



CIRCe  
Centro  
Interdipartimentale  
di Ricerca  
sulla Comunicazione

| Lexia

Rivista di semiotica  
Journal of semiotics 19-20

# CIBO E IDENTITÀ CULTURALE

## FOOD AND CULTURAL IDENTITY

*a cura di*  
Simona Stano



LEXIA. RIVISTA DI SEMIOTICA

LEXIA. JOURNAL OF SEMIOTICS

**19-20**

# 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

Pierre-Marie Beaudé, Laura Bonato, Jean-Jacques Boutaud, Leonardo Caffo, Alessandra Chiappori, Elena Codeluppi, Cristina Demaria, Nicola Dusi, Ruggero Eugeni, Giovanni Filoramo, Alice Giannitrapani, Giorgio Grignaffini, Alessandra Guigoni, Stefano Jacoviello, Giovanni Leghissa, Massimo Leone, Paul Manning, Gabriele Marino, Gianfranco Marrone, Beatrice Morandina, Marina Ramos Serrano, Simon Rodway, Laura Rolle, Maria Alexandra Salamanques Amiel, Antonio Santangelo, Davide Sisto, Lucio Spaziente, Simona Stano, Mattia Thibault, Federica Turco

*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 Quarto Negroni, 15

00040 Ariccia (RM)

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: giugno 2015

ISBN 978-88-548-XXXX-X

ISSN 1720-5298-19

Stampato per conto della Aracne editrice  
int.le S.r.l. nel mese di novembre 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, 19–20

## Cibo e identità culturale

Lexia. Journal of Semiotics, 19–20  
Food and Cultural Identity

*a cura di*

*edited by*

**Simona Stano**

*Contributi di*

Simona Stano  
Ugo Volli  
Dario Mangano  
Anne Parizot  
Kilien Stengel  
Jean-Jacques Boutaud  
Francesco Galofaro  
Franciscu Sedda  
Francesco Mangiapane  
Clémentine Hugol-Gential  
Alexandre Eyries  
Pascal Lardellier  
Alain Perusset  
Stefano Traini  
Massimo Leone  
Stéphane Dufour  
Dario Martinelli

Elisa Gasti  
Bruno Surace  
Diego Maté  
Gianfranco Marrone  
Jean-Paul Petitimbart  
Audrey Moutat  
Marianna Boero  
Alessandra Chiappori  
Francesco Buscemi  
Giacomo Festi  
Axel Gryspeerdt  
Andrea Catellani  
Paola Mulas  
Jenny Ponso  
Lorenzo Bianciardi  
Guido Ferraro



Copyright © MMXV  
Aracne editrice int.le S.r.l.

[www.aracneeditrice.it](http://www.aracneeditrice.it)  
[info@aracneeditrice.it](mailto:info@aracneeditrice.it)

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

ISBN 978-88-548-8571-4

*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 2015

La ricerca che ha portato a questo volume è stata finanziata e svolta  
presso il Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione  
dell'Università degli Studi di Torino con la collaborazione  
dell'Università Italo-Francese (UIF/UFI) e dell'Université de Bourgogne (UB).

## Indice / Table of Contents

- II Prefazione / Preface  
*Simona Stano*

### Parte I **Teorie**

#### Part I **Theories**

- 17 Note per una semiotica del cibo  
*Simona Stano*
- 37 Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour  
*Ugo Volli*
- 49 Il senso del buono. Dieci tesi per una teoria del food design  
*Dario Mangano*
- 65 Gastronomie : entre transparence et opacité. Un jeu d'ombre et de lumière  
*Anne Parizot*
- 81 La dégustation du vin : un acte expérientiel et identitaire entre théâtralisation et culturalisation  
*Kilien Stengel*

### Parte II **Cibosfere e identità culturali**

#### Part II **Foodspheres and Cultural Identities**

##### 2.1 “Traduzioni” alimentari / *Food “Translations”*

- 99 L'alimentation entre identité et altérité. Le Soi et l'Autre sous différents régimes  
*Simona Stano, Jean-Jacques Boutaud*

- 117 Wine: a Junction between Cultures  
*Francesco Galofaro*

2.2 “Tradizioni” alimentari /  
*Food “Traditions”*

- 133 *Su porceddu*. Breve storia culturale del piatto simbolo della Sardegna fra XVI e XX secolo  
*Franciscu Sedda*
- 153 L’invenzione della cucina nordica  
*Francesco Mangiapane*

2.3 Contesti alimentari /  
*Food Contexts*

- 169 Le repas à l’hôpital et ses enjeux identitaires  
*Clémentine Hugol–Gential*
- 183 De la rivalité communautaire à la ré–agrégation identitaire : une analyse sémio–anthropologique de la « troisième mi–temps » au rugby  
*Alexandre Eyries*
- 197 Un anthropologue au Clos Vougeot : une analyse sémio–anthropologique de l’intronisation dans la « Confrérie des Chevaliers du Tastevin »  
*Pascal Lardellier*
- 213 De l’émotion gustative à la forme de vie. Le parcours identitaire d’une marque de restauration rapide  
*Alain Perusset*

2.4 Alimentazione e digiuno tra riti sacri e profani /  
*Eating and Feasting between Sacred and Profane Rituals*

- 233 Il cibo e la commensalità nella prospettiva del Gesù storico  
*Stefano Traini*
- 247 Le Dieu mâché : idéologies du sens religieux et mastication  
*Massimo Leone*
- 265 Le jeûne ou la faim d’autre chose : réflexions sur le sens spirituel du jeûne postmoderne  
*Stéphane Dufour*

Parte III  
**L'alimentazione tra linguaggio e comunicazione**

**Part III**  
**Food between language and communication**

3.1 Cinema /  
*Cinema*

- 283 The Naïve, the Eccentric and the Maniac: On the Filmic Representation of Vegetarians  
*Dario Martinelli*
- 299 Immaginari del cibo, cibi dell'immaginario. Riflessioni semiotiche attorno alla rappresentazione cinematografica del sushi  
*Elisa Gasti, Bruno Surace*

3.2 Videogiochi /  
*Videogames*

- 313 Comer, jugar: encuentros y sinsabores del videojuego y la comida  
*Diego Maté*

3.3 Pubblicità /  
*Advertising*

- 331 La forma del latte. Allusioni erotiche ed emergenze del reale  
*Gianfranco Marrone*
- 347 Sémiotique et transculturalité : vers un espéranto du discours marchand ?  
*Jean-Paul Petitimbart*
- 367 Communiquer le goût et la scène alimentaire par l'image. Étude des scénographies gourmandes des packagings de plats cuisinés  
*Audrey Moutat*
- 383 L'uomo in famiglia. Cibo e identità di genere nei racconti pubblicitari  
*Marianna Boero*
- 397 La Riviera dell'olio. Strategie di costruzione dell'identità alimentare tra denominazione di origine protetta e immaginario turistico  
*Alessandra Chiappori*

3.4 Comunicazioni di massa /  
*Mass Media*

- 419    New Meat and the Media Conundrum with Nature and Culture  
*Francesco Buscemi*
- 435    Mangiare altro. La mediatizzazione delle identità culturali nei  
format televisivi gastronomici  
*Giacomo Festi*

3.5 Nuovi media /  
*New Media*

- 451    Goûts et engouements sur Pinterest. Logiques de tables et logi-  
ques de collections dans des tableaux d'affichage virtuel relatifs à  
l'alimentation  
*Axel Gryspeerdt*
- 465    Vin nature et vin biologique : observations sur quelques aspects  
de la communication œnologique  
*Andrea Catellani*

3.6 Arti /  
*Arts*

- 481    Vino e arte. La *Difesa della Natura* di Joseph Beuys presso la cantina  
Zaccagnini a Bolognano in Abruzzo  
*Paola Mulas*

