



## Culto Worship

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

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

### *In copertina*

Busto di figura femminile in preghiera.

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

ISBN 978-88-548-5105-4

euro 35,00

ISSN 1720-5298



Culto / worship

ARACNE



LEXIA. RIVISTA DI SEMIOTICA

LEXIA. JOURNAL OF SEMIOTICS

II—I2

# Lexia

Rivista di semiotica

*Direzione / Direction*

Ugo VOLLI

*Comitato di consulenza scientifica /  
Scientific committee*

Fernando ANDACHT

Kristian BANKOV

Pierre-Marie BEAUDE

Denis BERTRAND

Omar CALABRESE †

Raúl DORRA

Ruggero EUGENI

Guido FERRARO

José Enrique FINOL

Bernard JACKSON

Eric LANDOWSKI

Giovanni MANETTI

Diego MARCONI

Gianfranco MARRONE

José Maria PAZ GAGO

Isabella PEZZINI

Marina SBISÀ

Frederik STJERNFELT

Peeter TOROP

Eero TARASTI

Patrizia VIOLI

*Redazione / Editor*

Massimo Leone

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

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

*Sede legale / Registered Office*

CIRCE “Centro Interdipartimentale  
di Ricerche sulla Comunicazione”

con sede amministrativa presso  
l’Università di Torino

Dipartimento di Filosofia

via Sant’Ottavio, 20

10124 Torino

Info: massimo.leone@unito.it

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

*Amministrazione e abbonamenti /  
Administration and subscriptions*

Aracne editrice S.r.l.

via Raffaele Garofalo, 133/A-B

00173 Roma

info@aracneeditrice.it

Skype Name: aracneeditrice

www.aracneeditrice.it

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

I edizione: giugno 2012

ISBN 978-88-548-5105-4

ISSN 1720-5298

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

«Lexia» adotta un sistema di doppio  
referaggio anonimo

«Lexia» is a double-blind peer-reviewed  
journal

# Lexia. Rivista di semiotica, II–12

## Culto

Lexia. Journal of Semiotics, II–12  
Worship

*a cura di*  
*edited by*  
**Massimo Leone**

### *Contributi di*

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



Copyright © MMXII  
ARACNE editrice S.r.l.

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

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

ISBN 978-88-548-5105-4

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

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

I edizione: giugno 2012

# Indice

- II Prefazione / *Preface*  
*Massimo Leone*

Parte I  
**Il senso del culto nella religione**

Part I  
**The meaning of worship in religion**

I.1 Prospettive semiotiche / *Semiotic perspectives*

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

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

*Andrea Catellani*

- 169 What Does “Psalm” Mean in Hebrew?

*Mony Almalech*

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

*Reni Yankova*

1.2 La prospettiva interdisciplinare /  
*The interdisciplinary perspective*

- 213 Il rito ovvero la questione dell'origine

*Sergio Ubbiali*

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

*Luigi Berzano*

- 247 Mediare le religioni africane: il caso del Pentecostalismo

*Cecilia Pennacini*

- 263 Il senso della preghiera nella prospettiva delle pratiche sociali

*Carlo Genova*

- 279 La morfologia della preghiera nell'agiografia medievale

*Marco Papasidero*

Parte II

**Il senso del culto al di là della religione**

Part II

**The meaning of worship beyond religion**

2.1 Culti civili / *Civil Worship*

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

## 2.2 Culti mediali / *Media worship*

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



- 479    Semiology: the Greek Press Loves It  
*Evangelos Kourdis*

2.3 Culti & consumo / *Consumption worship*

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

2.4 Arti del culto / *Worship arts*

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

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

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

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

Parte IV  
**Recensioni**

Part IV  
**Reviews**

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

Jean–Jacques Boutaud, *Il senso goloso*  
Edizioni ETS, Pisa 2012, 230 pp.

