

Un ragazzo all'interno di un negozio di casalinghi dice alla madre: "Mamma, guarda un coppapasta. Lo prendiamo?". Scena emblematica, oltre che divertente. Istruzioni d'uso alla ribalta: le ricette e il mondo della preparazione culinaria non sono più qualcosa di nascosto e sconosciuto, non misteriosi processi di cui la maggior parte delle persone vede solo il risultato, ma centri nevralgici di cui parlare, vere e proprie performance alla mercé di tutti. Complice la tv con i suoi programmi di successo, complici gli estetizzati e versatili utensili da cucina, complici i ricettari sempre più dettagliati e specificamente distinti per tipi di ingredienti (cucina vegetariana), tecniche di cottura (cucinare al microonde), occasioni d'uso (la cucina delle feste) o esigenze dei lettori (piatti rapidi).

L'istruzione alimentare è elastica: abbraccia un campo variegato che va da un grado zero, la ricetta, fino alle sue più bizzarre manifestazioni, in rete e oltre. Ciò è evidente dando un'occhiata ai titoli dei saggi di questa raccolta: ricette e ricettari, appunto, ma anche norme di comportamento e stili di ospitalità, regimi dietetici salutisti e curativi o prescrizioni/proscrizioni etico-religiose, dettami e suggerimenti per come utilizzare un prodotto, per come sfruttare al meglio un ingrediente o per godere in pieno di un luogo di ristorazione. Parallelamente, variano le sostanze espressive attraverso cui l'istruzione si manifesta: televisione, libri, blog, spazi, video destinati a diffondersi in rete, packaging, campagne pubblicitarie, racconti orali e altro. E, ancora, in tutti questi testi cambia anche lo statuto dell'attore zero, il cibo. Esso è visto ora come fonte energetica, ora come spazzatura, ora come nutrimento vitale, ora come piacere edonistico di cui godere, ora come elemento da reintegrare forzatamente in corpo, ora come sostanza da rifiutare e rigettare. Di volta in volta inquadrato come oggetto di cui andare spasmodicamente alla ricerca, come antisoggetto da combattere vigorosamente, come fedele aiutante con cui allearsi o come destinatario con cui stipulare un contratto.

In questo coacervo di ruoli e statuti, di forme e sostanze, il discorso alimentare si lega a una pluralità di altri discorsi: da quello medico a quello religioso, da quello commerciale a quello turistico. Dalle istruzioni alimentari si evince allora in pieno l'idea barthesiana del cibo come "un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti" (Barthes 1961, p. 49) o, se si vuole, della cucina come "fatto sociale totale" (Fabbrì 2012, p. 115). Studiare una ricetta, allora, come già pionieristicamente Greimas (1983) aveva messo in luce, significa non solo analizzare la prescrizione di una banale pratica riassumibile in poche righe, ma risalire a valori sociali, ideologie, co-testi di produzione e ricezione etc. Non ci troviamo di fronte a semplici ricette, a mere regole di assemblaggio e di sostituzione, ma anche, inevitabilmente, a tutto ciò che ha a che fare con quello che Boutaud (2005) chiama "teatro gastronomico". E in questa prospettiva di risalita da un livello micro a



Conclusione

Alice Giannitrapani

un livello macro, dalla singola pratica alla cultura che la sottende, sta tutto il portato di interesse per questo genere testuale.

Il discorso istruttorio, talvolta esplicito nei saggi di questa raccolta, talaltra meno evidente, ma non per questo assente, è quanto mai ampio. Questa varietà non può comunque nascondere un nocciolo comune, una struttura che sta alla base delle diverse manifestazioni, che sta al di là delle concrete realizzazioni. Ed è proprio a questi punti di contatto trasversali, ai tratti invarianti, che cercheremo brevemente di risalire in questa conclusione, alla ricerca, appunto, della "forma" del discorso istruttorio alimentare.

1. Dal piatto al territorio: spazializzare per istruire

Dal modo in cui gli ingredienti sono disposti all'interno del piatto a come le tipicità di un territorio sono tradotte in una pietanza, dai sempre più diffusi tour enogastronomici al via via più curato e stravagante arredo della tavola, dall'ambientazione messa in scena nel ristorante preferito al rassicurante marchio di origine geografica degli ingredienti posto in bella vista su un pack: la spazialità sembra essere un elemento fondamentale della scena alimentare e, soprattutto, sembra svolgere un ruolo assolutamente centrale nel fornire agli utenti istruzioni per l'uso sulla fruizione di un testo culinario. Lo abbiamo visto, trasversalmente, praticamente in tutti i saggi di questa raccolta, ma ne facciamo anche quotidiana esperienza, ne leggiamo di continuo in guide e recensioni, ne sentiamo parlare da sedicenti esperti in numerosi articoli di giornale.

A un livello per così dire micro c'è quello che per neologismo televisivo è definito "impiattamento", il modo di presentare la pietanza, di disporre le componenti sapientemente ed elegantemente. Grazie a quest'"arte raffinata", il piatto parla, di sé e dei valori culinari

a esso associati, del suo cuoco, della relazione con il consumatore. Lo spazio del piatto diviene una tela da riempire, una pagina da scrivere, un supporto espressivo, insomma, da completare in modo tale da catturare l'attenzione, incuriosire, sedurre. È il luogo in cui il frutto di un sudato lavoro è messo in mostra in attesa di sanzione. La presentazione della pietanza, per essere efficace, deve sicuramente essere "bella" e rispondere a quel vecchio e sedimentato detto popolare per cui "si mangia prima con gli occhi", ma questo non basta. L'aderenza a principi puramente estetici non vale nulla se non è associata a finalità più propriamente comunicative, a istruzioni per l'uso della vivanda. E lo vediamo da numerosi esempi: da Michel Bras che con i suoi piatti esprime assiologie culinarie e la volontà di prendersi bonariamente gioco dei clienti (Fontanille 2006), ai talent culinari che ci hanno insegnato a decifrare i principi basilari dell'impattamento e che proprio su questo aspetto basano tanto dei loro giudizi ai concorrenti (Mourat), ai video dei grandi chef che, mostrando le loro creazioni, esplicitano al contempo filosofie alimentari ed estetiche (Mangano).