**Recensioni**

**Reviews**

- 493    Giovanni Manetti, *In principio era il segno. Momenti di storia della  
semiotica nell'antichità classica*, Bompiani, Milano 2013, 340 pp.  
*Jenny Ponzio*
- 499    Gianfranco Marrone (a cura di), *Buono da pensare*, Carocci, Roma  
2015, 344 pp.  
*Simona Stano*
- 505    Dario Martinelli, *Lights, Camera, Bark!*, Technologija, Kaunas 2014,  
296 pp.  
*Lorenzo Bianciardi*

- 515 Herman Parret, *Le Son et l'Oreille. Six essais sur les manuscrits saussuriens de Harvard*, Lambert–Lucas, Limoges 2014, 154 pp.  
*Guido Ferraro*
- 519 Stefano Traini, *Le basi della semiotica*, Bompiani, Milano 2012, 288 pp.  
*Alessandra Chiappori*
- 529 Note biografiche degli autori / *Authors' Bionotes*
- 543 Call for papers

## Note per una semiotica del cibo

SIMONA STANO

ENGLISH TITLE: *Notes for a Semiotics of Food*

**ABSTRACT:** This paper addresses a crucial question: why is a semiotics of food needed and useful? Food is not only a substance for survival and nourishment, but is also part of a sign system since it is strictly involved in processes of signification. After exploring this issue, we propose a brief examination of the main contributions dealing with food symbolism and the food system. The paper therefore presents some hypotheses concerning the role of semiotics within food studies, trying to individuate the main issues which seem in need to be urgently dealt with and pointing out the need for complementing the more traditional approaches to the new branches focusing on the observation of practices, social dynamics, and other tools of analysis. Finally, attention is drawn to interdisciplinarity, suggesting the importance of connecting semiotics with the other disciplines that have traditionally dealt with food.

**KEYWORDS:** food studies; food symbolism; semiotics; material culture; interdisciplinarity.

### 1. Perché una semiotica del cibo?

La cucina e l'alimentazione sono state spesso paragonate al linguaggio e alla comunicazione: ne *L'alimentazione contemporanea*, Roland Barthes (1961) sostiene che il cibo

non è soltanto una collezione di prodotti, bisognosi di studi statistici o dietetici. È anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti (trad. it. 1998, p. 33).

Dal punto di vista antropologico, l'alimentazione rimane senza dubbio uno dei primi fabbisogni dell'umanità; tuttavia, secondo il semiologo francese, una volta soddisfatto, tale bisogno si sviluppa oltre il proprio fine specifico e si struttura in *segno*, ovvero in "un comportamento [...] che sostituisce, riassume o segnala altri comportamenti" (*ibid.*). Lungi dal coincidere semplicemente con questioni di ordine fisiologico o percettivo,

l'alimentazione "è anche e soprattutto questione dei diversi comportamenti, discorsi, immagini che la avvolgono e la accompagnano" (Pezzini 2006, p. 150). Come tale, questo articolato sistema di segni, non soltanto *può* ma *deve* essere analizzato mediante gli strumenti offerti dall'analisi semiotica, in relazione a molteplici aspetti.

## 2. Commestibile o no? Questo è il (primo) problema!

Il primo aspetto a mettere in evidenza il legame tra alimentazione e semiosi è la distinzione tra sostanze commestibili e non commestibili. Secondo lo studioso francese Claude Fischler (1980; 1990), una delle peculiarità della relazione degli esseri umani con il cibo riguarda il cosiddetto "principio classificatorio": ogni cultura seleziona, all'interno di un'ampia gamma di sostanze dotate di capacità nutritive, una quantità maggiore o minore di prodotti destinati a diventare, per la cultura in questione, *cibo*. In Thailandia, Cambogia e molti altri paesi asiatici, ad esempio, le persone mangiano larve, cavallette e altri insetti. In Perù è comune mangiare la carne di lama e del cosiddetto "porcellino d'India". In Africa e in Australia alcune tribù sono solite cucinare e mangiare serpenti di vario tipo. E così via. D'altra parte, queste stesse abitudini apparirebbero con molta probabilità "strane", o per lo meno inconsuete, agli abitanti dei paesi europei o nordamericani. Come accennato in precedenza, gli esseri umani mangiano innanzi tutto per sopravvivere; ma nella sfera sociale il cibo assume valori e significati che trascendono la sua funzione di base, incidendo in maniera evidente sulle percezioni di commestibilità di particolari sostanze (Danesi 2004).

Alcuni studiosi hanno cercato di ricondurre simile fenomeno a teorie materialiste e funzionaliste. L'approccio più noto è senza dubbio quello di Marvin Harris, esponente di spicco del *materialismo culturale*, che in *Buono da mangiare* (1985) fa riferimento a diversi esempi per dimostrare come tutte le prescrizioni e i tabù alimentari possano essere giustificati in termini di "vantaggio ecologico". Il divieto ebraico e islamico di mangiare carne di maiale, così come la scelta indù di non ingerire carne di vacca, o il comune tabù occidentale relativo al consumo di insetti sarebbero innanzitutto legati, secondo lo studioso, a ragioni ecologiche e di salute, anche se siamo soliti interpretarli in termini religiosi o simbolici. Rifacendosi alla teoria funzionalista e alla distinzione tra funzioni manifeste e latenti introdotta da Robert Merton (1949), Harris si propone di dimostrare che, anche se dal punto di vista degli attori sociali le abitudini e i tabù alimentari sono legati alla dimensione simbolica, il vero discrimine tra sostanze commestibili e non commestibili rimanda a fattori di ordine materiale, ecologico e nutrizionale. In altri termini, ogni tratto culturale o simbolico dovrebbe essere considera-

to come l'altra faccia di un adattamento benefico, anche se le persone che ne beneficiano non sono generalmente in grado di razionalizzare simile processo.

Al contrario, secondo Fischler (1980; 1990) e diversi altri studiosi di spicco nell'ambito degli studi sull'alimentazione, il processo di trasformazione delle sostanze dotate di capacità nutrizionali in "alimenti" non può essere ridotto a semplici logiche utilitaristiche o di disponibilità. Tale processo è parte di un "sistema di classificazione" (Douglas 1972), e come tale deve essere ricondotto a un altro tipo di razionalità, strettamente correlata alle rappresentazioni simboliche. La necessità biologica di nutrire il corpo è sempre inserita in un sistema di valori e, che sia in base a logiche totemiche (Lévi-Strauss 1962), sacrificali (Détienne e Vernant 1979), igienico-razionaliste (come nella dietetica occidentale) o estetiche (come nella gastronomia), tutte le culture sviluppano un sistema per distinguere ciò che non è commestibile dai prodotti commestibili.

### 3. Il simbolismo alimentare e l'approccio strutturalista

Tra gli studiosi che hanno messo in evidenza il legame tra cibo e dimensione simbolica spiccano i nomi di antropologi quali Claude Lévi-Strauss (1958; 1964; 1966; 1968; 1971) e Mary Douglas (1966; 1972; 1975; 1984), del semiologo Roland Barthes (1961) e del sociologo Pierre Bourdieu (1979).

#### 3.1. Claude Lévi-Strauss: dalla Natura alla Cultura

Pur rappresentando una parte ridotta del suo lavoro complessivo, le analisi di Lévi-Strauss dedicate all'universo alimentare rivestono un ruolo fondamentale. Il primo contributo dello studioso francese in tale ambito è contenuto in *Antropologia Strutturale* (1958), dove, comparando la cucina inglese e quella francese, egli introduce il concetto di *gustema* per presentare l'analogia tra cucina e linguaggio:

come la lingua, mi sembra che la cucina di una società sia analizzabile in elementi costitutivi che si potrebbero chiamare in questo caso "gustemi", i quali sono organizzati secondo talune strutture di opposizione e di correlazione (trad. it. 2009, p. 103).

