



CIRCe  
Centro  
Interdipartimentale  
di Ricerca  
sulla Comunicazione

ILEXIA  
Rivista di semiotica  
Journal of semiotics 27-28

# ASPETTUALITÀ

ASPECTUALITY

*a cura di*  
Massimo Leone



LEXIA. RIVISTA DI SEMIOTICA

LEXIA. JOURNAL OF SEMIOTICS

27-28

# 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

Luca Acquarelli, Elvira Arnoux, Cinzia Bianchi, Lucia Corrain, Giovanna Cosenza, Cristina Demaria, Ruggero Eugeni, Luis García Fanlo, Riccardo Fassone, Jean-Marie Iacono, Tarcisio Lancioni, Francesco Mangiapane, Federico Montanari, Simone Natale, Paolo Peverini, Isabella Pezzini, Jenny Ponzo, Laura Rolle, Franciscu Sedda, Elsa Soro, Lucio Spaziante, Eero Tarasti, Stefano Traini, Patrizia Violi

*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

Gioacchino Onorati editore S.r.l.

via Vittorio Veneto, 20

00020 Canterano (RM)

info@aracneeditrice.it

Skype Name: aracneeditrice

www.aracneeditrice.it

*La rivista può essere acquistata nella sezione  
acquisti del sito [www.aracneeditrice.it](http://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 2017

ISBN 978-88-255-0876-5

ISSN 1720-5298-20

Stampato per conto della Gioacchino Onorati editore S.r.l. nel mese di giugno 2017 presso la tipografia «System Graphic S.r.l.» 00134 Roma – via di Torre Sant’Anastasia, 61

«Lexia» adotta un sistema di doppio referaggio anonimo ed è indicizzata in SCOPUS-SCIVERSE

*«Lexia» is a double-blind peer-reviewed journal,  
indexed in SCOPUS-SCIVERSE*

**Lexia. Rivista di semiotica, 27–28**  
**Aspettualità**

Lexia. Journal of Semiotics, 27–28  
Aspectuality

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

*Contributi di*

Miguel Ariza  
Sémir Badir  
Amir Biglari  
Marco Celentano  
Alessandra Chiappori  
Fátima Aparecida dos Santos  
Roberto Flores  
Vincenzo Idone Cassone  
Giusy Gallo  
Alice Giannitrapani  
Massimo Leone  
Giovanni Manetti  
Gabriele Marino

Alessandro Mazzei  
Mariacarla Mole  
Paola Pennisi  
Diana Luz Pessoa de Barros  
Francesca Polacci  
Julia Ponzio  
Alessandro Prato  
Nathalie Roelens  
Simona Stano  
Mattia Thibault  
Stefano Traini  
Andrea Valle  
Ugo Volli





Aracne editrice

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

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

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

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

ISBN 978-88-255-0876-5

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

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

I edizione: giugno 2017

## Indice / Table of Contents

- 9 Prefazione / Preface  
*Massimo Leone*

### Part I

#### **Teorie / Theories**

- 17 Time and Meaning. A Cultural Semiotics of Temporal and Aspectual Ideologies  
*Massimo Leone*
- 65 L'aspettualità nella lingua. Marcature morfologiche ed effetti di soggettività  
*Giovanni Manetti*
- 87 L'aspectualisation en sémiotique. Histoires et perspectives  
*Diana Luz Pessoa de Barros*
- 107 Imperfectividad y final del relato  
*Roberto Flores*
- 133 Note de synthèse sur l'aspectualité spatiale  
*Sémir Badir*
- 157 Sémiotique de l'hésitation  
*Nathalie Roelens*
- 181 Hacia una topología aspectual de sucesos  
*Miguel Ariza*
- 209 L'aspetto come processo d'informazione. Il rapporto fra cosa e oggetto nel pensiero di Peirce (1865–70)  
*Julia Ponzio*

Part II  
**Analisi / Analyses**

- 227    Sarò che sarò. La paradossale aspettualità dell'Eterno nella Bibbia ebraica  
*Ugo Volli*
- 253    From the historical Jesus to Jesus deified. Discourse strategies of temporalization and aspectualization in the Letters of Paul, the Gospels and Acts  
*Stefano Traini*
- 267    L'ipotiposi retorica. Il far vedere e l'effetto di presenza  
*Alessandro Prato*
- 281    L'aspectualité du deuil et du désespoir dans *Les Contemplations* de Victor Hugo  
*Amir Biglari*
- 297    Occhio, mente, scrittura. Appunti per uno studio dell'aspettualità spaziale in Calvino  
*Alessandra Chiappori*
- 315    Fotografare, scolpire, filmare. Questioni aspettuuali nella traduzione intersemiotica  
*Francesca Polacci*
- 337    *Doubt*. Analisi della messa in scena di un dubbio  
*Mariacarla Mole*
- 351    *Sub Specie Ludi*. Aspettualità e aspettualizzazioni nel gioco  
*Mattia Thibault*
- 365    *Apeiron*. Dinamiche aspettuuali di una forma narrativa contemporanea  
*Vincenzo Idone Cassone*
- 383    *Nuovo, vecchio* e soprattutto *di nuovo*. Riprese, persistenze e presenze nella popular music degli anni Duemila  
*Gabriele Marino*
- 401    Osservati mentre facciamo shopping. Analisi della pratica di consumo su Amazon.it  
*Giusy Gallo*

- 415 Gli “aspetti” del cibo. Meditazioni semiotiche su gusto e disgusto  
*Simona Stano*
- 441 Dal cane–cibo al *dog restaurant*. Giochi aspettuati nella dialettica alimentare uomo/animale  
*Alice Giannitrapani*
- 459 Mente incarnata e linguaggio. La dimensione aspettuale nella cognizione autistica  
*Paola Pennisi*
- 487 Aspectualidade e cidade. Um recorte da relação tempo e espaço como gênese  
*Fátima Aparecida dos Santos*
- 503 Sapir–Whorf vs Boas–Jakobson. Enunciation and the Semiotics of Programming Languages  
*Andrea Valle, Alessandro Mazzei*
- 525 L’aspetto della nazione. Divenire, tempo e storia in un caso di negazione nazionale  
*Franciscu Sedda*

## Part III

**Recensioni / Reviews**

- 553 *Arts and Humanities in Progress. A Manifesto of Numanities*, di D. Martinelli  
*Marco Celentano*
- 565 Note biografiche degli autori / Authors’ Bionotes

## Gli “aspetti” del cibo

Meditazioni semiotiche su gusto e disgusto

SIMONA STANO\*

L'appetito è simile al sogno, perché è al tempo stesso memoria e allucinazione, ed è per questo, d'altronde, che sarebbe forse meglio dire che è affine alla fantasticheria. Quando ho voglia di un cibo, non è forse vero che mi immagino mentre lo mangio?

Non è forse vero che in questa fantasia predittiva c'è forse il ricordo dei nostri piaceri precedenti? Sono veramente il soggetto costituito di una scena futura, di cui sono il solo attore.

R. BARTHES, *Lecture de Brillat-Savarin*

ENGLISH TITLE: All “Aspects” of Food: Semiotic Meditations on Taste and Distaste

ABSTRACT: Food is intrinsically linked to time: first of all, the “food–material” is a living material, both physiologically and symbolically, since it is subject to organic decomposition, but can also acquire value because of ageing. Furthermore, different ingredients are generally combined together and “cooked” (in a Lévi–Straussian sense) according to specific instructions and preparation times in order to create various dishes and courses, which are also influenced by the temporal dimension, since they cool down or melt with the passing of time. Similarly, but also differently, the perception of food is strongly related to time: the tasting experience develops through different steps, involving various senses and dimensions. This paper deals precisely with the temporal characterisation of taste (and *dis*–taste), by relating the theoretical reflection on the perceptual dimension of the eating experience to temporality and aspectuality.

KEYWORDS: Taste; Distaste; Synaesthesia; Aspectuality; Temporality.

\* Università degli Studi di Torino e International Semiotics Institute.

## 1. Il “tempo” alimentare: cucina vs degustazione

Il naso arricciato, le labbra corrugate, gli occhi socchiusi... sono solo alcune delle espressioni che soggiungono a marcare i volti dei giudici durante l'assaggio dei piatti cucinati dai concorrenti di *The Taste*, trasmissione televisiva dedicata alla cucina e al gusto — o, meglio, alla degustazione<sup>1</sup>. Una tensione, quella tra cucina e degustazione, che emerge sin dalla sigla del programma (Fig. 1): a una prima rapida carrellata di sequenze raffiguranti soggetti operatori (il fuoco, il coltello, ma anche e soprattutto le anonime dita umane in primissimo piano che occupano più volte l'inquadratura manipolando il cibo) alle prese con la cottura e l'impiattamento di diversi ingredienti fa seguito una serie di inquadrature in cui il ralenti interviene a mettere in evidenza i segni del dispiegamento dell'esperienza (dis-)gustativa sul volto di quattro soggetti degustatori (ben riconoscibili nei loro primi piani).