A un altro livello sta la tavola, intesa come luogo conviviale in cui intrattenere relazioni o come posto destinato a una solipsistica riflessione sul piatto, sulla cucina o, perché no, sulla vita (il commissario Montalbano docet, cfr. Marrone 2006, 2011a). Tavola come spazio in cui mostrare specifiche concezioni del gusto, in cui aspirare a far sentire a proprio agio i commensali (siano essi clienti di un ristorante o ospiti casalinghi), in cui, da tempo memorabile, esprimere gerarchie e ranghi: dalla tavola rotonda in cui era messa in scena la pariteticità degli astanti, a quella rettangolare, con due postazioni marcate e destinate a essere valorizzate come superiori. Una storia della tavola¹ contribuirebbe sicuramente non solo a riassumere peculiarità delle diverse epoche, ma anche a decifrare concezioni sui ruoli familiari e su, appunto, relazioni sociali. Per non parlare dell'apparecchiamento, anch'esso centrale in alcune trasmissioni televisive incentrate sullo stile (Turco), e comprendente tanto questioni legate al design (si pensi alle stoviglie del D'O, divenute veri e propri oggetti di culto e destinate a far crescere la fama del brand Oldani), quanto aspetti connessi all'etichetta (come si apparecchia? e come è bene organizzare un banchetto?). Certo è che, come anche messo in evidenza da Boutaud (2005), una tavola ci preannuncia un genere di pasto (cerimoniale, informale, ufficiale, improvvisato etc.) e uno stile, ovvero un modo, più o meno soggettivo, di interpretare quel tipo di pasto. Gli oggetti, le decorazioni e i dettagli della tavola potrebbero sicuramente essere studiati e approfonditi grazie a sempre valide prove di commutazione in grado di restituire varianti e invarianti, e, di conseguenza, pertinenze e impertinenze dei vari elementi di arredo.

Ampliando ancora lo sguardo, troviamo le zone destinate ad accogliere le tavole (ristoranti, sale da pranzo,

cucine abitabili) che, ancora una volta, forniscono istruzioni sul pasto e sul piatto (Giannitrapani 2013). Il luogo di consumo identifica e pre-arrangia forme di vita (Colas-Blaise), e spazio e cibo corrono spesso di pari passo nella comunicazione di vere e proprie concezioni che non sono semplicemente alimentari, ma, più profondamente, etiche e culturali. Leone ci mostra come i digiuni rituali giainisti sono tanto più rigidi quanto più impervio è l'ambiente in cui si mettono in pratica; *mutatis mutandis*, è quanto accade anche nella "cena psicologica" di *7 chili in 7 giorni* (Verdone 1986), in cui piatti e bicchieri vuoti si trovano su un piccolo tavolo scarno e senza tovaglia, in una stanza anch'essa priva di ornamenti (pareti bianche, poche decorazioni etc.). La sala da pranzo, sia essa pubblica o privata, diventa luogo in cui mettersi in scena, il centro da cui guardare ed essere guardati, il punto in cui schermarsi rispetto a sguardi indiscreti altrui o il posto in cui decidere se e come darsi alla vista di altri commensali. È il caso del *Bespoke Dining Experience* citato da Colas-Blaise, in cui la Table Lumière, posta al centro del ristorante, è circondata da una sorta di tenda, composta da cavi in fibra ottica, apribile e chiudibile in base alle esigenze del cliente: egli è allora sedotto in questo gioco tra esibizionismo e riservatezza o, meglio, è sedotto dall'esibizione della riservatezza (se decide di chiudere la tenda potrà non essere osservato, ma sicuramente attirerà l'attenzione degli altri avventori), dalla possibilità di dirigere e modulare lo sguardo (asimmetrico) e, dunque, dalla possibilità di manifestare foucaultianamente il suo potere.

Chiaramente, ogni messa in scena, più o meno enfatizzata che sia, presuppone un dietro le quinte, da cui tutta una serie di possibili relazioni tra sala e cucina². La cucina, un tempo stanza per così dire da nascondere, luogo di lavoro dei domestici in cui mettere in pratica tutti i programmi d'uso di preparazione del piatto propedeutici alla degustazione, posto da cui quasi magicamente far venir fuori un prelibato manicaretto, è oggi sempre più spazio da esibire, perno da mettere in mostra come garanzia di trasparenza sull'igiene e sulla bontà delle materie prime adottate, fonte di celebrazione della bravura dello chef di turno (sia esso l'amico che ha deciso di progettare la sua cucina al centro della zona giorno o il ristoratore che vuole mettere in scena la sua destrezza nello spadellare senza scomporsi). Ecco allora che lo *showcooking* domestico e i talent game culinari si pongono su una stessa linea di continuità, una linea che ha visto, a quanto pare, uno slittamento di (quasi un'inversione tra) mezzi e fini, e, di conseguenza, una rimodulazione degli spazi tradizionalmente a essi associati. Cucinare non è più lo strumento attraverso cui far vivere all'altro un'esperienza (una performance) gustativo-gastronomica, ma una performance in sé, rispetto alla quale la degustazione si configura piuttosto come forma di sanzione. Così, lo spazio tradizionalmente paratopico della cucina diviene spazio utopico, mentre l'area adibita al pasto si trasforma in spazio ete-