In analogia con la linguistica strutturale, l'antropologo distingue i due sistemi culinari rispetto a tre opposizioni fondamentali: *esogeno/endogeno* (ovvero materie prime locali o esotiche), *centrale/periferico* (ingredienti di base del pasto o contorni) e *accentuato/non-accentuato* (sapido o insipido). Facendo riferimento a simili categorie, Lévi-Strauss sostiene che gli inglesi

tendono a utilizzare ingredienti nazionali cucinati in modo relativamente insipido per i piatti principali, mentre i contorni sono generalmente più saporiti e di origine esotica. D'altra parte, nella cucina francese i sapori forti caratterizzano sia le portate principali che i contorni, rendendo meno significativa l'opposizione accentuato/non-accentuato.

Nel primo volume delle *Mitologiche*, *Il crudo e il cotto* (1964), inoltre, Lévi-Strauss definisce la cucina come un'attività tecnica che fa da ponte tra la Natura e la Cultura. In questo modo, lo studioso intende rimarcare che l'uomo è al tempo stesso un essere biologico e un individuo sociale — in quanto, con la cottura, trasforma elementi naturali in prodotti culturali con forti significati simbolici. Tale analisi è rafforzata nel secondo volume, *Dal miele alle ceneri* (1966), in cui l'antropologo confronta diversi miti descrivendo l'opposizione tra miele e tabacco come l'espressione di più profondi contrasti tra valori e categorie di pensiero, collegando così il folklore orale ai costumi e ai significati sociali. Il terzo volume, *L'origine delle buone maniere a tavola* (1968), e il quarto, *L'uomo nudo* (1971), si concentrano invece sulle differenze tra i miti sudamericani, analizzati in precedenza, e quelli nordamericani. Al di là delle caratteristiche peculiari di ciascun tomo, l'aspetto principale in relazione al simbolismo alimentare riguarda l'idea dell'esistenza di una stretta correlazione tra determinate coppie concettuali legate all'universo alimentare (ad esempio, *crudo* o *cotto*) e le corrispondenti opposizioni al livello dei significati e dei valori culturali (ad esempio, l'opposizione tra *natura* e *cultura*).

Queste riflessioni hanno portato Lévi-Strauss a formulare il cosiddetto “triangolo culinario” (1964; 1965), riportato in Fig. 1.



Figura 1: Il triangolo culinario di Claude Lévi-Strauss (1964; 1965).

Secondo lo studioso, il sistema culinario può essere descritto in base a un modello triangolare, i cui vertici corrispondono alle categorie del *crudo*, del *cotto* e del *putrido*. Il crudo rappresenta il polo non marcato (-), mentre gli altri due vertici sono fortemente marcati (+), seppur in modo opposto:

mentre il cotto rappresenta la trasformazione *culturale* del crudo, il putrido ne costituisce la modificazione *naturale*. Il triangolo rivela quindi una doppia opposizione: “elaborato” vs “non-elaborato”, da un lato, e “cultura” vs “natura”, dall’altro.

Basandosi su questo stesso schema, Lévi–Strauss distingue diverse modalità di cottura: il cibo *arrosto* è direttamente esposto al fuoco, con il quale realizza una congiunzione non mediata, mentre il *bollito* è doppiamente mediato (dall’acqua in cui è immerso e dal contenitore che contiene sia l’acqua che il cibo). A essi si aggiunge l’*affumicato* che, pur somigliando all’arrosto per il fatto di implicare un grado non elevato di mediazione tra il cibo e il fuoco, al tempo stesso ne differisce perché, come il bollito, costituisce una forma di cottura uniforme in grado di penetrare gli alimenti in profondità. Ciò porta Lévi–Strauss (1968) a collocare l’arrosto in corrispondenza del polo non marcato (il *crudo*), e le altre due modalità di cottura in corrispondenza dei vertici fortemente marcati (il *bollito* con il putrido e l’affumicato con il *cotto*):

Nelle cosiddette società primitive, la cottura con l’acqua e l’affumicatura hanno in comune questo: sia l’una, per quel che riguarda i mezzi, sia l’altra, per quel che riguarda il risultato, si richiamano al concetto di durata. La cottura con l’acqua viene effettuata grazie a recipienti d’argilla (o di legno, fra quelle popolazioni che non conoscevano il vasellame ma facevano bollire l’acqua immergendovi pietre roventi); in entrambi i casi, questi recipienti conservati, curati e riparati di generazione in generazione, sono annoverati fra gli oggetti culturali più duraturi. Dal canto suo, l’affumicatura procura alimenti che resistono alla putrefazione molto più a lungo di quelli cotti in qualsiasi altro modo. È come se il godimento prolungato di un’opera culturale avesse per conseguenza, ora sul piano del rito, ora su quello del mito, una concessione fatta come contropartita alla natura: quando il risultato è duraturo, è necessario che il mezzo per ottenerlo sia precario, e viceversa (trad. it. 1971, pp. 438–439).

Il medesimo modello viene infine utilizzato dallo studioso per approfondire le dinamiche interne a simili processi, arrivando ad aprire la discussione ad altre tecniche di cottura (come il grigliato, la cottura a vapore e il fritto), alla differenziazione tra metodi di preparazione per prodotti alimentari di origine animale e vegetale, alla presentazione del pasto e alle opposizioni di ordine sociologico, economico, estetico e religioso (es. maschile/femminile, pubblico/privato, sacro/profano, ecc.) che occorre prendere in considerazione per una corretta analisi dei diversi sistemi culinari. Osservando tutte queste variabili, conclude Lévi–Strauss, “si può [...] sperare di scoprire, per ogni caso particolare, come la cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura” (*ibid.*, p. 444).

### 3.2. *Mary Douglas: pasti, bevande e tabù religiosi*

Pur condividendo con Lévi-Strauss l'idea di un profondo nesso tra sistemi alimentari e dimensione sociale, Mary Douglas (1972) rimprovera all'autore delle *Mitologiche* di voler trovare significati universali attraverso l'analisi di sistemi alimentari di società molto ristrette, nonché di fare affidamento esclusivamente su opposizioni di tipo binario. Basandosi sull'analogia tra cibo e linguaggio, l'antropologa britannica si propone di allargare la prospettiva di analisi, considerando gli alimenti e i pasti nella loro dimensione *sintagmatica*, ovvero nel loro susseguirsi durante la giornata, la settimana e l'anno.

In particolare, Douglas si concentra sulla borghesia inglese degli anni '60 e '70 del 1900, individuando le principali caratteristiche degli alimenti da essa consumati e contrapponendo due gruppi fondamentali: i *pasti* e le *bevande*. A differenza di queste ultime, i primi sono strutturati — secondo la particolare grammatica che la studiosa descrive in *Decifrare un pasto* (1972) — e denominati nella loro sequenza (antipasto, piatto principale, contorno leggero, ecc.); essi presuppongono inoltre l'utilizzo di almeno un utensile per introdurre il cibo nel cavo orale, così come la necessità di un piano di appoggio, un particolare ordine dei posti a sedere e tutta una serie di restrizioni culturali riguardanti i movimenti del corpo e le attività parallele all'alimentazione (come, ad esempio, la lettura del giornale). Un pasto può anche essere descritto in base a opposizioni quali caldo/freddo, insipido/speziato, liquido/semi-liquido, ecc. Infine, i pasti possono essere organizzati in scala di importanza e sontuosità lungo l'arco della giornata, della settimana e dell'anno, secondo un modello “metonimico” per cui anche il pasto più veloce e meno strutturato presenta la medesima struttura di quelli più compositi e formalizzati. L'opposizione tra pasti e bevande si riflette infine nelle relazioni sociali: mentre le seconde vengono generalmente condivise anche con estranei e conoscenti, i primi sono riservati alla famiglia, agli amici intimi e agli ospiti d'onore.