È in questo modo che il testo in questione introduce un'interessante analogia — e al tempo stesso opposizione — tra le due facce dell'alimentazione che mette in scena: da una parte, la *cucina* appare essere intrinsecamente connessa alla dimensione temporale, giacché combina insieme e trasforma vari ingredienti crudi in piatti “cotti” secondo specifiche istruzioni e particolari tempi di preparazione con il fine di creare diverse portate — che, a loro volta, sono interessate dalla dimensione temporale, giacché si raffreddano, scaldano, sciolgono, incollano, ecc. con il passare del tempo. Dall'altra, sebbene anch'essa strutturata in diversi momenti che coinvolgono vari sensi e dimensioni, la *degustazione* sembra presentare un diverso legame con la temporalità, rendendo necessario il passaggio dal ritmo incalzante con cui si succedono le fasi delle pratiche culinarie al forzato rallentamento della messa in scena dell'esperienza percettivo-gustativa.

Al fine di comprendere meglio le dinamiche soggiacenti a simili processi, i paragrafi che seguono prenderanno in considerazione le principali caratteristiche del dispiegamento del gusto e del disgusto, facendo riferimento a un'ampia gamma di studi e ricerche — dalla

1. Il titolo della trasmissione, mantenuto invariato anche per la messa in onda in Italia, può essere reso in italiano sia con riferimento al senso del gusto e al sapore delle pietanze, sia con richiamo al momento dell'“assaggio”, che la lingua inglese designa col medesimo termine (*taste*, appunto).



Figura 1. Alcuni fotogrammi della sigla di *The Taste*.

fisiologia alla filosofia e alla semiotica<sup>2</sup> — in tale ambito di indagine e ricollegandosi in chiusura alla riflessione teorica sui due tipi di investimento che, a partire da ogni discorso temporalizzato, producono diversi effetti di senso: la *temporalità* e l'*aspettualità* (cfr. Greimas e Courtés 1979 [trad. it. 2007], p. 13).

2. Ricollegandosi a una visione della percezione come terreno “a metà strada fra il semiotico e il fisiologico” (Pozzato e Marmo 1989, p. 126), diverse impostazioni teoriche verranno accostate e confrontate per rispondere agli obiettivi del presente articolo. Con ciò non si intende certamente inserire diversi autori entro un unico paradigma, ma piuttosto confrontare vari punti di vista e diversi approcci metodologici rispetto a punti di interesse e analisi comuni.

## 2. Il dispiegamento dell'esperienza gustativa

### 2.1. *Il gusto come senso: l'approccio fisiologico*

Al fine di descrivere esaurientemente il dispiegamento dell'esperienza gustativa, è utile innanzi tutto descriverne gli elementi costitutivi. Apprendo il dizionario alla voce *gusto*<sup>3</sup>, vi si trova il rimando letterale al “senso specifico esercitato attraverso gli organi gustativi o *organi del g.* [...]”, per mezzo del quale viene riconosciuto e controllato il sapore delle sostanze introdotte nel cavo orale” (Treccani 2016). In questo stesso senso, inoltre, lo descrive Jean Anthelme Brillat-Savarin nella celebre *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante* (1825)<sup>4</sup>:

Le goût est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu'ils causent dans l'organe destiné à les apprécier. Le goût qui a, pour excitateurs, l'appétit, la faim et la soif, est la base de plusieurs opérations, dont le résultat est que l'individu croît, se développe, se conserve, et répare les pertes causées par les évaporations vitales.

([1834], p. 71)

Secondo tale accezione, il gusto svolge due funzioni fondamentali: da un lato, assicura la sopravvivenza del nostro corpo reintegrando le energie impiegate per le funzioni vitali; dall'altro, in concomitanza con l'olfatto, ci aiuta a selezionare le sostanze naturali adatte a divenire alimenti, informandoci sulla loro commestibilità<sup>5</sup> (*ibid.*, pp. 73–74; cfr. Cavalieri 2011, p. 38). Esso, inoltre, ci permette di distinguere i sapori fondamentali, grazie a organi come la lingua, il palato, le guance e la cavità retronasale (faringe ed epiglottide)<sup>6</sup>: raggruppati in piccoli

3. Per una accurata ricostruzione delle varie accezioni e degli usi del termine gusto, cfr. BIANCIARDI 2011, pp. 30–34; BARROS 1997.

4. Il gusto è incluso tra i sensi individuati dal gastronomo francese, oltre alla vista, l'udito, l'olfatto, il tatto e il “genesico” (o amore fisico, che regola l'attrazione tra i sessi ed è pertanto essenziale, al pari delle altre dimensioni sensoriali, per la riproduzione della specie) (cfr. Brillat-Savarin 1825, pp. 57–58).

5. A questo proposito, si veda anche la nota sulle aversioni gustative di Paul Rozin in *The Selection of Foods by Rats Humans, and Other Animals* (1976, pp. 53–54).

6. Soffermandosi sulla lingua come principale organo del gusto, diversi studiosi hanno sottovalutato il ruolo degli altri dispositivi che permettono l'esperienza gustativa; già nella *Physiologie*, d'altra parte, questo aspetto è fortemente rimarcato: “Il n'est pas facile de

insiemi all'interno di microscopiche strutture definite *calici gustativi*, i recettori del gusto sono ospitati principalmente dalle *papille* (che, in base alla forma, possono essere distinte in fungiformi, foliate o filiformi, vallate o caliciformi), microscopici laboratori chimici presenti sulla lingua, oltre che sul palato e sulla faringe (Cavaliere 2011, p. 42). Per entrare in contatto con questi recettori, tutte le sostanze sapide devono essere disciolte in qualche fluido o assumere una consistenza pastosa per effetto dell'azione della saliva (Brillat-Savarin 1825 [1834], pp. 78–79)<sup>7</sup>.

## 2.2. Il gusto condiviso: dalla propriocezione al linguaggio

A fronte della vastissima gamma di molecole sapide presenti negli alimenti<sup>8</sup>, si sono imposte a livello culturale cinque categorie di base che

déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît. Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments. De plus, au moyen des papilles, plus ou moins nombreuses, dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sâpides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir: les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté. Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives; je ne sais pas même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu; et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout-à-fait imparfaite” (Brillat-Savarin 1825 [1834], pp. 74–75).

7. Nonostante simile complessità, il gusto è uno dei primi sensi, insieme all'olfatto (cui è strettamente correlato, come si vedrà in seguito) a formarsi nell'embrione umano: le prime papille gustative compaiono durante l'ottava settimana di gestazione, raggiungendo una struttura definitiva intorno alla quattordicesima e continuando ad aumentare sino al momento della nascita. A partire dalla dodicesima settimana, inoltre, il feto comincia a deglutire il liquido amniotico, la cui composizione chimica è variabile nel corso della giornata e dell'intera gravidanza in relazione a diversi fattori, come le emissioni di urina del feto stesso, la composizione del plasma materno e l'alimentazione della donna, che contribuiscono a fornire al nascituro un insieme variegato di sostanze organiche come zuccheri, acidi, sali minerali, amminoacidi, proteine, nonché un'ampia gamma di sensazioni gustative (Cavaliere 2011, pp. 69–70).