SIMONA STANO

Due calici di vino si sono appena scontrati in un brindisi vigoroso, come suggerisce la forma assunta dalla macchia rossa del liquido in essi contenuto. Questa l'immagine di copertina de *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti* di Jean–Jacques Boutaud, la cui edizione originale, uscita nel 2005 per Jean–Paul Rocher Éditeur (Parigi), è stata recentemente tradotta da Valentina Carruba per la collana *Teorie Resistenti* di ETS curata da Pierlugi Basso Fossali.

Un'immagine che ben riassume ed esemplifica i temi portanti dell'opera, già esplicitati dal sottotitolo, nel quale compaiono le denominazioni delle tre sezioni in cui libro si suddivide: la *commensalità* (parte I), il *gusto* (parte II) e gli *alimenti* (parte III).

Perché, come ricorda l'autore nell'introduzione,

a ben vedere [...] il mondo alimentare si traduce in segni a tutti i livelli: il carattere salutare degli alimenti ci appare attraverso molteplici indizi (forma, colore, testura); la preparazione e presentazione delle pietanze sono indici di un gusto, di una cultura e di una forma di vita; i cibi partecipano alla tradizione o all'innovazione culinaria, ponendosi come manifestazioni di diverse attitudini presenti nella società.

(Boutaud 2012, p. 10)

Senza dimenticare, ovviamente, “i segni che vengono ‘alimentati’ dai media per supportare le pratiche alimentari più diversificate”, i quali “nutrono il nostro immaginario del gusto” (*ibidem*).

Di qui la centralità dell'universo alimentare, esperienza quotidiana e ordinaria e insieme “tra le più rare e forti della nostra esperienza” (*ibidem*), fatto materiale e al tempo stesso immerso in una dimensione simbolica imprescindibile (cfr. Lévi–Strauss 1964, 1967, 1968 e 1971). Una centralità riconosciuta da diverse discipline — tra cui l'antro-

pologia, la sociologia, la storia — ma ancora non sufficientemente considerata dalle scienze della comunicazione, come lamenta Boutaud.

È imprescindibile, dunque, procedere in questo senso: da una parte, descrivendo i modi e le forme di comunicazione legate all'alimentazione, ovvero indagando il ruolo della comunicazione “nella nostra esperienza di degustatori” (Boutaud 2012, p. 11); dall'altra, analizzando i modi della comunicazione *su* simile esperienza, con una ricerca volta a comprendere “che cosa ha il potere di elevarsi a segno nelle situazioni di commensalità e condivisione, nel comportamento di chi mangia così come nei diversi livelli di espressione ed espansione del gusto” (*ibidem*).

Ed è proprio in questa direzione che si muove *Il senso goloso*, sviscerando tali problematiche in base a tre nuclei tematici e sviluppando quelle che Boutaud denomina tre “*meditazioni* semiotiche”.

Oggetto della prima parte (pp. 24–86) è la *commensalità*, ovvero l'importanza del contesto e della condivisione: non si tratta di prendere in considerazione la dimensione materiale o fisica dell'esperienza alimentare, bensì lo spazio simbolico che la caratterizza, da cui dipendono i *ruoli* e le *forme* dello stare a tavola (atteggiamenti da adottare, condotte da tenere, ecc.).

Mangiare insieme assume allora un significato rituale e simbolico di gran lunga superiore alla semplice soddisfazione di un bisogno alimentare: ciò che definiamo *commensalità* è infatti una forma di condivisione, di scambio e di riconoscimento.

(*ibid.*, p. 23)

Un'osservazione in cui si avverte l'eco di quanto sostenuto da Barthes in *Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine* (1961), con un'amplificazione che porta l'autore a esplorare con precisione i concetti — strettamente correlati — di commensalità e *convivialità*, analizzando i tratti semantici dell'ospitalità e quelli della tavola che essi condensano. Emerge dunque l'importanza della tavola in quanto “oggetto inscritto in un arredamento che partecipa di uno stile o di un'atmosfera” (Boutaud 2012, p. 23) particolare, ma anche la centralità della natura e qualità dei suoi cibi, così come il suo strutturarsi come luogo di consumo, di scambio e di incontro.