rotopico dedicato all'espressione del giudizio di gusto. Infine, c'è il territorio che ben si coniuga con l'idea di natura, discorsivizzata ora come natura matrigna, benevola fornitrice di prodotti, ora come natura corrotta, in balia delle multinazionali, dell'inquinamento e, più in generale, di elementi contaminanti (su questi temi cfr. Pollan 2006, Marrone 2011b e, all'interno di questa raccolta, Adamiec). La terra è ciò che fornisce la materia prima per i piatti (Brunet-Hunault), ma è anche spazio da percorrere in lungo e in largo (Bernoussi), magari con una fedele guida alla mano (Stano), alla ricerca della tipicità o, di converso, dell'esoticità. Così, grazie alla spazialità, l'alimentare esprime tutte le sue felici connessioni con un altro tipo di discorso, quello turistico, da cui derivano stravaganti itinerari enogastronomici o percorsi alla scoperta di cantine, osterie, ristoranti, *terroir*. Che si tratti di un viaggio tematico (enogastronomico, appunto) o generalista, a ben pensarci, il cibo si configura comunque come un elemento caratterizzante dell'esperienza vacanziera e si lega a un certo modo di fare turismo. Il vero viaggiatore è colui che va alla ricerca delle pietanze del posto, colui che mangia le cose a prima vista più disgustose, proprio per dimostrare la vera congiunzione con la meta visitata, l'avvenuto acclimatamento al luogo (Landowski 1996). Ed è sulla logica dell'acclimatamento, sullo sforzo estremo per assimilare e assimilarsi all'altro che si basano programmi televisivi come *Orrori da gustare*, in cui il protagonista sfida sé stesso degustando i piatti tipici delle mete più esotiche, anche a costo di vedere infrante tutte le regole discriminanti tra l'edibile e il non edibile. Quanto disprezzo mostrare allora per quei connazionali in cerca di un piatto di pasta al pomodoro o di una pizza anziché dell'insetto fritto di turno! Quanta disistima manifestare verso coloro che si recano in quei ristoranti posticci, "turistici" appunto, in cui viene offerta una cucina di livello mediocre spacciata per tipica espressione di prodotti locali. No, il vero viaggiatore va alla ricerca del tipico, abbandona la *Lonely Planet* di turno per affidarsi a qualificate guide gastronomiche, a forum di altre élite di viaggiatori, al passaparola. O, semplicemente, a proprio rischio e pericolo, abbandona i circuiti di massa per perdersi nei meandri di quartieri poco considerati in cui ritrovare un "vero piatto autentico". Un autentico, si intende, sempre discorsivamente costruito. Non è allora il cibo in sé ad avere un valore ontologico, ma il complesso sistema in cui è inserito a definirne, tra gli altri, i significati: se un francese mangia una *raclette* a Parigi sta provando un cibo tipico, se mangia un sushi a Montmartre sta gustando un cibo esotico, ma se va alla ricerca di una *raclette* in India si sta automaticamente (de)qualificando come anti-viaggiatore.

E proprio su un modello spaziale di cultura (modello che sicuramente sarebbe caro a Lotman) si basa un'ipotesi di Leach (1964), recentemente ricordata da Paolo Fabbri³, sulle regole riguardanti la commestibilità degli animali. Ogni cultura ha, infatti, in tal senso i suoi

tabù: è proibito cibarsi degli animali domestici, di quelli che stanno in casa e che, condividendo i nostri spazi, sono in un certo senso umanizzati (per noi, ad esempio, i cani, i gatti). È permesso, invece, mangiare gli animali da cortile, quelli che sono un po' più distanti da noi, e che dunque conservano in pieno il loro statuto animale (il pollo, ma anche il maiale). Più problematica la situazione degli animali che stanno al di fuori del cortile: la selvaggina può essere mangiata solo a determinate condizioni (viene cacciata in specifici momenti dell'anno; spesso è cucinata in modo da abbinarla a spezie, salse e ingredienti vari che ne attutiscono il sapore originario – come si può notare nella ricetta della zuppa di tripe analizzata da Segalla⁴). Infine, allontanandosi ancor più dal proprio nucleo di origine, troviamo il regno del selvaggio, dell'esotico, dell'altro totalmente altro, che torna a essere incommestibile (serpenti, scarafaggi etc.). Non c'è nulla di immangiabile, ci sono solo alimenti incommestibili e l'incommestibilità sembra essere legata al troppo vicino o al troppo lontano, parametri di riferimento che, chiaramente, cambiano nel tempo e nello spazio. L'istruzione definisce allora il commestibile, e il commestibile, ricorda ancora Fabbri, è la forma della sostanza alimentare.

2. Ritmi temporali e prospettive valoriali

Il tempo del boccone, il tempo della degustazione, il tempo dedicato ai pasti nel corso di una giornata, di un periodo, di una vita. Anche per la dimensione temporale sembra essere valido un meccanismo di scatole cinesi, un principio di elasticità che consente di passare dal micro al macro, dall'individuale al collettivo, in relazione al livello di pertinenza considerato.

E anche in questo caso possiamo affermare che nel discorso istruttorio la dimensione temporale è spesso caratterizzante. La prescrizione o il suggerimento più o meno esplicito di certi ritmi agogici, di contrazioni e distensioni, di accenti aspettuali da assecondare durante i pasti contribuiscono alla definizione di specifici stili di consumo e generi culinari (cfr. anche Marrone 2013a). Fast food e Slow food, d'altro canto, danno un'istruzione al cliente o all'adepto già attraverso il loro nome (Marrone 2011c). Ai tempi dilatati delle degustazioni, si affiancano così le velocità dei trangugiamanti, cui già Floch (1997) aveva iniziato a dedicare qualche riflessione (ma su questo aspetto cfr. anche Boutaud 2005). E anche Barthes (1961), d'altro canto, aveva sottolineato la diversa connessione di alcuni cibi al mondo del lavoro: lo snack, con la sua cancellazione della dimensione spazio-temporale dedicata al pasto (lo mangio dove e quando voglio in tempi ristretti), avrebbe evocato il dinamismo e la modernità di un'impegnata vita manageriale; il pranzo di lavoro, con la sua lunghezza, avrebbe recuperato tutto quel *côté* di convivialità che da sempre si correla all'alimentare e che è supposto smussare potenziali e sempre in agguato conflitti. Non solo, ma sono spesso i pasti a scandire e ritmare la nostra vita.

Dalla frugale cena feriale allo strutturato pranzo domenicale, dalla quotidiana merendina di metà pomeriggio all'unicità del banchetto nuziale: tutti i momenti più o meno topici si legano in qualche modo al cibo (cfr. Douglas 1982). Il tempo del pasto è insomma un tempo sociale e in questo senso diversi testi istruttori intervengono a prescrivere regole di adeguatezza in relazione alle diverse occasioni conviviali (galatei, ricettari per le feste etc.).