8. Brillat-Savarin parla a questo proposito di un numero infinito di sapori: “Le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale qui ne ressemble entièrement à aucune autre. Les saveurs se modifient en outre par leur agrégation simple, double, multiple; de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte” (1825 [1834], pp. 79–80).

permettono di riconoscere i sapori: il salato, il dolce, l'amaro, l'acido e l'umami<sup>9</sup> (Chandrashekar *et al.* 2006). E, nonostante la grande variabilità individuale legata al gusto (inteso come esperienza propriocettiva), l'appartenenza sociale e culturale sono fondamentali rispetto al modo in cui si sviluppa la sensibilità gustativa (cfr. Perullo 2008). È proprio su questo punto che si palesa, secondo Italo Calvino, il legame tra “sapere” e “sapere”: sulla scia della voce *gusto*<sup>10</sup> riportata nel *Dizionario dei sinonimi* di Niccolò Tommaseo, il letterato italiano associa in *Sapore sapere* (1982) — poi riedito con il titolo *Sotto il sole del giaguaro* nell'omonima raccolta di racconti (1986) — il lato ricettivo (l'impressione sensoriale, corporea) con il lato cognitivo del gusto, descrivendo quest'ultimo come vero e proprio strumento di conoscenza e relazione con l'altro, e ribaltando la gerarchia classica dei sensi in virtù del contatto fisico e diretto che l'esperienza gustativa presuppone con gli oggetti del mondo<sup>11</sup>. Di qui la necessità, successivamente messa in luce da Eric Landowski e José Luiz Fiorin (1997), di inserire il progetto di una semiotica del gusto entro una dimensione marcatamente sociale e culturale: è sul livello gustativo che si sedimentano i valori identitari, tanto nel caso dei prodotti — il *gusto delle cose* —,

9. Tradizionalmente, la fisiologia del gusto si è concentrata sulle prime quattro (cfr. BRILLAT-SAVARIN (1825 [1834], p. 80) — un'eccezione, in questo senso, è costituita dal modello aristotelico, che comprendeva sette sapori di base (dolce, agro, aspro, astringente, acido, pungente, amaro) e due derivati (il grasso, originato dal dolce, e il salato, derivato dell'amaro). Scoperto nel 1909 da Kikunae Ikeda, l'*umami* è in realtà presente nell'alimentazione umana da secoli, giacché numerosi alimenti — come i formaggi stagionati, il pomodoro, le verze, gli asparagi, il latte, i brodi di carne, ecc. — sono naturalmente ricchi di glutammato monosodico (l'amminoacido che lo origina, oggi largamente usato come additivo per esaltare la sapidità di particolari alimenti, in particolare nella cucina asiatica). Secondo Rosalia Cavalieri (2011), il difficile riconoscimento di questa sensazione dipende dal fatto che essa viene percepita solo dopo un certo periodo di permanenza del cibo nella bocca e ancora meglio dopo la sua deglutizione; per questa ragione spesso l'umami viene più propriamente descritto come “retrogusto” (cfr. YAMAGUCHI 1998; LINDEMANN *et al.* 2002).

10. “*Gustare*, in genere, esercitare il senso del gusto, riceverne l'impressione, anco senza deliberato volere o senza riflessione poi. L'assaggio si fa più determinante a fin di gustare e di sapere quel che si gusta; o almeno denota che dell'impressione provata abbiamo un sentimento riflesso, un'idea, u principio d'esperienza. Quindi è che *sapio*, ai latini, valeva in traslato sentir rettamente; e quindi il senso dell'italiano *sapere*, che da sé vale dottrina retta, e il prevalere della sapienza sopra la scienza” (Calvino 1986, p. 23).

11. Nicola Perullo (2010, p. 63) descrive l'impostazione calviniana in termini di una contrapposizione di fondo tra un'introspezione materiale — o esperienza “vera” — dell'oggetto gustato e il carattere succedaneo e indiretto della sensazione visiva.

quanto nel caso dei soggetti — il *gusto della gente*, da studiare a partire dalle pratiche sociali tramite cui esso si estrinseca (cfr. Landowski 1997). Una distinzione per certi versi simile è quella introdotta più recentemente da Gianfranco Marrone (2013) tra *gustoso* e *saporito*: mentre il primo è il “sistema di senso che si instaura grazie al riconoscimento sensoriale di figure del mondo già note[, d]i modo che, assaggiando qualcosa, siamo in grado — con competenze variabili a seconda delle specializzazioni individuali o delle situazioni contestuali — di individuare che cosa stiamo mangiando o bevendo grazie ai nostri schemi semantici e culturali” (*ibid.*, p. 119), il secondo è “la sede di ‘ragionamenti’ sensoriali a sé stanti, che opera tramite processi percettivi non più legati a schemi cognitivi pregressi ma, semmai, a una presa in carico diretta delle qualità sensibili proprie alle sostanze gastronomiche — in rapporto fra loro per contrasti sintagmatici o per rinvii paradigmatici, e in relazione con contenuti specifici grazie a sistemi semisimbolici *ad hoc*” (*ibid.*). Se il saporito reinterpreta in chiave semiotica le tematiche della cosiddetta analisi sensoriale, il gustoso richiama proprio i nessi tra sapore e sapere, partendo dal percettivo per muoversi verso il cognitivo (nella medesima direzione descritta da Calvino).

In questo senso, il gusto implica altresì la questione del “rapporto tra la percezione e il linguaggio, ovvero il problema del passaggio da un’esperienza di per sé soggettiva a un sapere condiviso attraverso la parola — e ciò che chiama in causa il ruolo della corporeità nel linguaggio stesso” (Cavaliere 2011, p. VIII). A questo proposito, Jean-Jacques Boutaud ha proposto l’idea di un “concetto gustativo” (1997) — poi riformulata nei termini di un’ “immagine gustativa” (2005) — come risultato dell’interrelazione tra tre diversi livelli: l’*immagine del sapore*, in cui la dimensione sensoriale e percettiva diventano il luogo per il dispiegamento delle sensazioni interne (dirette o riprodotte); l’*immagine dell’alimento*, ovvero la dimensione figurativa e discorsiva che si estrinseca mediante lo sviluppo delle rappresentazioni e dei discorsi sul cibo; e l’*immagine della scena alimentare*, dove il contesto e l’azione spostano l’attenzione sulla dimensione pragmatica e performativa (*ibid.*, trad. it. 2012, pp. 122–131).

Sebbene problematica rispetto alla scelta di ricondurre il gusto sotto una logica dell’immagine (cfr. Spinelli 2011), l’analisi di Boutaud ha il merito di enfatizzare in modo molto efficace la necessità di adottare

un approccio multi-prospettico per l'analisi dell'esperienza gustativa, ovvero un approccio che sia in grado di cogliere la differenza tra semplice “mangiare” — atto finalizzato al nutrimento e comune a diverse specie animali e vegetali — e “degustare” — operazione cognitivamente più complessa che caratterizza il genere umano e implica una valutazione consapevole e attenta. Quest'ultima si configura come un'operazione intrinsecamente *sinestetica*, giacché coinvolge non solo il gusto, ma anche la vista (la quale svolge un ruolo essenziale in particolare in relazione a quei fenomeni che Claude Fischler (1990) ha descritto in termini di *neofilia* e *neofobia*), l'olfatto<sup>12</sup> (che completa ed esalta la capacità elementare del gusto, come ha ben messo in evidenza André Leroi-Gourhan<sup>13</sup> (1964)), il tatto (essenziale per apprezzare la *texture*, o “consistenza”, degli alimenti, e percepire la loro temperatura<sup>14</sup>), l'udito (su cui si sono concentrati in particolare Jean-François Bordron e poi Herman Parret, come si vedrà più approfonditamente in seguito) e il sistema trigeminale (come ben sottolinea Cavalieri (2011), riprendendo il termine inglese *flavour*, e il suo corrispettivo francese *flaveur*, che esprimono quel “complesso di sensazioni prodotte da olfatto, gusto e nervo trigemino, per molti versi inseparabili, quel connubio cioè di sapori e odori che ci impressiona piacevolmente quando assaggiamo un piatto ben riuscito”, p. 79). Ne risulta il carattere costitutivamente polisensoriale o, meglio, “multi-modale” della percezione alimentare, per cui tutte queste dimensioni sensoriali interagiscono tra loro nell'elaborazione dell'interpretazione percettiva (Spinelli 2011, p. 76; cfr. Bianciardi 2011, pp. 50–68). In altri termini, come ha messo bene in evidenza Maurice Merleau-Ponty

12. Nello specifico, alla percezione *ortonasale*, che avviene direttamente attraverso il naso e fa percepire gli aromi o odori, si associa quella *retronasale*, che riguarda le sensazioni odorose in bocca (come chiarisce Spinelli (2011), durante la masticazione, i composti odorosi raggiungono l'epitelio olfattivo, motivo per cui anche tappandosi il naso non è possibile eliminare del tutto la percezione olfattiva dall'esperienza gustativa; cfr. TUORILA 2007 e GOLDSTEIN 2010).

13. “Sensibilità gustativa e tatto orale costituiscono [...] la parte profonda dell'estetica culinaria, sulla quale si basano i ricami della gastronomia olfattiva. [...] La sovrastruttura gastronomica è soprattutto olfattiva” (LEROI-GOURHAN 1964, trad. it. 1977, p. 341).

14. Al cosiddetto *mouthfeel* (le sensazioni tattili in bocca, come astringenza, viscosità orale e untuosità, Lawless e Heymann 1998) e alle sensazioni *cinestesiche* (come durezza, adesività ed elasticità) si associano le sensazioni *chemestetiche*, che derivano dalla stimolazione chimica del nervo trigemino (come nel caso dell'ardente, del pungente, del piccante, del freddo o del fresco) (Spinelli 2011; cfr. Tuorila 2007 e Goldstein 2010).