Prima in *Purezza e pericolo* (1966) e poi in *Decifrare un pasto* (1972), Mary Douglas si concentra anche su alcune prescrizioni religiose riguardanti il consumo di determinate pietanze, cercando di suggerirne una giustificazione in termini razionali. Nello specifico, l'antropologa mette in evidenza come le regole rituali ebraiche *Kasherùt*, disciplinanti l'alimentazione, siano profondamente legate alla dimensione simbolica: a essere proibiti sono i cibi “ambigui”, ovvero quegli alimenti che mettono in crisi il sistema delle categorie di strutturazione del mondo. Si pensi, tra i numerosi esempi forniti dalla studiosa, al caso del maiale che, avendo lo zoccolo biforcuto come gli ungulati (animali “dotati di unghie”) ma non essendo un ruminante, è difficilmente “catalogabile” all'interno di una categorizzazione rigorosa e

precisa, collocandosi in una zona marginale e ibrida. Al pari di altri tabù, le proibizioni alimentari vengono quindi interpretate da Douglas come dispositivi atti a proteggere la strutturazione del mondo reale, giacché ne individuano le ambiguità e le traspongono nell'ambito del sacro.

### 3.3. Roland Barthes: la “grammatica alimentare”

Avendo definito il cibo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, situazioni e comportamenti, Roland Barthes (1961) cerca di individuarne la “grammatica”, ovvero le unità che costituiscono tale sistema e le regole in base alle quali queste unità sono organizzate e messe in relazione le une con le altre. Lo studioso suggerisce di cominciare con la raccolta di tutte le informazioni reperibili sull'alimentazione di una data società (prodotti, tecniche, abitudini, ecc.), per poi esaminare questi fatti mediante la cosiddetta “analisi trasformazionale”, ovvero osservando le differenze legate al passaggio da particolari realtà ad altre.

Nello specifico, Barthes considera alcuni esempi a lui contemporanei, come il passaggio dal consumo di pane comune (legato alle attività quotidiane) alle pagnotte al latte (tipiche dei momenti festosi) o la sostituzione del pane bianco con il pane nero (sorprendentemente divenuto un segno di raffinatezza). Rispetto alla realtà americana, invece, lo studioso si sofferma sull'opposizione dolce/amaro, associandolo al contrasto tra classi sociali alte e basse, e dolce/*crisp* (o croccante), maggiormente legata alle differenze culturali (cfr. Stano 2014a; in stampa). Al di là delle peculiarità delle analisi, è interessante notare come, secondo Barthes, l'individuazione e il confronto di simili opposizioni consentano di confrontare le “grammatiche alimentari” di diversi contesti, giacché il cibo costituisce un sistema organico e organicamente integrato nel contesto socioculturale in cui viene consumato e, al tempo stesso, “plasmato”.

### 3.4. Pierre Bourdieu: cibo e habitus

Ne *La Distinzione* (1979), Pierre Bourdieu si concentra su diversi aspetti del comportamento — come la musica, l'abbigliamento, la cosmesi, il mobilio, le arti visive e il cibo — che sono spesso attribuiti al gusto individuale, ma al tempo stesso riconosciuti come strettamente correlati alla stratificazione sociale. Considerando le diverse classi e sottoclassi della società, il sociologo francese intende trovare i principi alla base delle preferenze culturali di ogni singolo gruppo. A tal scopo, introduce il concetto di *habitus*, inteso come “un sistema di schemi percettivi, di pensiero e di azione acquisiti in maniera duratura e generati da condizioni oggettive, ma che tendono a persistere anche dopo il mutamento di queste condizioni” (in Wallace e

Wolf 2000, p. 129). Basandosi su un'approfondita indagine sociale, Bourdieu conclude che il cibo, al pari dei vestiti, del mobilio e di altri aspetti del comportamento umano, fa parte della vita sociale, e, in quanto tale, è soggetto a un "apprendimento precoce", giacché non viene rimodulato attraverso l'educazione ma resta fortemente condizionato dalla classe o sottoclasse di origine.

#### 4. Oltre i limiti dello strutturalismo: l'approccio "developmentalista"

Sebbene gli autori menzionati (appartenenti alla cosiddetta corrente strutturalista) condividano il merito di aver riconosciuto il ruolo dei processi sociali e culturali nella formazione e diffusione del gusto e delle abitudini alimentari, i loro approcci sono stati spesso criticati per l'eccessiva rigidità e l'incapacità di cogliere i cambiamenti sociali che sembrano caratterizzarli. Nello specifico, Norbert Elias (1939a; 1939b; 1969) ha imputato tale incapacità al cosiddetto "processo di riduzione", ovvero alla tendenza — tipica del pensiero occidentale — di cercare formule costanti, codici o strutture profonde immutabili alla base del cambiamento sociale.

Simili critiche hanno indotto alcuni studiosi ad adottare un approccio diverso, in linea con il materialismo culturale di Marvin Harris, seppur con alcune differenze: si tratta della cosiddetta scuola "developmentalista". Consci dei limiti della prospettiva strutturalista, i developmentalisti — i cui rappresentanti di spicco sono Jack Goody, Stephen Mennell e Sidney Mintz — non negano affatto l'importanza della dimensione simbolica dell'alimentazione nel plasmare e regolare il comportamento sociale (cfr. Mennell, Murcott e van Otterloo 1992, p. 14), prendendo in parte le distanze dal punto di vista del materialismo culturale. D'altra parte, alla stregua di Harris, questi studiosi criticano la staticità dello strutturalismo, esaltando la natura trasformativa dei gusti e dei comportamenti umani. Secondo i developmentalisti, il cambiamento sociale determina le preferenze culturali e, in quanto tale, è essenziale per comprendere il modo in cui, nel tempo, determinati alimenti sono stati associati a determinati significati e valori.

In particolare, Goody, in *Cooking, Cuisine and Class* (1982), si concentra sui motivi per cui alcune società prediligono cucine d'élite, mentre altre vedono l'espansione di quelle popolari. Sostenendo che non può trattarsi esclusivamente di una questione di gradi di complessità sociale e politica, l'antropologo britannico paragona due tribù del Ghana settentrionale — i Lo Dagaa e i Gonja — e osserva che, nonostante le molte differenze di struttura sociale e le diverse preferenze alimentari dei due gruppi, il sistema culinario che hanno sviluppato è sorprendentemente simile. In seguito, inoltre, Goody rivolge la propria attenzione a società più strutturate

(es. India, Antico Egitto, Cina, Europa occidentale e Africa), prendendo in considerazione il ruolo dell'alfabetizzazione nella differenziazione tra élite e classi popolari, sia nelle strutture sociali che rispetto ai sistemi culinari.

D'altra parte, Mennell (1985) si concentra sulla distinzione tra cucina domestica (prevalentemente femminile) e cucina professionale (prevalentemente maschile), confrontando la realtà inglese e quella francese, in base agli indici di sviluppo sociale. Lo studioso inglese propone inoltre uno studio comparativo sulle maniere a tavola degli inglesi e dei francesi, riprendendo da Elias il concetto di "civilizzazione dell'appetito" per spiegare il processo di controllo dell'appetito in condizioni di abbondanza alimentare.

Infine, *Storia dello zucchero* (1985) di Mintz traccia lo sviluppo delle piantagioni europee di canna da zucchero nelle Indie Occidentali e altrove a partire dal XVI secolo, dedicando particolare attenzione alla creazione del moderno mercato di massa di zucchero in Occidente. Lo studioso mette quindi in evidenza come tale prodotto abbia cessato di rappresentare un prodotto di lusso per diventare un bene di consumo di massa e sostiene che l'incredibile aumento nell'uso di zucchero può essere spiegato solo prendendo in considerazione l'interazione, nel corso del tempo, tra interessi economici, potere politico, esigenze nutrizionali e fattori di natura socioculturale.