Le relazioni cibo-soggetto-tempo caratterizzano stili di consumo identificativi tanto di persone a noi più o meno vicine, tanto di personaggi finzionali. Per il già citato Montalbano, ad esempio, il pasto è un momento prioritario, su cui focalizzarsi e magari intorno al quale far ruotare altre pratiche (le investigazioni possono anche rallentare di fronte a un succulento arancino, Marrone 2011a); il cibo diventa il focus delle sue azioni, oggetto finale verso cui tendere e con cui fondersi; il consumo è solitario e silenzioso, proprio quasi a voler favorire una dilatazione temporale di questo momento fondamentale. Se per il commissario la refezione è lenta degustazione, progressiva assimilazione, crescente soddisfazione su cui concentrarsi, per Dexter, invece, il cibo rappresenta un mero nutrimento, un qualcosa di cui servirsi quando proprio non se ne può fare a meno. Mangiare è una pratica interstiziale, istantanea e comunque subordinata rispetto ad altre attività più importanti: Dexter trangugia un panino in macchina mentre è alla ricerca di qualche potenziale vittima, abbandona il suo pasto senza averlo terminato quando riceve una qualche telefonata di lavoro, consuma piatti veloci in luoghi sempre diversi. Ancora, ne *I Soprano*, i piatti servono a rimarcare con forza la provenienza della mafiosa famiglia italo-americana protagonista della storia: i personaggi si nutrono di ingredienti rigorosamente italiani, frequentano ristoranti italiani, preparano pietanze italiane e osannano spesso la cucina delle origini. Ma, soprattutto, mangiano sempre: il protagonista è quasi ininterrottamente alla ricerca di un po' di succo o di qualche fetta di prosciutto, apre e chiude il frigorifero di continuo, e questo gesto rituale diventa una marca iterativa che scandisce le sue azioni, così come il ritmo della puntata. Su questa scia, insomma, sarebbe interessante andare a guardare come lo stile di consumo alimentare di un certo personaggio fornisca istruzioni per la decodifica delle sue caratteristiche distintive.

E, per continuare, così come le terapie per curare i disturbi dell'alimentazione indicano rigidi dettami sui tempi e sulle durate dei pasti, prescrivendo obblighi finalizzati alla ripresa di una sana abitudine (Soro); allo stesso modo il giainismo suggerisce precisi ritmi di nutrimento che progressivamente e con sempre maggiore frequenza abbracciano il digiuno, in modo da sospendere lentamente quella sempre latente normalità (Leone). Il consumo costante è il presupposto che si abbandona solo con il sopravvenire dell'extra-ordinario (dopo un lutto si soffre spesso di inappetenza) e a sua

volta questa eccezionalità segue non di rado una logica compensativa (dopo le festività natalizie si inizia una dieta, la domenica a cena non si mangia per bilanciare l'abbuffata del pranzo etc.).

La temporalità interviene anche a pieno titolo in tutta una retorica legata all'articolazione tra passato/presente/futuro. Nei discorsi sull'alimentazione si tende a sfuggire dal presente: se si escludono (alcuni) giudizi dati sui piatti (siano essi formali o informali, televisivi o extramediativi), si constata una pressoché costante evasione verso il futuro (esplorazioni di tendenze alimentari, ma anche, per esempio, cucina molecolare o ristoranti che esaltano, talora forzatamente, la modernità cfr. Giannitrapani 2013) o, molto più spesso, verso il passato. Bastianich in *Masterchef* esalta un piatto perché gli ricorda quello della nonna, e lo stesso Bras valorizza quei sapori che lo riportano all'infanzia (Brunet-Hunault). Un'infanzia chiaramente situata nell'Aubrac e che salda, ancora una volta, insieme lo spazio-tempo alla ricerca di un ancoraggio per la tradizione. Sì, perché è chiaro che è proprio a questa idea di tradizione che si collega la retorica della valorizzazione del passato, ancora una volta costruito come autentico, incontaminato, genuino. Con un effetto nostalgico assicurato (cfr. Pozzato, Panosetti 2013 e, all'interno di questa raccolta, Mangiapane). Ecco perché in programmi come *Cortesie per gli Ospiti* vengono spesso premiati coloro che offrono una cena a base di piatti tradizionali in ambienti domestici con arredi innovativi e di tendenza (Turco). Discorso alimentare e discorso del design tendono in questi casi a divergere: modernità sì, ma solo per alcuni ambiti. La ricerca di un fuori-tempo, di un *allora* non meglio identificato, sta, d'altro canto, alla base di alcuni stili di consumo alimentare che legano tra loro aspettualità e temporalità: prediligo un consumo dilatato e durativo (distanza tra le diverse portate, degustazione prolungata) e ricerco la tipicità, un passato originario, ovunque e comunque esso si definisca (cfr. Colas-Blaise). Pensiamo anche a tutti quei "ristoranti testimonianza", che costruiscono la loro identità in relazione a un evento o un personaggio del passato: *Il Brindisi* a Ferrara, ad esempio, è famoso per essere citato da Ariosto ne *La Lena* e, chiaramente, offre una cucina della tradizione ed espone numerose bottiglie impolverate che non fanno che rimarcare e costruire questo effetto di accumulo storico.

E poi c'è il tempo che forse emerge in maniera più diretta nei discorsi istruttori, ovvero quello della preparazione dei piatti. Esso si lega spesso al saper fare presupposto del soggetto realizzatore, è un po' come quel "q.b." o quel "pizzico di sale" quantitativamente non determinato eppure strategicamente fondamentale ai fini della riuscita del piatto ("non appena la cipolla si sarà appassita", "quando la carne è dorata"). La durata della cottura va interrotta al punto giusto e intuire questo fecondo "corretto momento" implica un'intelligenza sintagmatica (Greimas 1983), nonché un ricono-

scimento di qualità estetiche e plastiche (colori, forme, texture) (Marrone). Tempo della preparazione e tempo della degustazione possono andare di pari passo: cucino un piatto veloce in pochi minuti e lo trangugio, assaporo con dedizione dilatata una pietanza elaborata in più giorni. Prolungare la cottura significa spesso conferire importanza al pasto, tanto che talvolta ci sono versioni brevi e versioni lunghe di una stessa ricetta, varianti che si correlano a temporalità sociali differenti, feriali e festive.