(1945), il gusto fa parte del “sensorio comune” tipico della specie umana: riprendendo il pensiero di Herder, il filosofo francese sostiene che le nostre esperienze sensoriali sono intrinsecamente multisensoriali — o, meglio, *sinestetiche*<sup>15</sup>. Anzi, è proprio la monosensorialità a costituire una condizione estrema o artificiale, giacché nell’esperienza quotidiana la percezione si estrinseca mediante una serie di afferenze sensoriali ed efferenze motorie, cui lo studioso fa riferimento nei termini di uno “schema corporeo”:

La mia percezione non è quindi una somma di dati visivi, tattili, auditivi, io percepisco in modo indiviso con il mio essere totale, colgo una struttura unica della cosa, un’unica maniera di esistere che parla contemporaneamente a tutti i miei sensi”.

(Merleau-Ponty 1948 [trad. it. 1962], p. 71)

Tale schema corporeo, secondo il filosofo Marco Mazzeo (2005), è intrinsecamente legato alla sfera cognitiva e, nello specifico, linguistica: “proprio perché la nostra è una specie sinestetica, essa è in grado di concentrarsi sulle qualità primarie e di non rimanere incatenata a quelle secondarie. È questo il luogo di origine del linguaggio verbale” (*ibid.*, pp. 119–120).

### 2.3. Il gusto come giudizio: tra estetica ed etica

Se il senso letterale del termine *gusto* lo identifica, come riportato sopra, con il senso specifico per mezzo del quale riconosciamo e controlliamo il sapore delle sostanze introdotte nel cavo orale, nel corso dei secoli XVII e XVIII al significato sensoriale è andato affiancandosi un valore figurato, per cui tale nozione comprende altresì la “capacità di intendere, riconoscere e apprezzare il bello, e spec. la

15. Mazzeo (2005, pp. 117–120) mette in evidenza come la *Phénoménologie de la perception* (1945) costituisca un punto di svolta nella concezione della *sinestesia*: se l’accezione ottocentesca iscriveva per lo più tale termine nell’ambito della devianza o di una sindrome genetica o acquisita, Merleau-Ponty ha il merito di liberare simile concetto dalle briglie del patologico, mostrandone la centralità rispetto alla sensorialità umana: “la percezione modale umana è un punto di arrivo perché frutto di un processo di messa a fuoco, linguistico e culturale [...] o di una deprivazione sensoriale [...]. La percezione modale animale, invece, è un punto di partenza il cui significato cognitivo ed evolutivo è completamente differente. Non a caso comporre una lista dei sensi umani che possa dirsi completa ha sempre comportato gravi difficoltà” (Mazzeo 2005, p. 119).

bellezza dell'arte" (Treccani 2016). È in questo senso, ad esempio, che lo descrive David Hume ne *La regola del gusto e altri saggi* (1741): il "gusto estetico" è una sorta di facoltà autonoma primitiva, insita nella natura umana e dunque uniforme; d'altra parte, esso deve essere "ravvivato, affinato, educato dalla 'pratica', ossia dallo studio, dall'analisi attenta e continua" (Preti in Hume 1741, trad. it. 2006, p. 108). Questa stessa tensione si ritrova nella contrapposizione tra il lavoro di pensatori come Wagner (1867), che concepisce il gusto come inclinazione naturale, immediata, universale, senza regole né concetti, e la posizione del semiologo Roland Barthes (1964; 1970; 1973), il quale, al contrario, rifiuta tale idea di giudizio immediato di gusto in favore di una concezione della bellezza come elaborazione complessa di codici in un'opera, avente pertanto un carattere relativo, culturale e storico (cfr. Volli 2015, pp. 41–42).

Oltre a simile concezione del gusto come facoltà di giudizio estetico, è andata poi attestandosi nel tempo anche una sua valorizzazione in senso più marcatamente *etico*: secondo Hans-Georg Gadamer (1960) è stato Baltasar Gracián y Morales (1647) a introdurre l'idea di gusto come capacità di distinguere il Bene e cogliere la "giusta misura" delle cose. Shaftesbury (1711) e Vauvenargues (1746) avrebbero poi esteso ulteriormente questa concezione, descrivendo il gusto come facoltà essenziale della coscienza umana che permette di "giudicare rettamente gli oggetti del sentimento" (p. 17; cfr. Volli 2015).

### 3. Dal gusto al disgusto: analogie e differenze

Come si evince facilmente dai paragrafi precedenti, ancor più di altri sensi, il gusto coinvolge il corpo intero, è costitutivamente sinestetico. Dalla dimensione sensoriale e fisiologica, inoltre, esso si estende sino al livello sociale e culturale, mediante dinamiche complesse e non ancora del tutto decifrate. In quanto tale, questo senso "ha una sintassi specifica del processo che mette in comunicazione, [...] forte e diretta, corpo e mondo, carne e fisicità. Si instaura come un ciclo continuo che conduce un determinato qualcosa dall'esterno del mondo all'interno del corpo, per ritornare verso l'esterno" (Marrone 2013, p. 118). L'inversione di tale sintassi comporta un rovesciamento al livello del significato e del valore, dando origine al cosiddetto *disgusto*.

Secondo una delle prime definizioni di disgusto, esso consiste in una "sensazione" che

si riferisce a qualcosa di ripugnante, in primo luogo in rapporto al senso del gusto, sia che venga percepito al momento sia che se ne abbia un vivo ricordo; e in secondo luogo a qualsiasi cosa provochi una sensazione analoga attraverso il senso dell'odorato, del tatto o anche della vista.

(Darwin (1872) [1998], p. 281)

Come per il gusto, torna quindi a imporsi il carattere fortemente multimodale del disgusto, che coinvolge diverse sensorialità. Ciò riguarda in primo luogo l'olfatto, secondo Darwin (1872) e Plutchik (1962) distinto, ma strettamente correlato al disgusto, secondo una corrispondenza che Tomkins (1963; 1972) ha reinterpretato in termini di una più marcata contrapposizione tra disprezzo, che egli denomina *dis-mell* ("dis-odorato"), e "dis-gusto". Non mancano poi i riferimenti ad altre sfere sensoriali, incluso il sistema trigeminale:

Poiché la sensazione del disgusto si origina in primo luogo in rapporto all'atto di mangiare o assaggiare cibo, è naturale che la sua espressione consista principalmente in movimenti della regione che circonda la bocca. Ma il disgusto procura anche fastidio, e per questo di solito è accompagnato da un corrugamento della fronte e spesso da gesti che sembrano mirati ad allontanare l'oggetto che ci disturba o a proteggerci da esso. [...] Per quanto riguarda la faccia, il disgusto moderato si manifesta in vari modi: aprendo bene la bocca, come se si volesse farne uscire un boccone disgustoso, sputando, soffiando aria fuori dalle labbra tenute sporgenti, o producendo un rumore simile a quello che si fa quando ci si schiarisce la gola. Questo suono gutturale corrisponde a *ach*, oppure *ugh*, e la sua emissione è talvolta accompagnata da un fremito d'orrore, mentre le braccia sono tenute rigide e strette lungo i fianchi e le spalle sono rialzate nello stesso modo di quando si è terrorizzati. Un estremo disgusto è espresso con movimenti della bocca identici a quelli che compaiono subito prima del vomito. La bocca è spalancata, il labbro superiore è tirato indietro con forza, e di conseguenza si formano rughe ai lati del naso, mentre il labbro inferiore è spinto in fuori e rovesciato al massimo. Per questo ultimo movimento è necessaria la contrazione dei muscoli che fanno abbassare gli angoli della bocca.

(Darwin (1872) [1998], pp. 285–286)<sup>16</sup>

16. Ekman (1998, p. 286) ritiene che vi sia anche un'altra manifestazione del disgusto, di cui Darwin non tiene conto: naso arricciato, narici sollevate e angoli interni delle

Imprescindibile, inoltre, è anche in questo caso il rimando alla dimensione culturale: sebbene — come si è visto — il termine “disgusto”, nella sua accezione più semplice, indichi “una sensazione sgradevole al gusto, ripugnanza *fisica* a cibi, bevande, ecc.” (Treccani 2016, enfasi nostra), “è curioso” — continua Darwin (1872) — “vedere quanto facilmente suscitati questa sensazione qualsiasi cosa insolita — nell’aspetto, nell’odore o nella natura — rispetto al nostro cibo ordinario” ([1998], p. 285)<sup>17</sup>. Di qui i significati figurati del termine, che rimandano alla sensazione di “repulsione, fastidio, senso di stanchezza o di ripugnanza” (Treccani 2016) e — meno comunemente — al senso di “dispiacere” (*ibid.*), sancendo una cesura rispetto alla dimensione propriamente gustativa e un’apertura verso la sfera *morale ed estetica* precedentemente considerata per il gusto (cfr. Mazzocut–Mis 2015).