Riprendendo Ariès (2000), Boutaud ricorda poi come, nel rituale del pasto condiviso, entrino in campo i due assi essenziali dell'umanizzazione: quello orizzontale, legato alla forza di aggregazione e coesione della commensalità; e quello verticale, basato sulle gerarchie e definizioni dei ruoli, ma anche su valori estetici (ricerca del bello e del buon gusto).

Un'altra oscillazione caratteristica della commensalità è quella tra l'immaginario della tavola, caratterizzato da libertà creatrice, e i principi di ordine e ritegno che reggono la forma strutturante e socializzata del pasto in comune.

Nelle sue manifestazioni moderne, infine, la commensalità sembra altalenare tra la standardizzazione culturale e la rinuncia identitaria dovute alla globalizzazione, da un lato, e il radicamento al territorio o alla tradizione, dall'altro.

Centrale, quindi, è la nozione di *rischio* (Sobal 2000):

mangiare con gli altri comporta un rischio, che questo sia *obiettivo* (un rischio sanitario, ad esempio, dato che mangiare con qualcuno significa fidarsi di lui anche dal punto di vista dell'igiene), *psicologico o biografico* (poiché condividere un pasto o invitare qualcuno a casa propria significa mostrargli una parte della nostra intimità), o *simbolico* (il rischio di trovarsi vincolati all'ospite e, più ancora, quello di diventare un po' come lui).

(Courbeau e Poulain 2002, p. 152)

Malgrado tutti questi rischi, lo spazio commensale rimane uno dei luoghi centrali di espressione dell'identità, dove questa è chiamata a mettersi in gioco tra credenze e culture, sensualità gustativa e moderazione.

Dopo aver condotto il lettore lungo un interessante percorso storico — che Boutaud preferisce definire “un viaggio nell'immaginario della commensalità” (2012, p. 45) —, si passa quindi a un ragionamento sulle forme, pratiche e simboliche, legate all'odierno stare a tavola: l'autore distingue tra *glaciazione* (cfr. Aron 1973), ovvero le pratiche che divengono asettiche e poco conviviali — il *tempo* dedicato alla tavola, sempre più esiguo; gli *spazi* della ristorazione e della commensalità domestica, sempre più sofisticati e, di conseguenza, freddi e sterili; l'imposizione di una *dietetica* severa e imprescindibile che allontana dalla sociabilità legata alla tavola; la cosiddetta *mcdonaldizzazione del*

*mondo* (Ariès 1997) o *dei costumi* (Fischler 1996), ossia la razionalizzazione e industrializzazione dell'alimentazione standardizzata dei *fast food* — ed *entropia*, vale a dire l'accelerazione e precipitazione di simili pratiche.

Ne *Il dispositivo della scena alimentare*, infine, lo studioso francese affronta la questione dell'opera di incorniciamento del pasto e delle relazioni che vi intercorrono, ovvero il tema dello *spazio figurativo* della tavola, che risulta articolato su due livelli di costruzione: uno spazio figurativo allargato, che poggia su molteplici rappresentazioni (lo spazio, gli oggetti, le interazioni sociali e simboliche, la dimensione narrativa del pasto); e uno spazio di comunicazione allargato, definito come “multimodale” in quanto implicante diverse modalità di interazione (il linguaggio verbale, i linguaggi non verbali, l'espressione spazio-temporale della commensalità).

La seconda parte, *Il gusto* (pp. 89–131), è invece dedicata alla competenza e alla sensibilità del degustatore: basandosi sull'opera di Pascal Picq e Yves Coppens (2001), Boutaud sostiene che, sebbene si tenda a pensare che ciò che è proprio dell'uomo, insieme al fatto di ridere, sia il gusto, in relazione a quest'ultimo la differenza tra regno umano e animale (con particolar riferimento agli scimpanzé) non è di tipo qualitativo, bensì quantitativo, “di grado” (2012, p. 105). Al di là del cibo, è quindi utile — e necessario — riflettere sulla questione del gusto come *costrutto culturale*, tanto mediante un approccio semiotico quanto attraverso gli strumenti offerti dalla zoosemiotica.