Nella ricetta della zuppa di trippe (Soro), i cinque giorni di preparazione si legano alla tipicità, alla genuinità e all'autenticità, ma anche alla creazione di un effetto-suspense, a un'attesa del piatto che scatena il desiderio dei clienti, disposizione patemica che rappresenta la logica conseguenza delle fasi precedenti. Il tempo da dedicare alla realizzazione di un piatto varia chiaramente in termini diacronici: lo mostra Panosetti, mettendo in parallelo i ricettari di Petronilla e Benedetta: la prima, tutta dedita alla cucina, si reca al mercato di buon mattino per recuperare gli ingredienti migliori, la seconda si distrae alla meno peggio tra mille attività di cui l'arte culinaria costituisce solo una parte. I grandi chef del presente recuperano il mito della cucina casalinga, grazie anche alla ripresa di questa dimensione temporale dilatata e dedicata. La velocità di preparazione dei piatti diviene, per contro, associabile a bassa qualità, da cui le critiche di turno espresse ora contro la Parodi, ora contro i concorrenti di *Masterchef*. Basti per tutti il giudizio di Bottura, secondo cui programmi come *Masterchef* "non spingono a capire l'importanza di far gavetta, ma illudono su scorciatoie che in questo lavoro duro non esistono. Bisogna saper tirare la sfoglia, con l'umiltà e la forza delle donne del passato che inventarono i passatelli con le briciole perché non c'era altro da mangiare, e non chiedere di padroneggiare tutte le partite in poco tempo. Mi fa rabbia sapere il mio benzinaio vuol lasciare il mestiere per spadellare in Tv". Il tempo dilatato, sia esso relativo alla preparazione, alla gavetta del duro mestiere da chef, alla degustazione sembra allora essere associato a un valore positivo, da eseguire e da seguire. Un mito d'oggi?

Un mito talvolta cavalcato a ritroso, in nome di una modernità e di una dinamicità che giustificano la contrazione e creano altrettanti stereotipi legati a una presunta emancipazione femminile (cfr. ancora Panosetti). Da cui il proliferare di ricettari "pratici" o "critici", specializzati in piatti rapidi, semplici, veloci. Su questa scia, salta in primo piano tutto il complesso mondo degli oggetti (e delle loro istruzioni): dal microonde al Bimby, anticristi della buona cucina proprio per una loro presunta alterazione temporale della preparazione e per una sempre incombente e preoccupante standardizzazione del risultato. Per non parlare del congelatore, oggetto dallo statuto incerto nel discorso alimentare, che consente di mettere in discussione l'idea della freschezza e della genuinità. Cosa significa fresco? non

congelato? elaborato in casa? e fino a che punto? È più "fresca" una parmigiana di melanzane preparata con la passata di pomodoro acquistata al supermercato o con un salsa fatta in casa ma surgelata? Il freezer introduce una sospensione (temporale appunto) che consente di prolungare parte degli aromi, dei profumi, ma che d'altro canto toglie al prodotto l'idea di immediatezza, dell'appena raccolto. Così, se in *Ristoranti da incubo*, Gordon Ramsey si arrabbia con i gestori che utilizzano cibi precotti o ingredienti surgelati, d'altra parte, ci sono alimenti che devono obbligatoriamente essere congelati: un polpo bollito subito dopo essere stato pescato è meno tenero di un polpo cucinato dopo essere stato tenuto per un po' in congelatore, il pesce crudo va surgelato per eliminare larve e microorganismi dannosi per l'uomo. I demoni si trasformano in aiutanti, e ai testi istruttori non resta che rimettere in discussione, di volta in volta, assologie solo in apparenza consolidate.

3. Umani e non umani: la varia popolazione del testo istruttoria

La ricetta non ci presenta soltanto cuochi e ingredienti, ma può contenere indicazioni sul modo in cui la pietanza va impiattata, presentata, degustata, sulle pratiche che precedono e seguono la preparazione, sui valori estetici, estetici ed etici correlati a un certo regime alimentare etc. I testi analizzati nei saggi di questa raccolta mettono in scena un universo arredato che in parte trascende la specifica finalità dell'istruzione. Compagno, inevitabilmente, attori non umani (utensili, ingredienti, strumenti vari) e attori umani, più o meno caratterizzati, più o meno convocati, più o meno individualizzati nelle loro passioni, nei loro saperi, nei loro modi di fare. Ruoli tematici, come quello della donna in carriera che abilmente si destreggia tra fornelli, famiglia e lavoro (Panosetti) o come il tipico avventore dell'osteria alla ricerca della zuppa di trippe (Segalla), si incontrano di frequente. Dal testo programmatore al co-testo di produzione e consumo il passo è breve e non c'è da stupirsi: è il meccanismo di funzionamento della semiosfera.

Nei racconti analizzati varia, poi, il grado di aspettualizzazione degli attori convocati: gli ingredienti del piatto si amalgamano in un tutto organico o si configurano piuttosto come singoli pezzi che si compongono tra loro (Marrone)? È, anche, a partire da queste distinzioni che, ad esempio, Spinelli rivela le differenze tra le due varianti di panzanella analizzate. Lo stesso dicasi per gli attori umani, per cui troviamo unità integrali, protagonisti indiscussi del racconto dotati di altrettanto specifiche caratteristiche (gli chef di cui parla Mangano); unità partitive (nel racconto analizzato da Segalla, la cooperazione tra i diversi componenti della famiglia, ciascuno specializzato in un compito, porta alla perfetta riuscita della zuppa di trippe); totalità partitive (le forme di vita degli avventori dei ristoranti delineate da Colas-Blaise); totalità integrali (la massa dei consumatori, spesso evocata come presupposto a partire da cui