L’aspetto *cognitivo* è invece messo in rilievo da Paul Rozin e April E. Fallon nel saggio *A Perspective on Disgust* (1987): ricollegando tale “emozione” all’impulso di repulsione nei confronti dell’incorporazione di oggetti “dannosi” o “offensivi” (in termini materiali, come nel caso del “cattivo gusto” originato da determinate sostanze nocive, ma anche simbolici, come nel caso del pericolo o della mancata appropriatezza degli oggetti coinvolti), gli studiosi insistono su un’idea di *contaminazione* che presuppone l’esistenza di una sorta di “essenza disgustosa che, attraverso tracce o per somiglianza, si propaga dagli oggetti disgustosi a quelli di per sé accettabili” (Stracciari 2015, p. 36). Sarebbe dunque tale repulsione, talvolta fisica talaltra puramente intellettuale,

sopracciglia abbassati — effetti prodotti principalmente dal muscolo *levator labii superioris alaeque nasi*. L’espressione descritta da Darwin, con il labbro superiore sollevato e quello inferiore abbassato, segnala disgusto ma non sembra, secondo lo psicologo americano, caratterizzare le diverse culture chiaramente come l’altra. Darwin sostiene inoltre che vi sia sempre arricciamento del naso in relazione alla reazione che descrive, ma non è così, a meno che i due insiemi di azioni muscolari si fondano (il che può succedere). Secondo Ekman, infine, Darwin è in errore nel ritenere che mentre il labbro inferiore si abbassa gli angoli delle labbra vengano tirati verso il basso; si tratta di due azioni separate, prodotte da muscoli separati (l’abbassamento del labbro inferiore dal *depressor labii*, lo stiramento verso il basso degli angoli delle labbra dal *triangularis*).

17. A riprova di ciò, lo studioso inglese riporta un episodio vissuto nella Terra del Fuoco, quando un indigeno toccò con un dito la carne fredda conservata che stava mangiando: l’usanza di consumare il cibo a quelle temperature provocò un forte disgusto nell’uomo, non avvezzo a tale costume; il ricercatore, da parte sua, fu invece molto disgustato dal fatto che il suo pasto fosse stato toccato da un aborigeno nudo, benché le sue mani non sembrassero sporche.

a scatenare il disgusto nell'individuo, in base a tre processi di diversa natura: (i) la percezione sensoriale di un agente cui si attribuiscono proprietà negative a causa del sapore sgradevole, dell'odore, della consistenza o della parvenza visiva; (ii) l'anticipazione, a livello cognitivo, delle conseguenze che tale agente è in grado di provocare nell'individuo sia a livello fisico — nell'immediato (crampi allo stomaco) o nel medio/lungo termine (cancro o altre patologie) —, sia a livello sociale e morale (come accade nell'induismo se si accetta del cibo “contaminato” da un membro di una casta inferiore); (iii) una serie di “fattori ideativi” che riguardano le conoscenze pregresse, ma ancor più l'influenza di credenze e impostazioni ideologico-culturali riguardanti l'oggetto causa di disgusto (Mancini e Gragnani 2003, p. 38).

In definitiva, sebbene il disgusto si configuri innanzi tutto come un'emozione intrinsecamente corporea che sovrintende l'integrità del corpo nella sua dimensione materiale, arrivando a causarne il rigetto o l'allontanamento fisico, esso — non dissimilmente da quanto osservato per il gusto — sembra estendersi in secondo luogo a una dimensione più marcatamente cognitiva, morale e culturale, elevandosi a protezione del Sé e del senso di appartenenza a determinati gruppi sociali e culturali. È in questo senso che può essere considerato un'emozione che si è evoluta al fine di consentire un adattamento dell'individuo alla cultura (Rozin 1982); un'emozione che, secondo Francesco Mancini e Andrea Gragnani (2003), è “finalizzata alla trasmissione di valori culturali, sociali e morali” (p. 45).

#### 4. Gusto, disgusto e processi di significazione

Le descrizioni sopra riportate mettono in evidenza come tanto il gusto quanto il disgusto richiamino inevitabilmente il problema della significazione in relazione all'universo alimentare:

il soggetto messo a contatto con un cibo — piano dell'espressione — instaura [...] una relazione con un piano non del contenuto propriamente detto ma della gustatività, all'interno del quale è possibile individuare una sintassi figurativa autonoma. Proprio a questo livello intermedio potremmo forse ricondurre l'attribuzione di un senso unitario a percezioni estremamente diversificate.

(Grignaffini 2005, p. 4)

In simile ottica, ogni portata è concepibile come un'unità dotata di sincretismo, in cui gli ordini sensoriali collaborano a livello dell'espressione ed entrano in correlazione con il livello precategoriale della gustatività. Per poter analizzare tale "collaborazione", è opportuno riprendere la distinzione introdotta da Jacques Fontanille (2004, pp. 172–178) tra il "Me–carne" (ovvero la massa palpitante e deformabile del corpo, il centro del movimento) e il "Sé", che si articola a sua volta in un "Sé–corpo proprio" (l'involucro esterno del tatto e dell'odore) e in un "Sé–campo interno" (lo spazio interiore del Sé, quello del gusto e dell'olfatto). Nel ricostruire il percorso generativo del gusto, Fontanille fa derivare la sensazione gustativa da una sensazione tattile — sensazione che, coinvolgendo l'involucro del corpo proprio (seppur all'interno della bocca), originerebbe il gusto, al livello del campo interno:

si potrà parlare di "sapore" solo nel caso in cui l'analisi di questo primo contatto permetta di riconoscervi delle *fasi*, e dunque degli *spazi* e dei *momenti*. Ogni fase sarà allora caratterizzata da un predicato di tipo tattile (per esempio, "bruciare"), ma attribuibile a un attore identificabile ("il peperoncino brucia"). È come se il sapore fosse una combinazione di diversi tipi di contatto analizzabili, tali per cui l'attore sorgente resta sempre identificabile. (*ibid.*, p. 160, enfasi nostra)

Simile processo analitico potrebbe quindi svilupparsi e giungere sino all'identificazione di diverse sfumature di sapori (nel caso citato, ad esempio, di pimenti), secondo un processo di stratificazione e segmentazione:

il sapore stratifica la propriocezione e ne fa il teatro di una sequenza spaziotemporale e attoriale. [...] Sono gli organi e le differenti parti della bocca (il palato, al di sotto/al di sopra/sulla punta della lingua, guance, gola, ecc.) che, ricevendo in modo specifico ciascuna delle sensazioni tattili, assicurano la differenziazione topologica, temporale, attoriale e predicativa". (*ibid.*, p. 161)

Viene in questo modo a definirsi un processo articolato in cui proprietà gustative e organi del gusto collaborano in una sorta di "teatro narrativo" che, a partire dal *continuum* percettivo, produce senso per renderlo disponibile a livello intersoggettivo (cfr. Grignaffini 1997):

i piatti (nella loro materialità) creano di volta in volta dei percorsi figurativi situati a diversi livelli, da quello semantico dichiarato (la didascalia del piatto o la sua posizione nel menu), a quello estetico-plastico, a quello gustativo, in una progressione che vede la permanenza di un’isotopia che si regge a tutti i livelli. Il problema allora non è tanto vedere all’opera nelle ricette le componenti del gusto antropologicamente e sensorialmente riconosciute [...] ma vedere all’opera configurazioni gustative complesse [...] che mobilitano non tanto una sommatoria di elementi semplici quanto una vera e propria sintassi figurativa e estetica data da articolazioni complesse legate a diversi livelli della percezione.

(Grignaffini 2005, pp. 5–6)

In netta contrapposizione con l’analisi sensoriale — che, concentrandosi sui sapori fondamentali, trascura la combinazione polisensoriale alla base dell’esperienza gustativa — tale impostazione privilegia l’idea di una sequenza basata su relazioni tra predicati, spazi, tempi e attori diversi, la quale pare presupporre inevitabilmente dei processi di *interiorizzazione*, *sequenzializzazione* e *iconizzazione*:

Abbiamo allora a che fare, indipendentemente dalla sostanza sensoriale gustativa, con un campo [...] *interiorizzato*, dal momento che l’esplorazione del “non-proprio” viene compiuta nel *corpo interno*; *sequenzializzato*, visto che dopo il frazionamento, le parti bersaglio e le parti sorgente sono messe in un certo ordine; *iconizzato*, perché tale esplorazione consiste nell’assegnare le fasi predicative a figure iconiche (momenti, luoghi e attori).