## 5. Cibo e linguaggio: dalla grammatica culinaria alla traduzione alimentare

Al di là delle discrepanze tra diversi approcci, è innegabile che il cibo e la cucina rappresentano un linguaggio nella misura in cui esprimono determinate configurazioni sociali e culturali, e poiché sono caratterizzati da particolari grammatiche. La globalizzazione dei mercati, i sempre più consistenti flussi migratori e le nuove tecnologie e forme di comunicazione e intrattenimento, inoltre, hanno spostato sempre maggiore attenzione sul tema della "traduzione" tra diversi linguaggi o codici alimentari (Montanari 2004; Stano 2013c; 2014a; in stampa). A tal proposito, lo studioso francese Fischler (1990) ha introdotto l'idea del "paradosso dell'onnivoro": da un lato, gli esseri umani sono biologicamente portati alla varietà alimentare, ovvero a un'onnivorità che implica autonomia, libertà e adattabilità, e spinge gli uomini ad adattarsi ai cambiamenti ambientali e a esplorare una moltitudine di nuovi alimenti e diete (*neofilia*). D'altra parte, le persone sono inclini a temere i rischi connessi all'esplorazione di nuovi alimenti e nuove fonti di cibo (*neofobia*), optando per scelte prudenti e per la resistenza al cambiamento.

In aggiunta a simile contrapposizione, Fischler (1988; 1990) ha sottolineato l'importanza di un altro principio fondamentale: il cosiddetto "principio

di incorporazione”. Dal punto di vista psicologico, “diventiamo ciò che mangiamo”: mangiare vuol dire incorporare, far proprie le qualità di un alimento. Dal punto di vista oggettivo, gli alimenti che assorbiamo — in particolare gli amminoacidi — si tramutano non solo nell’energia necessaria al sostentamento e al funzionamento del nostro corpo, ma nella sua stessa sostanza, nelle sue componenti biochimiche. Al contempo, da un punto di vista soggettivo, gli esseri umani credono o temono, in funzione di particolari processi del cosiddetto “pensiero magico”, di appropriarsi delle qualità simboliche del cibo, facendo eco al noto aforisma di Jean–Anthelme Brillat–Savarin “Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei” (1825) o al feuerbachiano “l’uomo è ciò che mangia” (1862). Sul versante *psicosociologico*, inoltre, l’incorporazione rappresenta la base dell’identità collettiva e, insieme, l’istanza fondatrice dell’alterità: mediante l’alimentazione incorporiamo noi stessi, ovvero ci integriamo in una determinata dimensione socioculturale, distaccandoci al tempo stesso da altre dimensioni socioculturali. Il cibo, la cucina e le buone maniere a tavola, essendo culturalmente determinati, inseriscono gli esseri umani in un particolare contesto sociale e ordine culturale, favorendo processi di identificazione e distinzione. Le consuetudini alimentari creano il sentimento di appartenenza o di differenza sociale e insieme manifestano i valori della società, inserendosi nel cuore stesso del processo di costruzione dell’identità (cfr. Montanari 2004).

Giacché dedita ai processi di significazione e di comunicazione, la semiotica può offrire strumenti di analisi efficaci per analizzare simili ibridazioni e intersezioni alimentari:

Ingredienti, piatti, e pratiche [alimentari] possono essere interpretati come parte di un processo di trasferimento di senso, e usati per formulare inferenze su chi li produce, sulle culture cui fanno riferimento, sugli ambienti da cui provengono. Al tempo stesso, possono essere prodotti *ad hoc* per ricoprire specifici significati, ponendosi come efficaci mezzi di comunicazione intenzionale. Se, da una parte, la semiotica può aiutarci a raggiungere una migliore comprensione dei comportamenti legati agli incontri culinari, dall’altra, lo studio di simili fenomeni può gettare nuova luce sul cibo inteso come rete di processi semiotici incorporati interconnessi tra loro (Parasecoli 2011, p. 647 [traduzione nostra]).

Un’analisi di questo tipo richiede di prendere in considerazione non solo la *materia–cibo* (interrogandosi, ad esempio, sugli ingredienti utilizzati nella realizzazione di determinate pietanze, l’importazione di specifici prodotti dal contesto “originario” o la loro sostituzione con “sostituti” variamente declinati, l’inclusione di nuove specie nell’agricoltura/allevamento di una regione o l’inserimento di determinati prodotti — prima sconosciuti o poco diffusi — nella consueta catena produttiva e distributiva propria di un certo contesto, ecc.), ma anche e soprattutto sui *testi* (le ricette, analizzate nelle

loro analogie ma soprattutto nelle differenze che le distanziano dal modello “originale” cui fanno riferimento, in una prospettiva che non perda mai di vista il riferimento alla tradizione culinaria cui la ricetta rimanda, né quella del contesto in cui essa viene realizzata, subendo talvolta delle variazioni), i *discorsi* (raffigurazioni artistiche e letterarie, comunicazioni di massa e vari ambiti dell’immaginario collettivo) e le *pratiche* di *preparazione* e in particolar modo di *fruizione* dei piatti di cucina (esplicitandone il simbolismo e analizzando diversi aspetti, tra cui la spazialità — relativa all’organizzazione degli alimenti all’interno del piatto, ma anche alla configurazione dello spazio in cui il cibo viene consumato —, la dimensione temporale — tempi di cottura ed effetti risultanti, valorizzazioni derivanti da particolari configurazioni sintagmatiche nei menu, ecc. —, l’impiego di determinati utensili, ecc.). In tale prospettiva, un approccio semiotico si interrogherà in particolar modo sui vincoli e gli effetti di simili processi traduttivi, con un’analisi basata sull’attenta osservazione delle differenze di contesto e quindi delle “*norme estetiche e sociali e [del]le ideologie che possono separare i [...] testi in traduzione*” (Volli 2000, p. 185).

## 6. Quale semiotica del cibo?

Messa in evidenza la necessità di un’indagine semiotica in grado di analizzare il “sistema–alimentazione” e chiariti alcuni dei nodi centrali che, più di altri, paiono sottolineare l’urgenza di una sua applicazione a fenomeni sempre più evidenti e centrali nelle società contemporanee, occorre riflettere su alcune problematiche di natura metodologica. Analizzare la sfera alimentare implica prendere in considerazione diversi elementi: ad esempio, lo sviluppo di sistemi di classificazione in termini di sostanze commestibili o non commestibili (Fischler 1980; 1990; Danesi 2004) o le logiche sottostanti tali categorizzazioni e i cambiamenti sociali e culturali che le caratterizzano nel tempo (Goody 1982; Mennell 1985; Mintz 1985; Mennell, Murcott e van Otterloo 1992). Ma anche la percezione gustativa e i suoi legami con la dimensione fisiologica e con il livello intersoggettivo (Merleau-Ponty 1945; Perullo 2008), il concetto di commensalità (Boutaud 2004; Marrone e Giannitrapani 2012) e il delicato equilibrio tra ruoli sociali e soggettività (Stano 2013b); o, ancora, le ricette (Jakobson 1965, Greimas 1983) e l’identità visiva di chef e ristoranti (Floch 1995; Mangano 2014; in stampa), l’interpretazione del cibo come linguaggio e l’analisi dei processi di traduzione tra diverse culture alimentari (Poulain 2002; Montanari 2004; Parasecoli 2011; Bernoussi 2014; Greco e Zittoun 2014; Greco in stampa; Stano 2013c; 2014a; in stampa); la figurativizzazione del gusto (Boutaud 2004; 2013; in stampa; Fontanille 2009), i numerosi linguaggi e forme di comunicazione legate

all'universo alimentare (Appiano 2000; Fabbri 2003; 2013; Marrone 2005b; Pozzato 2006; Xu 2008; Boutaud e Madelon 2010; Stano 2012; 2014b; Caliandro 2013; Corrain 2013), il food design (Stummerer e Hablesreiter 2005; Mangano 2013; 2014), il cosiddetto *junk food* (o "cibo spazzatura") (Danesi in stampa), l'opposizione tra "fast" e "slow food" (Marrone 2011), il turismo eno-gastronomico (Poulain 1997; 2007; Espeitx 2007; Otero 2007; Tresserras e Medina 2007; Stano 2013a), e così via.

Trascurati dai semiologi per anni, questi temi sono stati al centro delle analisi di diversi antropologi, etnologi, sociologi, storici, geografi, linguisti e psicologi (cfr. Parasecoli 2011). Solo recentemente, come testimonia la datazione delle opere citate poco sopra, il sistema-alimentazione ha catturato l'attenzione della semiotica, portando alla moltiplicazione di analisi e punti di vista. Si tratta, in effetti, di un ambito di ricerca in grado di suscitare l'interesse di diverse branche della disciplina, dalla più tradizionale semiotica del testo alla sociosemiotica, dai primi scritti di semiotica della cultura all'etnosemiotica e alla cosiddetta biosemiotica.