porre distinzioni). Ed è proprio su questi diversi gradi di aspettualizzazione che si distinguono anche precise strategie enunciazionali. Lo mette ben in luce Panosetti, quando mostra come Petronilla e Benedetta lascino oscillare il loro statuto: da un lato protagoniste che emergono grazie alla loro superiore competenza e che mettono a disposizione delle lettrici il loro saper-fare (unità partitive), dall'altro parte integrante dell'universo femminile cui si rivolgono (totalità partitiva), da cui deriva una comunione di intenti, una complice pariteticità che porta a condividere saperi e sistemi di gusto. Come sempre, però, è bene ribadire, è solo all'interno di un sintagma, delle identità (relazionali) costruite dal racconto che i singoli attori del sistema acquisiscono un loro specifico statuto. Prendiamo il caso dell'acqua, definita in termini molto diversi in alcuni contributi. Il discorso commerciale tenta di legare il valore della bevanda ora a configurazioni relative a salute e benessere, ora all'idea di purezza e leggerezza; i diversi brand prendono posizione nel mondo tentando persino di rispondere, talvolta maldestramente, alle critiche mosse dagli ambientalisti grazie a pack innovativi e bottiglie biodegradabili (Rolle). Il consumo di acqua è incoraggiato in una forma di vita che inneggia all'alimentazione sana, sebbene ingerire il liquido che scorre del rubinetto possa essere pericoloso a causa di batteri e micro-organismi potenzialmente dannosi per la salute (Adamicc). Ma, ribaltando la prospettiva, l'astensione dal bere può essere vista proprio come difesa di quei micro-organismi che, lungi dall'essere inquadrati in una prospettiva antropocentrica come fonte di pericolo, sono anch'essi percepiti come esseri aventi diritto all'esistenza (Leone). Il consumo di acqua è allora al contempo fonte di vita (per l'uomo) e di morte (per l'altro). Chi sono dunque gli attori messi in scena nei testi istruttori? Quali di essi sono da preservare in quanto esseri animati? Quali ingredienti vanno prescritti perché la loro ingestione può, al limite, essere vista alla stessa stregua di un atto di cannibalismo? I vari tipi di vegetarianesimo sono esemplari in tal senso: macrobiotici, latte-ovo-vegetariani, vegani, fruttariani si differenziano proprio sulla base del diverso statuto assegnato agli alimenti, si distinguono per la loro concezione (tutta culturale) di cosa o chi considerare come essere vivente. La linea di demarcazione tra gli attori in gioco (tra animati e inanimati) si sposta allora in termini gradualmente definendo scale di commestibilità dai confini di volta in volta variabili (cfr. anche *infra*). Sembra comunque che l'istruzione presenti attori tutt'altro che indeterminati, dei quali balza talvolta in primo piano, e non c'è da stupirsi, il corpo. Un corpo che ogni testo interpreta a suo modo, ora come corpomacchina, parcellizzato e composto da ingranaggi che si incastrano tra loro, colpito e messo alla prova da fattori esterni (Adamicc), ora come corpo senziente che si apre alla degustazione e si predispone al contatto con il cibo dopo averne indagato apticamente texture, salienze e consistenze (Spinelli). Ora ancora è un fisico

(macchina) sofferente e da riabilitare (Soro); ora è un involucro complesso (senziente) da debilitare in nome di valori più profondi (Leone). Il corpo e le sue trasformazioni, dunque, quelle cui l'alimentazione ci sottopone e di cui, ancora una volta, i media si fanno specchio e amplificatore (pensiamo al famoso *Supersize me*, o a programmi televisivi come *Obesi, un anno per rinascere*, *Adolescenti XXL*, *The biggest loser*).

4. Solide verità, complici scorciatoie

Se l'istruzione deve essere per definizione attendibile (Marrone, Mangano 2001), è anche vero che ciascun racconto ricorre a specifiche strategie comunicative per qualificarsi come affidabile. I ruoli tematici di cui abbiamo parlato, ad esempio, non soltanto arredano il mondo enunciato dal testo programmatore di turno, ma, spesso, ne corroborano la veridicità, autenticandone l'enunciazione. Come non credere agli esperti nutrizionisti che parlano delle caratteristiche di un'alimentazione sana? In virtù della loro competenza, del loro sapere, del loro ruolo, appunto, essi si qualificano automaticamente come soggetti di rango superiore rispetto all'enunciario e, proprio per questo, possono dispensare consigli e spiegazioni su come fare per migliorare la propria dieta, sui pericoli derivanti da uno scorretto regime alimentare, sugli antisoggetti da sconfiggere in questo complesso mondo globalizzato e corrotto (Adamicc)⁵.

Analogamente, in un pack l'azienda produttrice può decidere di porsi come unico enunciatore che definisce le qualità e le caratteristiche del proprio prodotto (autenticando così l'enunciazione sulla base di un'unica e monolitica voce narrante) o può inserire altri logo e marchi relativi alle varie indicazioni di origine e certificazioni che débrayano l'autenticità di quanto detto su altre voci tanto autorevoli quanto indeterminate (Guseva, Codeluppi e Granelli, ma cfr. anche Ventura 2012). Di contro, altri packaging tentano di costruire un rapporto quasi interattivo con il consumatore, invitando l'acquirente a porre domande e richiedere consigli ai nutrizionisti (ancora gli esperti!) che il brand mette a disposizione dei suoi clienti (Guseva).

In alternativa, la verità del racconto può basarsi sull'esistenza di un destinante trascendente e autorevole al quale, per questioni di fede e, dunque, per ragioni per certi versi inspiegabili, non si può non credere, come avviene per tutte le prescrizioni alimentari religiose. Infine, si danno casi in cui l'istruzione si costruisce come seria e attendibile proprio per la sua apparente neutralità: narrazioni impersonali, tipiche del discorso programmatore, tutte al presente, tutte in terza persona sembrano essersi fatte da sé, sembrano essere di nessuno e per nessuno, sembrano presupporre l'expertise senza però chiamarla direttamente in causa (è questo il caso delle prescrizioni terapeutiche rivolte a soggetti affetti da disturbi alimentari, Soro). Prive di riferimenti spazio-temporali, si costituiscono come verità universali (Greimas 1983).