(Fontanille 2004, p. 162)

Sebbene criticabile rispetto ad alcuni punti — come la scarsa attenzione prestata alla dimensione visiva e olfattiva, che sembrano invece intervenire ancor prima di quella tattile nell’esperienza gustativa, fungendo da indicatori di commestibilità (cfr. Spinelli 2011, p. 58) —, tale programma di dispiegamento del sapore ha però indubbiamente il merito di gettare luce sul carattere composito e complesso della degustazione che, lungi dal costituire un semplice riconoscimento dei singoli elementi o sapori che caratterizzano un alimento, presuppone piuttosto una percezione strutturata e attenta, nonché la valutazione qualitativa di aspetti che non si riducono alla mera somma analitica delle varie componenti, ma abbracciano la complessità sintetica dell’insieme percepito (cfr. Perullo 2010, p. 133). Questo, a sua volta, concorre a mettere in evidenza l’importanza dei processi di temporalizzazione intrinseci alla percezione gustativa; già Brillat–Savarin, nelle

celebri pagine della *Physiologie* (1825 [1834], pp. 84–86), vi distingueva tre fasi principali: (i) la “sensazione diretta” o “immediata” (*sensation directe*), quella del primo contatto del cibo con gli organi del gusto collocati nella parte anteriore della bocca; (ii) la “sensazione completa” (*sensation complète*), che concerne le impressioni prodotte dal passaggio del cibo nel retrobocca, dove si percepisce la complessità di aromi e sapori; e (iii) la “sensazione riflessa” (*sensation réfléchie*), ovvero il giudizio cognitivo, dunque verbalizzabile, elaborato sulla base delle impressioni ricevute. Ancor prima della sensazione diretta, inoltre, vi sarebbe secondo il gastronomo una sensazione olfattiva, cui farebbe seguito “una forma di narrazione, dove i preliminari e le attese, i programmi e le peripezie valgono molto di più delle congiunzioni e degli appagamenti” (Marrone 1997, trad. it. 2000, p. 179).

Rapportando le “meditazioni” di Brillat–Savarin allo schema narrativo canonico elaborato da Greimas (1970; 1983), Marrone ha identificato la struttura narrativa dispiegata dall’esperienza gastronomica — che, come si è visto, si fonda su determinati presupposti (primo tra tutti, il vincolo materiale dell’attivazione del gusto, che fa riferimento in primo luogo a un’adeguata consistenza della materia–cibo, cui contribuiscono diversi Aiutanti<sup>18</sup>) —, descrivendola come il processo tramite cui “un soggetto operatore acquisisce competenze e opera performance per far sì che un soggetto di stato possa essere congiunto a un determinato oggetto di valore: l’Oggetto di gusto” (Marrone 1997, trad. it. 2000, p. 181). D’altra parte, ricorda lo studioso palermitano, non mancano le differenze: non si tratta, infatti, in questo caso di descrivere un processo di congiunzione (o disgiunzione) con valori precostituiti, bensì di una trasformazione narrativa consistente essa stessa in una procedura di valorizzazione. A esser sanzionato, in altre parole, non è tanto il Soggetto operatore (gli apparati del gusto), ma l’Oggetto stesso, in quanto portatore (o meno) di valori che un codice gustativo implicito gli fornisce — e quindi come elemento intorno al quale si organizzano le relazioni sociali tra soggetti umani e mediante cui emergono le virtualità della materia (*ibid.*, pp. 183–184). Tale processo di valorizzazione dell’Oggetto di gusto, inoltre, presenta

18. Dai denti, che trituranò gli alimenti eliminandone l’eccessiva compattezza, alla saliva, che forma un impasto adatto a essere gustato, sino alla lingua e a tutti gli altri dispositivi dotati di papille gustative.

una duplice natura: innanzi tutto *estesica*, in quanto risultante da una sensazione olfattiva concomitante; e in secondo luogo *cognitiva*, in base alla sanzione di un Soggetto culturale esterno (che applica i propri sistemi di valori e le proprie categorie interpretative). Degno di attenzione, rispetto a quest’ultima dimensione, è il dispiegamento del disgusto, così come descritto nel paragrafo precedente; più specificamente, come nota Darwin (1872), “è interessante vedere quanto facilmente e rapidamente alcune persone siano portate alla nausea e addirittura al vomito al solo pensiero di aver mangiato qualche cibo inconsueto [...] quand’anche tale alimento non contenga niente che giustifichi una sua espulsione dallo stomaco” (trad. it. 1999, p. 286). Nessuna ragione di ordine fisico o percettivo causerebbe dunque in questi casi la reazione di rigetto del cibo, rifiutato ed espulso esclusivamente in funzione di associazioni cognitive e/o morali.

Tornando invece alla dimensione estetica, sebbene Marrone, sulla scia di Brillat-Savarin, enfatizzi il ruolo dell’olfatto, la caratterizzazione multimodale del gusto incita a non trascurare le altre sfere sensoriali. Molta attenzione è stata dedicata in questo senso al tatto (come mostrano i lavori di Fontanille (2004) citati in precedenza), oltre che alla vista (si considerino, a titolo esemplificativo, le riflessioni di Fischler (1990) su neofobia e neofilia, oltre a Cavalieri 2011 e Spinelli 2011), mentre l’udito è stato per lo più trascurato. Lo stesso autore della *Fisiologia del gusto* ne esalta piuttosto i punti di distacco rispetto alla percezione gustativa, specificando che quest’ultima è “semplice in atto” (*simple en actualité*), ovvero non impressionabile da due sapori allo stesso tempo, mentre l’udito è in grado di intendere e confrontare diversi stimoli sonori allo stesso tempo lineare e armonico (Brillat-Savarin 1825 [1834], p. 87). D’altra parte, come ricorda Bordron (2002), la degustazione utilizza un lessico del tutto comparabile a quello della critica musicale, da un lato, e dei profumieri, dall’altro: “un’ipotesi potrebbe essere che il gusto, l’olfatto e l’udito *hanno bisogno di tempo* per costituire il proprio oggetto, laddove vista e tatto sembrano disporre immediatamente” (p. 654). A partire da simile constatazione, Herman Parret (2005) si concentra proprio sul confronto delle morfologie temporali della percezione gustativa e di quella uditiva, palesando la necessità di adottare uno sguardo che, estendendosi oltre la semplice suddivisione in categorie relative a un’organizzazione temporale di ordine topologico, consideri gli investimenti a livello *aspettuale*, ovvero la conversione di tali

categorie narrative in “processo”. Più specificamente, rispetto al caso particolare del vino, lo studioso belga (*ibid.* p. 82) riprende la triade introdotta da Bordron per descrivere la sintassi della degustazione in questi termini:

- a) la fase “incoativa” dell’*attacco* è “indiziale”, in quanto i predicati (generalmente implicanti idee di *resistenza* — “rotondo”, “soffice”, “tenero”, ecc. —, *intensità* o *forza* — “intenso”, “solido”, “potente”, “sottile”, “pieno”, ecc. —, *stile* e *seduzione* — “rude”, “elegante”, “semplice”, “fresco”, ecc.) che la caratterizzano puntano verso la presenza di qualcosa che non è ancora veramente presente;
- b) la seconda fase, cui Bordron fa riferimento in termini di *evoluzione* ma che Parret preferisce rinominare *costituzione*, è quella in cui la sensazione iniziale si “completa” (come avrebbe detto Brillat–Savarin), sfruttando una certa “duratività”, giacché si origina dal bilanciamento dei sapori o delle qualità sensibili di base, secondo il loro grado relativo di presenza;
- c) infine, la fase terminativa del *finale* tende ad adottare il lessico della *durata* — “lungo”, “corto”, “interminabile”, ecc. —, della *finezza* e della *sottigliezza* — “evanescente” —, della *decadenza* e dello *sfaldamento* — “sabbioso”, “polveroso”, ecc.

Pur enfatizzando l’efficacia di simile sistematizzazione, Parret sottolinea la necessità di ripensare tali tassonomie in termini più astratti, non più come predicati ma come *procedure*. A tale scopo riprende il modello introdotto da Fontanille e Zilberberg (1998), i quali distinguono tra: (i) *semi generalizzanti* (i termini difficilmente trasferibili, quelli che a stento si possono scindere dalle basi fisiche, chimiche o fisiologiche della materia alimentare); (ii) *semi particolarizzanti* (che sollecitano la produzione di un ambito inter–sensoriale); (iii) *categorie* (o predicati categoriali di tempo e di spazio, che non sono generali ma universali, quindi trasferibili da un dominio all’altro, giacché determinano la forma generale di un oggetto nello spazio–tempo). Ne risulta un modello particolarmente efficace, poiché in grado di eliminare ogni rinvio a referenti “oggettivi” (come le categorie fisico–chimiche dell’acido, dell’amaro, del salato, ecc.), e quindi permettere il confronto tra diverse sfere sensoriali (nel caso dell’analisi di Parret, il

gusto e l’udito).