L'analisi dei comportamenti legati all'alimentazione, ad esempio, ricorda diverse questioni rilevanti in *sociosemiotica*, come le tensioni alla base dell'emergere del senso nelle pratiche sociali e lo sviluppo di modelli di significazione nel tempo, nello spazio e in diverse circostanze socioculturali (cfr. Landowski 1989; Marrone 2001; Cobley e Randviir 2009; Parasecoli 2011). Imprescindibile, dunque, è anche l'adozione di uno sguardo *etnosemiotico*, basato sull'osservazione delle pratiche degli agenti, intesi come

attori sociali dotati di competenze sulla base delle quali diventa possibile una loro definizione narrativa, [agenti che] si muovono e trasformano se stessi, gli altri e il mondo che li circonda all'interno di campi relazionali che costituiscono veri propri intorni significativi, orizzonti significanti (Marsciani 2007, p. 9).

Dal punto di vista della *semiotica della cultura*, come è stata sviluppata da Lotman (1985; 2006) e dalla cosiddetta Scuola di Tartu-Mosca, le tradizioni e le pratiche culinarie fanno parte della *semiosfera*, intervenendo attivamente nella formazione ed espressione dell'identità culturale. Gli ingredienti, le tecniche culinarie, le pratiche e i rituali legati alla preparazione, degustazione e condivisione dei pasti sono testi immersi nella rete globale di significati e valori condivisi a livello socioculturale (Danesi 2006). Il sistema-cibo può dunque essere inteso nei termini di una semiosfera (una "cibosfera"?), in cui il rapporto tra spazi periferici — dove i nuovi elementi possono essere integrati nelle dinamiche significanti — e zone centrali — dove si trovano invece i sistemi semiotici dominanti — è continuamente negoziato. Il cibo, al pari di altri elementi della cultura, può essere concepito come un sistema di semiosfere interconnesse, ognuna delle quali innesca processi di dialo-

go e traduzione con gli altri sistemi con cui entra in contatto (come parte della semiosfera) e, al tempo stesso, è strutturata come spazio di dialogo e traduzione al suo interno (in quanto semiosfera nel suo insieme). Ciò contribuisce a mettere in evidenza che, nell'ambito dell'alimentazione, i significati culturali sostituiscono le semplici dicotomie generalmente utilizzate per descrivere e discutere le sue caratteristiche (Caldwell 2004; Wilk 2006; Parasecoli 2011; Sedda 2012; in stampa) — ad esempio, globale *vs* locale, autentico *vs* inventato, artigianale *vs* industriale, ecc. —, rendendo necessari modelli di analisi più strutturati e attenti alle peculiarità del sistema osservato (cfr. Stano 2014a; in stampa).

Infine, poiché l'alimentazione è strettamente connessa alla sopravvivenza del corpo umano e giacché molti alimenti sono di origine animale o vegetale, lo studio del cibo e delle pratiche a esso connesse, pare chiamare in causa anche la *biosemiotica* (Parasecoli 2011). Rifacendosi alle considerazioni di Kull (1998a; 1998b; 2001) sulla relazione tra i sistemi segnici e i sistemi viventi e alla sua definizione della semiosfera come spazio di diversità (2005) — in cui le differenze qualitative possono emergere, confondersi o confermarsi a vicenda —, oltre che alle osservazioni di Sebeok (2001) — il quale descrive l'alimentazione come un ambito della natura caratterizzato dall'interazione tra la dimensione fisiologica della nutrizione, gli aspetti culturali della significazione e della comunicazione, e le strutture sociali di produzione, distribuzione e consumo —, Fabio Parasecoli (2001) sostiene che

l'analisi del cibo attraverso la lente della semiotica contemporanea, in particolare nell'ambito del dibattito sulla semiosfera e della biosemiotica, può aiutare a considerare i corpi non come entità chiuse, bensì come processi e pratiche, mettendo in evidenza gli aspetti relazionali (con gli esseri umani, altri esseri viventi e l'ambiente in generale) e il loro ruolo nella semiosi. [...] Un'analisi semiotica del cibo può [dunque] aiutarci a raggiungere un'interpretazione più sfumata e olistica della semiosi come processo che coinvolge non solo la mente ma anche l'intera "esperienza incarnata", ben oltre le percezioni sensoriali (p. 661).

Emerge qui la centralità del *corpo*, che, al di là delle impostazioni teoriche e metodologiche di riferimento, costituisce senza dubbio uno dei nodi centrali dell'analisi semiotica dei processi legati all'alimentazione. Come ricorda Ugo Volli (2000), al di là della materialità, il corpo è un tipo di testo ambivalente, in quanto segna allo stesso tempo l'origine e il limite dei processi di significazione, mediando tra soggettività e identità culturale. Dal punto di vista della ricerca semiotica, dunque, assume particolare interesse l'analisi del modo in cui esso partecipa alle esperienze legate all'alimentazione, rivolgendo particolare attenzione all'incontro tra diverse "semiosfere alimentari" e al delicato equilibrio tra ruoli sociali, dinamiche culturali ed espressione del sé. Maggiore attenzione dovrebbe essere rivolta alla *corporei-*

tà, facendo riferimento alle “tecniche del corpo” (Mauss 1934), al “principio di incorporazione” (dalle analisi di Fischler ai nuovi sviluppi in chiave psicanalitica e culturale), alla dimensione sensoriale e alle sue interazioni con la sfera socioculturale, nonché all’attraversamento delle barriere tra interno ed esterno dell’entità corporea, ecc. Questi elementi permetterebbero senza dubbio una migliore comprensione delle pratiche di preparazione e consumazione del cibo, favorendo una maggiore intellegibilità delle forme di testualità depositate da tali pratiche nel loro ricorrere nel tempo.

Non meno urgente è la necessità di riflettere maggiormente sulla dimensione *spaziale*, approfondendo la ricerca su alcuni aspetti particolari, tra cui l’opposizione globale/locale e la sua evoluzione in concetti quali *globalizzazione* (Robertson 1995; Bauman 1998; 2005; Sedda 2012) e *translocalità* (Schiller, Basch e Blanc-Szanton 1992; Ong 1999; Low 2009). In particolare, interessanti risultati potrebbero derivare dal concetto di “spazio incarnato” (*embodied space*, Low 2009), inteso come il luogo in cui l’esperienza e la coscienza umana assumono una forma materiale e spaziale. Tale approccio ha il merito di mettere in evidenza l’importanza del corpo come entità fisica e biologica, ma anche come esperienza vissuta e centro di agentività, richiamando con forza ambiti quali la prossemica (Hall 1966; 1968), l’orientamento spaziale (Munn 1996) e l’incorporazione (Fischler 1988; 1990).