La decisione su quale regime comunicativo adottare risulta strategicamente rilevante, soprattutto quando a essere chiamate in causa sono le marche, siano esse le tradizionali aziende alimentari, o le altrettanto brandizzate star televisive. La Parodi acquisisce spessore enunciativo a partire dal suo carattere spiccatamente intermediale (Panosetti): proprio perché personaggio televisivo affermato diventa autore di bestseller, e viceversa. E in questi continui passaggi riesce a costruire una coerenza, basata sul mantenimento di un patto comunicativo complice (e a tratti paritetico) con l'enunciatario. La narrazione de *I menu di Benedetta* non è affidabile perché messa in atto da un'esperta (alla stessa stregua dei professionisti cui abbiamo più sopra accennato), ma perché la protagonista si presenta come una persona comune, quindi in grado di comprendere perfettamente le esigenze e le difficoltà dell'universo femminile. La Parodi non si pone problemi nel suggerire di utilizzare un ingrediente surgelato, nello svelare piccoli escamotage che consentono di diminuire i tempi di preparazione e, di conseguenza, lo spettatore le si affida. Il pubblico viene chiamato in causa e coinvolto in prima persona, arrivando quasi a un'inversione di ruoli attanziali: talvolta Benedetta realizza ricette suggeritegli dalle ascoltatrici, diventando essa stessa un mero esecutore di istruzioni altrui.

Ecco allora che la Clerici si contrappone a Cracco, Bastianich e Barbieri, che il modo di procedere della Parodi si oppone a quello delle ricette proposte da Ramsey, ed ecco, di conseguenza, delinearsi due concezioni di cucina: l'alta cucina, quella che non deroga ai principi basilari di rifiuto delle scorciatoie, che va alla ricerca di tecniche raffinate di cottura, e la cucina di tutti i giorni, quella che genuinamente propone sapori semplici e un gusto democraticamente alla portata di tutti. Chiaramente queste concezioni trovano perfetta espressione nel giudizio di gusto (su questo tema cfr. anche Grignaffini 2000): i piatti della Parodi vengono talvolta assaggiati dal pubblico in studio che bonariamente si compiace e sinteticamente si esprime ("è buono"), i piatti dei concorrenti di *Masterchef* vengono severamente giudicati da chef stellati che cognitivizzano il sapore e decompongono a posteriori il piatto ("si sente il retrogusto di...", "la consistenza non è quella giusta", "la pelle si distacca facilmente e dunque il tempo di cottura è appropriato") (Marrone 2013b).

Tutto questo si riflette chiaramente nell'enunciatario: da una parte un pubblico attratto dalla familiarità (dei piatti e del presentatore), dall'altra uno spettatore sedotto dalla sola possibilità di intuire i principi sottesi all'arte culinaria; da un lato un lettore curioso cui vengono spiegate le ragioni delle tecniche di cottura, dall'altra un soggetto interessato al risultato cui vengono semplicemente impartite le istruzioni che lo porteranno a realizzare il piatto (Marrone); da un lato un avventore che vuol conoscere la storia del ristorante, dall'altro un cliente che vuol entrare nella filosofia estetico-culinaria del suo chef preferito (Mangano).

5. Per finire

Quello che i saggi di questa raccolta hanno ampiamente dimostrato è la pervasività del discorso istruttorio nella scena alimentare. Attraverso diverse sostanze espressive, strategie comunicative, procedure selettive sembra che dettami e indicazioni, suggerimenti e prescrizioni fondino il nostro rapporto con il cibo.

Da un lato sicuramente il grado zero del testo programmatore si trova in una sorta di "a monte" rispetto all'atto di mangiare (è il caso della ricetta che, se correttamente seguita ed eseguita, consentirà di preparare un buon manicaretto), dall'altro si trova "in itinere" (è il caso dei piatti che, a partire dalla disposizione degli ingredienti, suggeriscono come e secondo quale sequenza essere approcciati, o ancora è il caso dell'ambientazione del ristorante che spesso indica al cliente una serie di norme comportamentali), infine si trova – forse meno evidentemente – "a valle". Sì, perché in fondo il giudizio di gusto, esito finale di qualsiasi forma di degustazione, non è altro se non un modo di giudicare l'adeguatezza del piatto a un'istruzione ipotetica, un'istruzione magari non esplicitata, ma pur sempre presupposta. In termini circolari, così, la sanzione si riverbera sulla fase iniziale del processo (come andrebbe preparato in realtà un piatto?), diventando nuovamente un "a monte" che fa parte di una cultura più o meno condivisa (i giudici di *Cortesie per gli ospiti* – Turco – ad esempio esprimono i loro pareri sulla base di una tacita ideologia del saper ricevere).

Tutti mangiamo e cuciniamo, degustiamo e prepariamo, realizziamo e giudichiamo. E in questi continui passaggi di ruoli e competenze si viene a determinare un alone di indeterminatezza che sembra pressoché una costante dell'istruzione: così come nella ricetta c'è il famoso "q.b.", allo stesso modo l'arte del ricevere si deve adeguare a un galateo condiviso ma sfuggente, esistente ma dai confini indefiniti. Questi canoni sfumati non devono comunque eccedere una pur sempre incombente "giusta misura", che diventa anch'essa cifra identitaria del genere istruttivo: in un piatto gli ingredienti non devono sopraffarsi l'un l'altro; in un ristorante gli ambienti devono evitare gli eccessi; in casa propria si deve ricevere con sobrietà e creatività; un ricevimento non deve essere oltremodo formale (pena il mettere a disagio i propri ospiti), né del tutto informale (dimostrare comunque rispetto per l'altro); si deve mangiare né troppo, né troppo poco (anoressia e obesità rappresentano degenerazioni del corretto rapporto con il cibo); la tradizione va innovata e l'innovazione va moderata. Dall'estesia all'etica, come sempre, il passo è più breve di quanto sembra. La tavola è alla ricerca di un continuamente rinnovato equilibrio tra forze centrifughe e forze centripete, tra neofilia e neofobia (Boutaud 2005, Fischler 1990). Due forze che non investono soltanto tecniche di cottura e preparazioni di piatti, ma anche stili e comportamenti nei pasti. In questo senso, ancora una volta sarebbe interessante indagare il galateo con

le sue evoluzioni, il cerimoniale con le sue trasgressioni: chissà se monsignor Della Casa sarebbe stato d'accordo con i giudici di *Cortesie per gli Ospiti* di fronte alla qualità dell'arte di ricevere del concorrente di turno...