In generale, negli esseri umani così come nei primati, si riscontra il paradosso dell'onnivoro (Fischler 1990), ovvero il conflitto tra il polo della *neofobia* (“prudenza, paura dell'ignoto, resistenza all'innovazione”, *ibid.*, p. 47) e quello della *neofilia* (“tendenza all'esplorazione, bisogno del cambiamento, della novità, della varietà”, *ibid.*, p. 48). Al di là dell'aspetto fisiologico, poi, come accennato in precedenza, è imprescindibile la dimensione sociale e culturale del gusto: “la performance gustativa, la selezione degli alimenti più gradevoli o più energici, è spesso legata alla performance sociale” (Boutaud 2012, p. 96).

A partire da una ricerca di Picq e Claude-Marcel Hladick (2001), Boutaud cerca quindi di analizzare e descrivere il modo in cui si costruisce il gusto, nelle sue dimensioni e funzioni, così come in relazione ai codici e ai modi di comunicazione che vi si ricollegano. Giunge in que-

sto modo a definire le grandi funzioni costitutive del gusto: la *funzione percettiva* o *percettivo-cognitiva*, che opera a livello della categorizzazione; la *funzione sapida*, ovvero il riconoscimento dei sapori, su cui si basano i meccanismi di valutazione (natura dell'alimento) e difesa; la *funzione di trasmissione*, riguardante il fatto che il gusto si forma per osservazione, vale a dire per apprendimenti successivi; la *funzione di adattamento*, per cui il gusto permette l'adattamento all'ambiente per trasmissione genetica e sociale; la *funzione edonica*, legata al piacere; la *funzione creativa*, già che il gusto talvolta è ottenuto o rinforzato dalla composizione di alimenti di origine animale e vegetale; e la *funzione omeostatica*, legata all'idea di equilibrio. Tali funzioni, da intendersi come strumenti per comprendere il gusto, sono indipendenti e non definite in modo gerarchico, ma sistemico.

A partire da questa classificazione, Boutaud procede poi con l'analisi della performance gustativa considerando i codici di comunicazione associati alle funzioni elencate: (rispettivamente) il *codice vocale*, il *codice mimico-facciale*, il *codice gestuale*, il *codice spaziale*, il *codice temporale*, il *codice rituale* e il *codice narrativo*.

Segue un altro capitolo in cui l'autore si concentra sull'*immagine gustativa*, analizzandola nelle sue tre dimensioni: l'*immagine sensoriale*, che si dà quando la sensazione prende forma e nondimeno sembra sfuggire alla comunicazione; lo *spazio figurativo degli alimenti* e la loro capacità di rappresentazione sociale e costruzione dell'immaginario; la *performance gustativa*, che concretizza il rapporto con i cibi e trova manifestazione in determinate pratiche.

Nella terza parte (pp. 135–176) si prendono in considerazione gli *alimenti*, esaminati nella loro componente seduttiva e simbolica: dall'ambito teorico si passa quindi a quello applicativo, analizzando come primo esempio il *pollo*, uno degli "sfortunati protagonisti" (Boutaud 2012, p. 135) della rivoluzione alimentare descritta da Alberto Capatti ne *Il gusto del nuovo* (1989).

Il destino del nostro pollo [...] dalla tradizione familiare al regime postmoderno, dischiude un mondo di immagini e di rappresentazioni che a torto si ridurrebbero ad un semplice aneddoto gastronomico. Come ogni alimento, esso è investito di valore, per sé e per gli altri, all'interno di uno spazio complesso. [...] Inoltre, diversamente da un alimento ordinario, il pollo si iscrive nella nostra storia come una linea continua, associata, dopo Enrico IV, all'immaginario della gallina in pentola (*poule au pot*) e, in seguito, inserita

nella simbolica del pasto domenicale. E questo era il pollo, almeno prima che si rompesse le ali negli ingranaggi di una spudorata industrializzazione alimentare.