### Conclusioni: gli “aspetti” del cibo tra gusto e disgusto

A partire dalle definizioni di gusto e disgusto, i paragrafi precedenti hanno permesso di addentrarsi nei processi soggiacenti al dispiegamento dell’esperienza percettiva legata all’alimentazione. È emerso così innanzi tutto il carattere fortemente multimodale e inter-sensoriale del (dis-)gusto, parte di un “sensorio comune” che mette in evidenza la necessità di considerare diverse sensorialità per una adeguata descrizione della sintassi (dis-)gustativa. Una sintassi che, come risulta dalle riflessioni sopra riportate, non sembra poter essere descritta esaurientemente in termini *temporali* (quali quelli adottati dalla *Physiologie* di Brillat-Savarin), richiedendo invece una riflessione a livello *aspettuale*: “la sua logica [...] è molto più prossima [...] a quella di una costituzione in *diagramma* che allo schema narrativo tradizionalmente programmatico” (Bordron 2002, p. 647). Come si è visto, non sono tanto le fasi o i momenti in cui si struttura l’esperienza (dis-)gustativa a permetterne il dispiegamento, quanto i processi caratterizzanti tali fasi. Una peculiarità evidente sin dalle possibilità stesse di realizzazione di simile esperienza, in cui durata della sensazione e tempo di presenza dello stimolo non coincidono necessariamente, impedendo talvolta al soggetto percipiente persino di accedere alla sensazione gustativa (in caso di stimolo troppo breve, ma anche troppo prolungato e pertanto soggetto a processo di adattamento). Occorre inoltre considerare che alcuni alimenti (come i liquidi e le gelatine), non prevedendo masticazione, attivano percezioni (di gusto o disgusto) estese e puntuali, mentre altri (come le creme o le spume) si impongono piuttosto in modo durativo, e altri ancora (come quelli solidi e compatti) attivano percezioni iterative, in virtù dei lunghi tempi di masticazione che presuppongono. Vi sono poi cibi percettivamente incoativi come il *chewing-gum*, che sprigiona il proprio sapore all’inizio e diviene via via più insipido e di difficile masticazione, o sostanze, come i cibi piccanti, che sono invece terminative poiché il loro sapore permane a lungo, estendendosi oltre il momento della deglutizione (Grignaffini 2005, pp. 9–10). Numerose sono infine le sostanze e le pratiche di consumo che richiedono una struttura aspettuale più complessa, combinando in

modi variabili fasi puntuali e durative, aspetti perfettivi o imperfettivi, sequenze iterative o singolari.

Richiamando il modello elaborato da Eric Landowski (2005) per descrivere i quattro regimi di costruzione del senso, ci sembra quindi che tanto il regime della *programmazione* (fondato su un principio di regolarità per cui si realizzano gli obiettivi che erano stati pensati in precedenza dai soggetti) quanto quello della *manipolazione* (basato su una logica dell'intenzionalità secondo il classico modello di interazione tra Soggetto e Oggetto) si dimostrino inefficaci rispetto alle possibilità di descrizione del dispiegamento dell'esperienza (dis-)gustativa<sup>19</sup>. Continuamente in balia della dimensione estetica e patetica, il *gourmand* sembrerebbe piuttosto caratterizzato dall'alea, ovvero dal regime dell'*accidente*, che tuttavia non pare rispecchiare la complessità dei fenomeni legati al gusto e al disgusto così come descritti nei paragrafi precedenti. È solo con il regime dell'*aggiustamento* — fondato su una logica della sensibilità che fa riferimento alla progressiva acquisizione di particolari competenze ed equilibri — che può manifestarsi l'esperienza del *gourmet*, secondo dinamiche che, come si è visto, connettono inscindibilmente dimensione percettiva e livello cognitivo, arrivando a postulare quella “rivoluzione estetica” (Pozzato 1995) che definisce soggettività e oggettività in un rapporto reciproco imperniato sulla corporeità. Un rapporto che si estende sino ai confini della *saisie esthétique* descritta da Greimas (1987; 1988) come capacità di conoscere il mondo mediante il corpo e i sensi, realizzando la congiunzione tra sapore e sapere postulata da Calvino per estendersi infine al livello sociale e culturale dell'etica e dell'estetica. Un rapporto che, per riprendere le parole di Roland Barthes (1975) riportate in esergo, fonde memoria e allucinazione, ricordo e prefigurazione, rendendo conto di fenomeni quali la cosiddetta “acquolina in bocca” o il manifestarsi di forme di “disgusto cognitivo” e culturale che, come illustrato nei paragrafi precedenti, sarebbero difficilmente spiegabili dal punto di vista meramente fisiologico o secondo categorie temporali di ordine topologico. Un rapporto che sembra soggiungere a chiarire il senso ultimo della sigla della trasmissione televisiva analizzata in apertura: nell'epoca della “gastromania” (Marrone 2014), l'identità in ambito al-

19. Come messo in evidenza un lavori precedenti (Stano 2014), tali logiche corrispondono piuttosto ai regimi dietetici, dove al volere si sostituisce il dovere.

imentare non si realizza mediante la temporalità serrata di una cucina che, pur dotando di competenze, relega nell’anonimato le operose mani in contatto con la materia–cibo, quanto piuttosto attraverso i vari “aspetti” di una degustazione che, legando sapori e saperi, propriocezione e cognizione, estetica ed etica, permette al soggetto non soltanto di percepire (e conoscere) la materia sensibile, ma di attestare altresì la propria identità di “attante osservatore” capace di “presa” sul mondo.

## Riferimenti bibliografici

- ARISTOTELE [1998] « Del senso e dei sensibili », in *Opere*, vol. 4, Laterza, Roma–Bari.
- BARROS D.L. Pessoa de (1997) « Gosto bom, gosto ruim » in E. Landowski e J.L. Fiorin (a cura di), *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, EDUC, São Paulo, 163–76; trad. it. (2000) « Gusto buono, gusto cattivo », in Id., *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino, pp. 161–74.
- BARTHES, R. (1964) *Essais critiques*, Éditions du Seuil, Parigi; trad. it. a cura di G. Marrone (1972) *Saggi critici*, Einaudi, Torino.
- (1970) *S/Z*, Éditions du Seuil, Parigi; trad. it. a cura di L. Lonzi (1973) *S/Z*, Einaudi, Torino.
- (1973) *Le plaisir du texte*, Éd. du Seuil, Parigi; trad. it. a cura di L. Lonzi (1975) *Il piacere del testo*, Einaudi, Torino.
- (1975) “Lecture de Brillat–Savarin”, in *Physiologie du goût avec une Lecture de Roland Barthes*; ora in Id. *Le bruissement de la langue. Essais critiques IV*, Seuil, Parigi, 285–306; trad. it. a cura di R. Ferrara (1978) *Brillat–Savarin letto da Roland Barthes*, Sellerio, Palermo.
- BIANCIARDI L. (2011) *Il sapore di un film. Cinema, sensi e gusto*, Protagon, Siena.
- BORDRON J.–F. (2002) « Perception et énonciation dans l’expérience gustative. L’exemple de la dégustation d’un vin », in A. Hénault (a cura di), *Questions de sémiotique*, PUF, Parigi, pp. 639–65.
- 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: pp. 49–60.
- (2005) *Le sens gourmand. De la commensalité — du goût — des aliments*, Jean–Paul Rocher Éditeur, Parigi; trad. it. a cura di P. Basso Fossali (2012) *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Edizioni ETS, Pisa.
- BRILLAT–SAVARIN J.A. (1825) [1834] *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et a l’ordre du jour dédié aux gastronomes*