Anche se alcuni primi tentativi hanno dimostrato l’efficacia dell’applicazione del metodo semiotico allo studio di queste e altre tematiche in relazione all’universo alimentare, la ricerca in tale ambito è ancora ridotta e non sufficientemente apprezzata e discussa (Marrone e Giannitrapani 2012, p. II; Stano 2014a). In particolare, occorre prestare particolare attenzione a questioni sinora per lo più trascurate, ma sempre più evidenti e significative nelle società contemporanee (es. la globalizzazione alimentare e i processi di traduzione tra diverse culture alimentari), ma anche migliorare la ricerca su temi affrontati solo parzialmente (es. la percezione gustativa e i collegamenti tra cibo, linguaggio e comunicazione), integrando gli approcci più tradizionali, come lo strutturalismo e la semiotica del testo alle nuove branche incentrate sull’osservazione delle pratiche e le dinamiche sociali e altri strumenti di analisi. Il riconoscimento della necessità di incrementare gli sforzi atti a indagare i processi di ibridazione e traduzione, inoltre, mette in evidenza l’esigenza di provvedere a un’accurata ricostruzione storica e un’approfondita analisi diacronica, giacché “trattare il cibo come un sistema significante simbiotico con ideologie sociali, culturali, economiche e religiose ci impone di studiare le pratiche alimentari sia come risultato che come origine del contesto storico e culturale” (Xu 2008, p. 163 [traduzione nostra]). Infine, ci sembra non solo vantaggioso ma strettamente necessario mantenere e migliorare il dialogo con altre discipline come l’antropologia, la sociologia, la storia, la geografia, e altre branche dei cosiddetti *food stu-*

*dies*, le cui interazioni nell'analisi dei significati e delle strutture soggiacenti ad abitudini ed esperienze alimentari di diverso tipo potrebbero portare a risultati molto interessanti. La strada da percorrere, dunque, è ancora lunga e, per certi versi, impervia. D'altra parte, come dimostrano i molteplici esempi citati in questo breve saggio, sono sempre più numerosi gli studiosi interessati ad analizzare le problematiche legate all'alimentazione e alla degustazione dal punto di vista della ricerca semiotica, aiutandoci non solo a comprendere meglio segni, testi, discorsi e pratiche connessi al cibo, ma anche a promuovere un più generale rimodellamento della disciplina e del suo impianto metodologico in vista di una migliore comprensione di questo e altri ambiti della cultura materiale.

### Riferimenti bibliografici

- BARTHES R. (1961) *Pour une psychosociologie 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; ora anche in G. Marone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano-Udine 2012, 27-43).
- BAUMAN Z. (1998) *On Glocalization: Or Globalization for Some, Localization for Some Others*, "Thesis Eleven", 54(1): 37-49.
- (2005) *Globalizzazione e glocalizzazione*, Armando Editore, Roma.
- BERNOUSSI M. (2014) *Viator in tabula: sémiotique culinaire et récit de voyage*, Editions Post-Modernité, Fès.
- BOURDIEU, P. (1979) *La distinction*, Éditions de Minuit, Paris (trad. it. *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna 2001).
- BOUTAUD J.-J. (2004) *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, Éditions L'Harmattan.
- (2005) *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Jean-Paul Rocher Éditeur, Paris (trad. it. *Il senso goloso*, ETS, Pisa 2012).
- (in stampa) *L'esthétique et l'épiphanique. Traces figuratives de la saveur*, "Semiotica", De Gruyter Mouton, Berlino.
- e V. MADELON (2010) *La médiatisation du culinaire*, "Communication & Langages", 164: 33-40.
- BRILLAT-SAVARIN J.A. (1825) *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et a l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*, Passard, Paris (trad. it. *Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia transcendente*, Slow Food, Bra 2008).
- CALIANDRO S. (2006) "La rappresentazione degli spazi di vendita del pesce e della carne alla fine del '500: un confronto tra pittura fiamminga e Bolognese", in

- P. Bertetti, G. Manetti e A. Prato (a cura di) *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo / Atti del XXXI Congresso AISS, Castello Pasquini, Castiglioncello, 3-5 ottobre 2003*, Centro Scientifico Editore, Torino, 246-256.
- CALDWELL M. (2004) *Domesticating the French fry: McDonald's and consumerism in Moscow*, "Journal of Consumer Culture", 4(1): 5-26.
- CORRAIN L. (2013) "La pittura al mercato: la Fruttivendola di Vincenzo Campi", in D. Mangano e G. Marrone (a cura di) *Dietetica e semiotica: Regimi di senso*, Mimesis, Milano-Udine, 197-225.
- COBLEY P. e A. RANDVIIR (a cura di) (2009) *Sociosemiotics — Semiotica 173(1/4)*, Mouton De Gruyter, Berlino-New York.
- DANESI M. (2004) *Messages, Signs, and Meanings*, Canadian Scholars' Press Inc., Toronto.
- (2006) "Food: Semiotics", in K. Brown (a cura di) *Encyclopaedia of Language and Linguistics*, 2 ed., Elsevier, Oxford, 533-535.
- (in stampa) *A Note on the Meanings of Junk Food*, "Semiotica".
- DÉTIENNE M. e J.-P. VERNANT (1979) *La cuisine du sacrifice au pays grec*, Gallimard, Paris.
- DOUGLAS M. (1966) *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Routledge and Kegan Paul, London (trad. it. *Purezza e pericolo: un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Il Mulino, Bologna 2003).
- (1972) *Deciphering a meal*, "Daedalus", 101(1): 61-81 (trad. it. in *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, il Mulino, Bologna 1985, 165-191).
- (1975) *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, Routledge, London (trad. it. parziale *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, il Mulino, Bologna 1985).
- (1984) *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, Russell Sage Foundation, New York.
- ELIAS N. (1939a) *Über den Prozess der Zivilisation*, vol. I, *Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Suhrkamp, Frankfurt (trad. it. *Il processo di civilizzazione*, Il Mulino, Bologna 1988).
- (1939b) *Über den Prozess der Zivilisation*, vol. II, *Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Suhrkamp, Frankfurt (trad. it. *Il processo di civilizzazione*, Il Mulino, Bologna 1988).
- (1969) *Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie*, Luchterhand, Neuwied/Berlin (trad. it. *La società di corte*, Il Mulino, Bologna 2010).
- ESPEITX E. (2007) "Los espacios turísticos del patrimonio alimentario", in J. Tresserras e F.X. Medina (a cura di) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Ibertur, Barcelona, 153-174.

- FEUERBACH L. (1960) [1862] “Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist was er ißt”, in W. Bolin e F. Jodl (a cura di) *Ludwig Feuerbach Sämtliche Werke*, Frommann Verlag, Stuttgart–Bad Canstatt, 41–67.
- FISCHLER C. (1980) *Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma*, “Social Science Information”, XIX(6): 937–953.
- (1988) *Food, Self and Identity*, “Social Science Information”, 27(2): 275–292.
- (1990) *L’Homnivore*, Odil Jacob, Paris (trad. it. *L’onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, Milano 1992).
- FLOCH J.–M. (1995) “L’Eve et la cistre. L’emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras”, in *Identités visuelles*, PUF, Paris, 79–106 (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).
- GOODY J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge (UK).
- GRECO S. (in stampa) *The semiotics of migrants’ food: between codes and experience*, “Semiotica”.
- E T. Zittoun (2014) *The trajectory of food as a symbolic resource for international migrants*, “Outlines — Critical Practice Studies”, 15(1): 28–48.
- GREIMAS A.J. (1983) “La soupe au pistou ou la construction d’un objet de valeur”, in *Du sens II*, Seuil, Paris, 157–169 (trad. it. “La zuppa al pesto, o la costruzione di un oggetto di valore”, in *Del senso 2*, Bompiani, Milano 1984, 151–163; ora anche in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 197–209).
- HALL E.T. (1966) *The hidden dimension*, Doubleday, New York, (trad. it. *La dimensione nascosta*, Bompiani, Milano 1996).
- (1968) *Proxemics*, “Current Anthropology”, 9(2): 83–95.
- 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. (1965) “Szczupak po polsku”. *Prace Polonistyczne XX*: 132–141 (trad. it. “Il luccio alla polacca”, in L. Lonzi (a cura di), *Premesse di storia letteraria slava*, Il Saggiatore, Milano 1975; ora anche in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di), *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 189–196).
- KULL K. (1998a) *On semiosis, Umwelt, and semiosphere*, “Semiotica”, 120(3/4): 299–310.
- (1998b) *Semiotic ecology: Different natures in the semiosphere*, “Sign Systems Studies”, 26: 344–71.
- (2001) *Jakob von Uexküll: An introduction*, “Semiotica”, 134(1/4): 1–59.
- LANDOWSKI E. (1989) *La société réfléchie. Essais de socio-sémiotique*, Seuil, Paris (trad. it. *La società riflessa. Saggi di sociosemiotica*, Meltemi, Roma 1999).