(*ibid.*, pp. 135–136)

Inserendosi sulla scia dei numerosi studiosi (Barthes 1957 in semiologia, Fischler 1999 in sociologia, ecc.) che si sono occupati del tema in passato, Boutaud si dedica in seguito a uno dei fondamenti dell'immaginario conviviale: il *vino*. Riprendendo uno studio precedente (Boutaud 1997), l'autore de *Il senso goloso* illustra la differenza tra *buongustaio*, *ingordo*, *goloso* e *ghiottono*, delineando il profilo del primo (*gourmet*) come un tipo di "buon mangiatore". L'analisi del processo degustativo si chiude quindi con l'osservazione di un caso particolare: lo *champagne*.

Nell'ultimo capitolo di questa terza parte, vengono presi in considerazione gli OCNI, gli "Oggetti Commestibili Non Identificati" (Fischler 1992) e i regimi figurativi dell'innovazione — livello *sostanziale* (creazione o trasformazione della materia prima), livello degli *ingredienti*, livello *referenziale* (il *concept*, la denominazione, la classe), livello *situazionale* (la presentazione e la messa in scena del prodotto) e livello *interazionale* (innovazione del gesto, la pratica alimentare) —, il cui caso esemplificativo è quello di *Actimel* di Danone, analizzato in chiusura.

Si giunge così alle conclusioni (pp. 177–197), in cui Boutaud prende in considerazione la valorizzazione dei sensi e dell'esperienza, chiave di ciò che denomina il *reincantamento*, ovvero quella "sospensione dell'incredulità in cui tutto svanisce per concentrarsi su un sapore e un'emozione condivisa" (2012, p. 183): la stessa esperienza alimentare conferisce anche al più semplice e familiare dei gesti un gusto e un valore sociale particolare, inserendolo in una dimensione rituale.

Indagando i limiti del reincantamento nell'ipermodernità, così come le interessanti relazioni tra ambito *sensoriale* (dimensione estetica legata alle sensazioni) e *sensibile* (dimensione estetica legata ai valori) e la sempre più forte ricerca dell'*iperestesia*, l'autore conclude quindi riportando simili dinamiche a

un'intelligenza sensibile che si risveglia a segni di ogni provenienza (oggetti, attori, spazi, relazioni) e di ogni forma (verbale, non verbale, sensoriale,



polisensoriale). Tale espressione sensibile acquista tutta la propria ampiezza con il teatro gastronomico (*gourmand*), in particolare grazie alle scene in cui quest'ultimo si declina e che [sono state] progressivamente esaminat[e]: la tavola, il gusto, gli alimenti.

(*ibid.*, p. 194)

Un'opera ampia ed estremamente articolata, la cui profondità teorica non delude il lettore in nessun momento. Accanto all'aspetto teorico, poi, non mancano gli esempi applicativi, con cui Boutaud riporta — non solo nei capitoli conclusivi, ma lungo tutta la trattazione — gli argomenti esaminati alla realtà contemporanea. Una realtà nei cui confronti l'autore non manca di dimostrare in diverse occasioni uno spirito profondamente critico pronto a cogliere e problematizzare i caratteri salienti delle tentazioni “ipermoderne”. Su questa scia si inserisce anche la postfazione di Pierluigi Basso Fossali (2012), il quale, riprendendo i temi portanti dell'opera dello studioso francese, propone alcune riflessioni interessanti sulla comunicazione alimentare e le mediazioni che vi intervengono, così come sull'estetica gastronomica e sulle dinamiche identitarie legate al gusto e alla tavola.

*Il senso goloso* è un vero e proprio viaggio — a tratti più complesso a tratti più scorrevole — dagli alimenti alla tavola, dagli attori del gusto ai ruoli della commensalità, fino ai discorsi che si sviluppano intorno a simili esperienze. Un viaggio iniziato sette anni fa con la pubblicazione dell'opera in lingua originale, che tuttavia non ha nulla da invidiare alle più moderne peregrinazioni nell'affascinante universo del *senso goloso*.

