e all'esercizio fisico: questi elementi si contraddistinguono allora come dotati di *agency*, mentre il soggetto dell'enunciato — che, a ben vedere, coincide con lo stesso enunciatario del messaggio — viene progressivamente privato della propria soggettività, ma in parallelo dotato delle modalità virtualizzanti del *voler essere* (bello, in salute, in forma, socialmente integrato, ecc.) e *voler fare* (la dieta, con tutte le norme che comporta). Ecco quindi che, scomparsa o demonizzata ogni logica del piacere e della tentazione, l'osservatore è chiamato a rispondere a un preciso *dover essere* e *fare*, allontanandosi dal patemico e dall'estesico per delegare alle riviste attribuzioni valoriali e regimi — di norme, ma anche di senso — da adottare.

Di notevole rilevanza, infine, è l'elemento della *promessa*: mettendo in scena l'Oggetto di Valore presupposto dal programma narrativo di base e anticipando così il momento della Sanzione (il riconoscimento positivo di un corpo sano, bello, in forma, di un individuo che riacquisisce la propria soggettività — cfr. gli sportivi — e la capacità di discernere e classificare gli alimenti in modo equilibrato e autonomo — cfr. la messa a fuoco), le immagini sembrano dotare il destinatario del *poter fare* necessario a raggiungerlo, secondo una logica inclusiva che lo *motiva* a non demordere e seguire le prescrizioni del regime dietetico perché, “anche lui, come tutti, ce la può fare”. Prescrizioni che non ammettono “sgarri” o aggiustamenti, ma, al contrario, esigono *regolarità* e *intenzionalità* (cfr. Landowski 2005): sebbene la motivazione del Soggetto sia strettamente correlata al raggiungimento dei diversi oggetti di valore d'uso presupposti dai vari programmi narrativi sottesi a quello di base, simili tappe intermedie non possono trovare espressione nella dimensione visiva, il cui linguaggio mira invece a mettere in scena l'ideale finale, incitando l'osservatore ad abbandonare il regime dell'accidente e dell'aggiustamento per abbracciare quello della manipolazione e della programmazione.

Se la dieta è un “modo di vivere”, una vera e propria “regola di vita”, quindi, è proprio il linguaggio iconico che, ancor prima di quello verbale, si dimostra in grado di creare le condizioni che fanno sì che il destinatario dei suoi discorsi passi dalla ricezione all'esecuzione di simili regole e condotte. Regole e condotte che, oltre a far parte di *regimi dietetici*, costituiscono anche, e innanzi tutto, *regimi di senso*.

Riferimenti bibliografici

- BRILLAT-SAVARIN, J.A. (1825) *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*, Passard, Parigi (trad. it. *Fisiologia del gusto o Meditazioni di gastronomia transcendente*, Rizzoli, Milano 1996, 2 ed.).
- FLOCH, J.-M. (1983) "Le carré sémiotique. Pour une topographie du sens", in *Sémiotique & Publicité II*, Institut d'Etudes et de Recherches sur la Publicité, Parigi, pp. 57-79.
- (1995) *Identités visuelles*, 1995, Puf, Parigi (trad. it. *Identità visive*, 1997, Franco Angeli, Milano).
- (2006) *Bricolage. Lettere ai semiologi della terra ferma*, Meltemi, Roma.
- FOUCAULT, M. (1984) *L'usage des plaisirs*, vol. II, Gallimard, Paris (trad. it. *L'uso dei piaceri. Storia della sessualità*, vol. 2, Feltrinelli, Milano 2008, pp. 99-143).
- GATARD, M. (a cura di) (1992) *Français. Le Dictionnaire Monolingue du Français*, Zanichelli/Hachette, Evreux (Eure).
- GREIMAS, A.-J. (1976) "Pour une théorie des modalités", *Langages*, 43; ripreso in Greimas 1983, pp. 65-88.
- (1983) *Du sens II — Essais sémiotiques*, Editions de Seuil, Parigi (trad. it. *Del senso 2. Narrativa, modalità, passioni*, Bompiani, Milano 1984).
- e J. Courtés (1979) *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Hachette, Parigi (trad. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Bruno Mondadori, Milano, 2007).
- GRIGNAFFINI, G. (2013) "Dieta: regime del senso e dei sensi", in D. Mangano e G. Marrone (a cura di) *"Dietetica e Semiotica. Regimi di senso"*, Mimesis, Milano-Udine, pp. 39-50.
- LANDOWSKI, E. (2005) *Les interactions risquées*, PULIM, Limoges (trad. it. *Rischiare nelle interazioni*, Franco Angeli, Milano 2010).
- LÉVI-STRAUSS C. (1964) *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologiche I. Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- (1967), *Mythologiques II. Du miel aux cendres*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologiche II. Dal miele alle ceneri*, Il Saggiatore, Milano 1970).
- (1968) *Mitologiques III. L'origine des manières de table*, PUF, Parigi (trad. it. *Mitologiche III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 1971).

PIANIGIANI, O. (2011) *Vocabolario etimologico della lingua italiana*, versione online: www.etimo.it, consultato il 27 marzo 2013.

VERO, S. (2008) *Il corpo disabilitato. Semiologia, fenomenologia e psicopatologia del fitness*, Franco Angeli, Milano.

WEHMEIER, S. (2005) *Oxford Dictionary*, Oxford University Press, Oxford.

Riviste Analizzate (luglio–dicembre 2012)

Intimità Salute

Men's Health

OK Salute e Benessere

Santé Magazine

Shape USA

Top Santé

Vivere Light

Viversani & Belli

Women's Fitness