- LÉVI-STRAUSS C. (1958) *Anthropologie structurale*, Plon, Paris (trad. it. *Antropologia strutturale*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- (1962) *La Pensée sauvage*, Plon, Paris (trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Il Saggiatore, Milano 1964).
- (1964) *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon (trad. it. *Mitologica I. Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- (1965) *Le triangle culinaire*, “L’Arc”, 26: 19–29 (nuova ed. in *Le Nouvel Observateur Hors-Série*, December 2009, pp. 14–17, [http://palimpsestes.fr/textes\\_philo/levi\\_strauss/triangle\\_culinaire.pdf](http://palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf)
- (1966) *Mythologiques II. Du miel aux cendres*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologica II. Dal miele alle ceneri*, Il Saggiatore, Milano 1970).
- (1968) *Mythologiques III. L’origine des manières de table*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologica III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 1971).
- (1971) *Mythologiques IV. L’homme nu*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologica IV. L’uomo nudo*, Il Saggiatore, Milano 1974).
- LOTMAN J. (1985) *La semiosfera. L’asimmetria e il dialogo nelle strutture pensanti* (a cura di S. Salvestroni), Marsilio, Venezia.
- (2006) *Tesi per una semiotica delle culture* (a cura di F. Sedda), Meltemi, Roma.
- LOW S.M. (2009) *Towards an anthropological theory of space and place*, “Semiotica”, 175(1/4): 21–37.
- MANGANO D. (2013) “Dalla brace nella padella. Per una semiotica dei sistemi di cottura”, in D. Mangano e G. Marrone (a cura di) *Dietetica e semiotica: Regimi di senso*, Mimesis, Milan–Udine, 261–287.
- (2014) *Che cos’è il food design?*, Carocci, Roma.
- (in stampa) *Food design chez Bras*, “Semiotica”.
- e G. MARRONE (a cura di) (2013) *Dietetica e semiotica: Regimi di senso*, Mimesis, Milano–Udine.
- MARRONE G. (2001) *Corpi sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Einaudi, Torino.
- (2005a) *La Cura Ludovico*, Einaudi, Torino.
- (2005b) *La forma dell’arancino*, “E|C”, [www.ec-aiss.it/archivio/tematico/alimentazione\\_cucina/alimentazione\\_cucina.php](http://www.ec-aiss.it/archivio/tematico/alimentazione_cucina/alimentazione_cucina.php) (ora anche in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milan–Udine 2012, 269–287).
- (2011) *Brand on the run. Sguardo semiotico su Slow Food*, “LId’O”, VIII: 1–23.
- e A. GIANNITRAPANI (a cura di) (2012) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine.

- MARSCIANI F. (2007) *Tracciati di etnosemiotica*, FrancoAngeli, Milano.
- MAUSS M. (1934) *Les techniques du corps*, "Journal de Psychologie", XXXII(3/4): 5–23 (trad. it. "Le tecniche del corpo", in *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino 1965).
- MENNELL S. (1985) *All manners of Food*, Blackwell, Oxford.
- , A. MURCOTT e A.H. VAN OTTERLOO (a cura di) (1992) *The sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*, Gower, Aldershot.
- MERLEAU-PONTY M. (1945) *Phénoménologie de la perception*, Librairie Gallimard, Paris (trad. it. *Fenomenologia della percezione*, Bompiani, Milano 2003).
- MERTON R.K. (1949; rivisto e ampliato 1957 e 1968) *Social Theory and Social Structure*, Free Press, New York (trad. it. *Teoria e struttura sociale*, Il Mulino, Bologna 1959).
- MINTZ S.W. (1985) *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking, New York (trad. it. *Storia dello zucchero: tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 1990).
- MONTANARI M. (2004) *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma–Bari.
- ONG A. (1999) *Flexible citizenship: The cultural logics of transnationality*, Duke University Press, Durham.
- OTERO S. (2007) "Importancia de la cultura gastronómica como atractivo turístico en las empresas de turismo rural", in J. Tresserras e F.X. Medina (a cura di) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Ibertur, Barcelona, 177–194.
- PARASECOLI F. (2011) *Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication*, "Social Semiotics", 21(5): 645–663.
- PERULLO N. (2008) *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, ETS, Pisa.
- PEZZINI I. (2006) "Fluidi vitali: dalla bile nera allo champagne. Note sull'immaginario alcolico-passionale", in P. Bertetti, Manetti, G. e A. Prato (a cura di) *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo* (Atti del 31 convegno dell'Associazione italiana di studi semiotici, Castello Pasquini, Castiglioncello, 3–5 ottobre 2003), Centro Scientifico Editore, Torino.
- POULAIN J.P. (a cura di) (1997) *Pratiques alimentaires et identités culturelles. Les études vietnamiennes 125–126*, Actes du Colloque "Le patrimoine gastronomique du Vietnam", Hanoi.
- (2002) *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris (trad. it. *Alimentazione, cultura e società*, Il Mulino, Bologna 2008).
- (2007) "Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas", in J. Tresserras, F.X. Medina (a cura di) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Ibertur, Barcelona, 39–71.
- ROBERTSON R. (1995) "Glocalization: Time–Space and Homogeneity–Heterogeneity", in *Global Modernities*, Sage, London, 25–44.

- SAHLINS M. (1976) *Culture and Practical Reason*, University of Chicago Press, Chicago (trad. it *Cultura e utilità: il fondamento simbolico dell'attività pratica*, Bompiani, Milano 1982).
- SCHILLER N.G., L. BASCH e C. BLANC-SZANTON (1992) *Towards a transnational perspective on migration: Race, class, ethnicity and nationalism reconsidered*, New York Academy of Sciences, New York.
- SEBEOK T.A. (2001) *Biosemiotics: Its roots, proliferation, and prospects*, "Semiotica", 134(1/4): 61-78.
- SEDDA F. (2012) *Imperfette traduzioni. Semiopolitica delle culture*, Edizioni Nuova Cultura, Roma.
- (in stampa) *Glocal and food. On alimentary translation*, "Semiotica".
- STANO S. (2012) *Siamo noi questo piatto di grano... L'immaginario gastronomico italiano tra seduzione e incontro amoroso*, "E | C", VI(11-12): 70-75.
- (2013a) *Dal sapere al sapore. Guide turistiche e pratiche enogastronomiche tra Italia e Spagna*, "E | C", VII(14): 137-148.
- (2013b) *De gustibus non disputandum est... Decostruzione della soggettività e 'giochi di ruolo' nell'esperienza etnica alimentare*, "E | C", VII(15-16): 123-126.
- (2013c) "Il cibo dell'Altro. Traduzioni del codice alimentare", in D. Manganò e G. Marrone (a cura di), *Regimi di senso: dietetica e semiotica*, Mimesis, Milano-Udine, 175-196.
- (2014a) *Eating the Other. A Semiotic Approach to the Translation of the Culinary Code*. Tesi di dottorato. Università di Torino e Università della Svizzera Italiana.
- (2014b) *The Invention of Tradition. The Case of Pasta, A Symbol of Italian Identity*, "Signs & Media", 8: 136-152.
- (in stampa) *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, Cambridge Scholars Publishing, Newcastle-upon-Tyne.
- STUMMERER S. e M. HABLESREITER (2005) *Food Design XL*, Springer, Vienna-New York.
- TRESSERRAS J. e F.X. MEDINA (a cura di) (2007) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Ibertur, Barcelona.
- VOLLI U. (2000) *Manuale di semiotica*, Meltemi, Roma.
- WALLACE R.A. e A. WOLF (1986) *Contemporary Sociological Theory: Expanding the Classical Tradition*, Prentice-Hall, Upper Saddle River (trad. it. *La teoria sociologica contemporanea*, Il Mulino, Bologna 2000).
- WILK R. (2006) *Home cooking in the global village: Caribbean food from buccaneers to ecotourists*, Berg, Oxford.
- XU W. (2008) *Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature*, University of Hawai'i Press, Honolulu.