## Riferimenti bibliografici

ARIÈS P. (1997), *Les fils de McDo. La McDonaldisation du Monde*, L'Harmattan, Parigi (trad. it. *I figli di McDonald. La globalizzazione dell'hamburger*, Dedalo, Bari 2000).

——— (2000), “Le bon goût est-il soluble dans la modernité?”, in P. Arès e G. Gang (a cura di) *Le goût*, Presses littéraires et artistiques de Shanghai — Desclée de Brouwer, Parigi, 61–115.

- ARIÈS P. e GANG G. (2000), *Le goût*, Presses littéraires et artistiques de Shanghai — Desclée de Brouwer, Parigi (trad. it. *Il gusto*, Servitium, Gorle 2001).
- ARON J.P. (1973), *Le Mangeur du XIXe siècle*, Robert Laffont, Parigi.
- BARTHES R. (1957), *Mythologies*, Editions de Seuil, Parigi (trad. it. *Miti d'oggi*, Einaudi, Torino 1994).
- (1961), *Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*, "Annales ESC", Paris, XVI (5): 977–86 (trad. it. "L'alimentazione contemporanea" in G. Marrone (a cura di), *Scritti: società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino 1998, 31–41; ora anche in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine 2012, 47–57).
- BASSO FOSSALI P. (2012), postfazione a J.-J. Bouteau, *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Edizioni ETS, Pisa 2012.
- BOUTAUD J.-J. (1997), *Sémiopragmatique du goût*, "Revue Internationale de l'imaginaire", Editions de la Maison des Cultures du Monde, Babel/ Actes Sud, Parigi, 245: 49–60.
- (2005), *Le sens gourmand. De la commensalité — du goût — des aliments*, Jean-Paul Rocher Éditeur, Parigi (trad. it. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Edizioni ETS, Pisa 2012).
- CAPATTI A. (1989), *Le goût de nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Albin Michel, Parigi.
- COPPENS Y. e PICQ P. (2001), *Aux origines de l'humanité. Le propre de l'homme*, vol. 2, Fayard, Parigi.
- COURBEAU J.P. e POULAIN J.-P. (2001), *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, Parigi.
- FISCHLEE C. (1990), *L'Homnivore*, Odile Jacob, Parigi (trad. it. *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, Milano 1992).
- (1996), "La 'macdonaldisation' des mœurs", in J.-L. Flandrin e M. Montanari (a cura di) *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Parigi, 859–79.
- (1999), *Du vin*, Odile Jacob, Parigi.
- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (1996), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Parigi (trad. it. *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma 1997).
- HLADIK C.-M., PICQ P. (2001), "Au bon goût des signes. Bien manger et bien penser chez l'homme et chez les singes" in Y. Coppens e P. Picq (a cura

di) *Aux origines de l'humanité. Le propre de l'homme*, vol. 2, Fayard, Parigi 2001, 126–169.

LÉVI-STRAUSS C. (1964), *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon, Parigi (trad. it. *Mitologiche I. Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1966).

——— (1967), *Mythologiques II. Du miel aux cendres*, Plon, Parigi (trad. it. *Mitologiche II. Dal miele alle ceneri*, Il Saggiatore, Milano 1970).

——— (1968), *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, PUF, Parigi 1968 (trad. it. *Mitologiche III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 1971).

——— (1971), *Mythologiques IV. L'homme nu*, Plon, Parigi (trad. it. *Mitologiche IV. L'uomo nudo*, Il Saggiatore, Milano 1974).

MARRONE G., GIANNITRAPANI A. (a cura di) (2012), *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano–Udine.

SOBAL J. (2000), “Sociability and Meals: Facilitation, Commensality and Interaction”, in H.L. Meiselman (a cura di) *Dimension of the Meal: the Science, Culture, Business and Art of Eating*, Gaithersburg, Aspen, 119–33.

Simona Stano  
Università di Torino