- parisiens, Passard, Parigi; trad. it. a cura di D. Provenzal (1985) *Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente*, Rizzoli, Milano.
- CALVINO I. (1986) *Sotto il sole del giaguaro*, Garzanti, Milano.
- CAVALIERI R. (2011) *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari.
- (2014) *El'uomo inventò i sapori: storia naturale del gusto*, il Mulino, Bologna.
- CHANDRASHEKAR J. et al. (2006) *The Receptors and Cells for Mammalian Taste*, "Nature", 444: pp. 288–94.
- DARWIN, C. (1872) [1998] *The Expression of Emotions in Man and Animals*, 3a ed., Harper Collins, London; trad. it. a cura di F. Bianchi Bandinelli Baranelli e I.C. Blum (1999) *L'espressione delle emozioni nell'uomo e negli animali*, Bollati Boringhieri, Torino 1999.
- EKMAN P. (1998) « Introduction, Afterword and Commentaries » a C. Darwin (1999) *The Expression of Emotions in Man and Animals*, Harper Collins, Londra; trad. it. a cura di G.A. Ferrari (1999) *L'espressione delle emozioni nell'uomo e negli animali*, Bollati Boringhieri, Torino.
- FISCHLER, C. (1990) *L'Homnivore*, Odil Jacob, Parigi; trad. it. a cura di M.C. Salemi Cardini (1992) *L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, Milano.
- FONTANILLE J. (2004) *Soma et Séma: Figures du corps*, Maisonneuve et Larose, Parigi; trad. it. a cura di P. Basso Fossali (2004) *Figure del corpo: per una semiotica dell'impronta*, Meltemi, Roma.
- e ZILBERBERG C. (1998) *Tension et signification*, Madraga, Bruxelles.
- GADAMER H.-G. (1960) *Wahrheit und Methode. Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik*, Mohr, Tübingen.
- GOLDSTEIN E.B. (a cura di) (2010) *Encyclopedia of Perception*, SAGE, Thousand Oaks.
- GRACIAN Y MORALES B. (1647) [1983] *Oráculo manual y arte de prudencia*, Guara, Saragozza.
- GREIMAS A.J. (1970) *Du sens, essais sémiotiques*, Éditions du Seuil, Paris (trad. it. *Del senso*, Bompiani, Milano 1974).
- (1983) *Du sens 2*, Éditions du Seuil, Parigi; trad. it. (1984) *Del senso II*, Bompiani, Milano.
- (1987) *De l'imperfection*, Pierre Fanlac, Périgueux; trad. it. (1988) *Dell'imperfezione*, Sellerio, Palermo.
- (1988) *Per una semiotica del discorso*, « Carte semiotiche », pp. 4–5.
- e COURTÉS J. (1979) *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Hachette, Parigi; trad. it. a cura di P. Fabbri (2007) *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Mondadori, Milano.

- GRIGNAFFINI G. (1997) «Estesia e discorsi sociali: per una sociosemiotica della degustazione del vino», in E. Landowski e J.L. Fiorin (a cura di) (2000) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino, pp. 214–32.
- (2005) *Il cibo cucinato tra senso e materia*, «E/C» — Archivio online, [http://www.ec-aiss.it/index\\_d.php?recordID=129](http://www.ec-aiss.it/index_d.php?recordID=129) (consultato il 29/12/2016).
- HUME, D. (1741) *Essays, Moral and Political*, Kincaid, Edinburgo; trad. it. a cura di G. Preti (2006) *La regola del gusto e altri saggi*, Abscondita, Milano.
- LANDOWSKI E. (1997) «Gosto se discute», in E. Landowski e J. L. Fiorin (a cura di), *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, EDUC, São Paulo, 97–160; trad. it. (2000) «Il gusto si discute», in Id. (2000) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino, pp. 95–157.
- (2005) *Les interactions risquées – Nouveaux Actes Sémiotiques*, 101–3, Pulim, Limoges.
- e FIORIN J.L. (a cura di) (1997) *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, EDUC, São Paulo; trad. it. (2000) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino.
- LAWLESS H.T. e HEYMANN H. (1998) *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*, Chapman / Hall, New York.
- LEROI–GOURHAN A. (1964) *Le geste et la parole*, Albin Michel, Parigi; trad. it. a cura di F. Zannino (1977) *Il gesto e la parola*, Einaudi, Torino.
- LINDEMANN B. et al. (2002) *The Discovery of Umami*, «Chemical Senses», 27(9): pp. 843–4.
- MANCINI F. e GRAGNANI A. (2003) *Disgusto, contagio e cognizione*, «Psichiatria e Psicoterapia», 22(1): pp. 38–47.
- MARRONE G. (1997) “A narrativa do gosto, releitura de Brillat–Savarin”, in E. Landowski e J. L. Fiorin (a cura di), *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, EDUC, São Paulo, pp. 177–201; trad. it.(2000) «La narrazione del gusto in Brillat–Savarin», in Id. (2000) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino, pp. 175–197).
- (2013) *Livelli di senso: dal gustoso al saporito*, «E/C», VII(17): pp. 128–36.
- (2014) *Gastromania*, Bompiani, Milano.
- (2016) *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cinema, della tavola*, Mimesis, Milano.
- MAZZEO M. (2005) *Storia naturale della sinestesia. Dalla questione Molyneux a Jakobson*, Quodlibet, Macerata.
- MAZZOCUT–MIS M. (a cura di) (2015) *Dal gusto al disgusto. L'estetica del pasto*, Cortina, Milano.
- MERLEAU–PONTY M. (1945) *Phénoménologie de la Perception*, Gallimard, Parigi; trad. it.

- a cura di A. Bonomi (1965) *Fenomenologia della percezione*, Il Saggiatore, Milano.
- (1948) *Sens et non sens*, Editions Nagel, Parigi; trad. it. a cura di E. Paci (1962) *Senso e non senso*, Il Saggiatore, Milano.
- PARRET H. (2005) « Vin et voix: vers une inter-esthétique des qualités sensorielles », in A. Beyaert-Geslin e N. Novello-Paglianti (a cura di), *L'hétérogénéité du visuel: Visible 1/3: La diversité sensible*, Pulim, Limoges, pp. 117-130.
- PERULLO N. (2008) *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, ETS, Pisa.
- (2010) *Filosofia della gastronomia laica: il gusto come esperienza*, Meltemi, Roma.
- PLUTCHIK R. (1962) *The Emotions: Facts, Theories, and a New Model*, Random House, New York.
- POZZATO M.P. (a cura di) (1995) *Estetica e vita quotidiana*, Lupetti, Milano.
- e C. Marmo (1989) *Dai sensi al senso. Semiotica e teorie della percezione*, « Carte Semiotiche », 6: pp. 124-147.
- ROZIN P. (1976) *The Selection of Food by Rats, Humans and Other Animals*, « Advances in the Study of Behavior », 6: pp. 21-76.
- (1982) « Human Food Selection: The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience », in L.M. Barker (a cura di), *The Psychobiology of Human Food Selection*, AVI, Bridgeport, CT, pp. 225-54.
- e FALLON A.E. (1987) *A Perspective on Disgust*, « Psychological Review », 94: pp. 23-41.
- SHAFTESBURY A.A.C. (Earl Of) (1711) [1999] *Characteristics of Men, Manners, Opinions, Times*, Cambridge University Press, Cambridge, UK.
- SPINELLI S. (2011) *Percorsi semiotici sul gusto: tra pratiche e percezione*, Università degli Studi di Bologna / Istituto Italiano di Scienze Umane [tesi di dottorato].
- STANO S. (2014) *Tra regimi dietetici e regimi di senso. Il ruolo del linguaggio iconico nelle diete degli health and fitness magazines*, « Lexia », 17-18: pp. 341-63.
- (2015) *Note per una semiotica del cibo*, « Lexia », 19-20: pp. 17-36.
- STRACCIARI A. (2014) *Gusto e disgusto*, il Mulino, Bologna.
- TOMKINS S. (1963) *Affect, Imagery, Consciousness*, vol. II, *The Negative Affects*, Springer, New York.
- (1982) « Affect Theory », in P. Ekman (a cura di), *Emotions in the Human Face*, 2a ed., Cambridge University Press, Cambridge, UK.
- TUORILA H. (2007) « Sensory Perception as a Basis of Food Acceptance and Consumption », in H. MacFie (a cura di) *Consumer-led Food Product Development*, Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, MA, pp. 34-65.
- VAUVENARGUES (de Clapiers, L.) (1746) *Introduction à la connaissance de l'esprit humain*,

disponibile nel sito [http://classiques.uqac.ca/classiques/vauvenargues/intro\\_connaissance/vauvenargues\\_intro\\_conn.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/vauvenargues/intro_connaissance/vauvenargues_intro_conn.pdf) [ultimo accesso il 27/12/2016].

VOLLI U. (2015) *Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour*, « Lexia », 19–20: pp. 37–47.

WAGNER R. (1867) [1994] « Die Meistersinger von Nürnberg », in P. Carnegy, *Cambridge Opera Handbooks*, Cambridge University Press, Cambridge, UK.

YAMAGUCHI S. (1998) *Basic Properties of Umami and its Effects on Food Flavor*, « Food Reviews International », 14(2–3): pp. 139–76.