Quell'idea di formularità, intesa come produzione di una formula rituale, che Appelbaum (2011) considera tipica del ristorante, può essere allora applicata in termini più generali al discorso istruttorio alimentare, in cui sempre si accavallano dei passi prestabiliti e delle variazioni sul tema, dei limiti comportamentali collettivi da tenere (a tavola, in cucina, nella preparazione dei piatti) e delle soglie individuali da trasgredire, rigidità eccessive da evitare e flessibilità non assolute cui agognare (cfr. anche Boutaud 2005). Ne sono un emblema i nomi dei piatti (Mourat, Mangano), referenziali o mitici, sostanziali o obliqui, che si rifanno ora a un territorio di cui sono rappresentativi, ora a una tecnica di cottura, ora a qualche ingrediente cui si allude trasversalmente. Ed è lì, in questa norma e nello scarto da essa, che si fa posto la manifestazione della creatività, in un gioco che ha a che fare con le aspettative e il loro soddisfacimento, ma anche, inevitabilmente, con il loro tradimento, alla ricerca di un sempre rinnovato equilibrio. L'istruzione definisce allora un canone di appropriatezza del piatto, ma, più in generale, della scena alimentare. Sembrerebbe a prima vista un testo striato, normativo, che quasi deterministicamente agisce nei confronti del lettore. Ma in realtà nel suo gioco tra implicito ed esplicito (Marrone), nell'alternanza tra dosaggi esatti e "q.b.", trama spazi di libertà e di sovversione (Mangiapane). Ed è proprio questa ambivalenza a costituire la cifra, forse la più caratterizzante, del discorso programmatore: è dall'istruzione che dipende il passaggio dal virtuale al realizzato, è dall'istruzione che dipende l'allografia dell'arte culinaria.

Note

- 1 Su questo argomento cfr. Elias (1969), Benporat (2007).
- 2 Su questo aspetto cfr. Montanari (2009), Appelbaum (2011), Giannitrapani (2013).
- 3 Lezione tenuta al Master in Cultura e Comunicazione del gusto, Università di Palermo, il 14 febbraio 2013.
- 4 Su questo argomento cfr. anche Ricci 1994.
- 5 Su questi argomenti cfr. anche Mangano, Marrone (2013).

Bibliografia

- Appelbaum, R., 2011, *Dishing It Out*, London, Reaktion Books; trad. it. *De gustibus*, Bologna, Odoya 2012.
- Barthes, R., 1961, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales ESC*, 16; trad. it. "L'alimentazione contemporanea", in Id., *Scritti*, a cura di G. Marrone, Torino, Einaudi 1998, ora anche in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Benporat, C., 2007, *Cucina e convivialità italiana nel Cinquecento*, Olschki, Firenze.
- Boutaud, J.J., 2005, *Le sens gourmand*, Paris, Jean-Paul Rocher; trad. it. *Il senso goloso*, Pisa, ETS 2012.
- Douglas, M., 1982, "Food as a System of Communication", in *In the active voice*, London, Routledge & Kegan Paul; trad. it. "Il cibo come sistema di comunicazione", in *Antropologia e simbolismo*, Bologna, Il Mulino 1985, ora anche in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Elias, N., 1969, *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den Weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, Suhrkamp; trad. it. 1982, *La civiltà delle buone maniere. La trasformazione dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Bologna, Il Mulino.
- Fabbri, P., 2012, "Palatogrammi", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura.
- Fischler, C., 1990, *L'Homnivore*, Odile Jacob, Paris; trad. it. *L'onnivoro*, Milano, Mondadori 1992.
- Floch, J.M., 1997, "Diário di un bebedor de cerveja", in E. Landowski, J.L. Fiorin, a cura, *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, São Paulo, Educ; trad. it. 2000, "Diario di un bevitore di birra", in E. Landowski, J.L. Fiorin, a cura, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo&Immagine.
- Fontanille, J., 2006, "A déguster des yeux. Notes sur la 'mise en assiette', à propos de la cuisine de Michel Bras", in A. Beyaert, a cura, *La diversité du sensible*, Limoges, Pulim; trad. it. "Da gustare con gli occhi. A proposito della cucina di Michel Bras", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Giannitrapani, A., 2013, *Introduzione alla semiotica dello spazio*, Roma, Carocci.
- Greimas, A.J., 1983, *Du Sens II*, Paris, Seuil 1983; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani 1984.
- Grignaffini, G., 2000, "Estesia e discorsi sociali: per una sociosemiotica della degustazione del vino", in E. Landowski, J.L. Fiorin, a cura, *Gusti e disgusti*, Torino, Testo&Immagine; ora anche in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.

- Landowski, E., 1996, "Stati dei luoghi", in *Versus*, 73/74.
- Leach, E.R., 1964, "Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse", in E.H. Lenneberg, a cura, *New Directions in the Study of Language*, Cambridge (Mass.), MIT; trad. it. "Aspetti antropologici della lingua. Ingiurie e categorie animali", in M. Del Ninno, a cura, *Etnosemiotica*, Roma, Meltemi 2007.
- Mangano, D., Marrone, G., a cura, 2013, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2006, "Intorno alla tavola del commissario Montalbano", in G. Manetti, P. Bertetti, A. Prato, a cura, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore.
- Marrone, G., 2011a, "La forma dell'arancino: arte culinaria e investigazione poliziesca", G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Marrone, G., 2011b, *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 2011c, "Brand on the run. Sguardo semiotico su Slow Food", in *Lid'O*, VIII.
- Marrone, G., 2013a, "Fermare il tempo: merendine e significazione", in D. Mangano, G. Marrone, a cura, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2013b, "Cucinare senza senso. Strategie passionali e significazione spaziale in «Masterchef»", in *Studi Culturali*, Anno X, N. 2.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso: gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., Mangano, D., 2001, "Intorno allo sbattitore: l'oggetto, i testi", in *Versus* 91/92.
- Montanari, M., 2009, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Bari, Laterza.
- Pollan, M., 2006, *The Omnivore's Dilemma*, New York, Penguin Books; trad. it. *Il dilemma dell'onnivoro*, Milano, Adelphi 2008.
- Pozzato, M.P., Panosetti, D., 2013, *Passione vintage*, Roma, Carocci.
- Ricci, P., 1994, "L'eccedenza del significante e la confusione tra parole e bocconi", in *Nomi, pieghe, tracce*, Urbino, Quattroventi, ora anche in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Ventura, I., 2012, "Nature in vendita. Il packaging dei prodotti biologici", in *E/C*, www.ec-aiss.it.