

1. Gastronomie e videomanie (in salsa web)

Le esperienze che hanno a che vedere con l'ingestione di sostanze edibili, di questi tempi sono oggetto di una vera e propria mania. Se ne occupano tutti: giornali, televisioni, produttori, negozianti, esperti di immagini, designer e naturalmente chef, curando ogni aspetto dell'esperienza alimentare, dalla semente alla filiera produttiva, dal packaging fino all'arredamento del ristorante. Ne vale la pena perché il cibo ha assunto un ruolo nell'immaginario condiviso che probabilmente non ha mai avuto. Non si tratta di dire, ingenuamente, che esso non è più solo nutrimento, che oggi ha un "valore simbolico" che ne trascende la "reale" natura. Insomma che non mangiamo più quello che è sul piatto ma quello che ci sta intorno. Storici e antropologi (Douglas 1982, Leroi-Gourhan 1965, Lévi-Strauss 1968) hanno da tempo dimostrato che è sempre stato così, il cibo non ha mai avuto un valore solo strumentale, da mero carburante. Anche quando scarseggiava, anche quando le risorse edibili a disposizione erano davvero poco invitanti, il "buono da pensare" (Lévi-Strauss 1968) è sempre esistito insieme al suo opposto. La *gastromania* (cfr Marrone *in press*) non è la ricerca di un valore estetico, è semmai l'idea secondo cui il cibo diventa una dimensione della vita che supera i confini che le sono propri, che estende il proprio ruolo fino a diventare la cifra di ogni esperienza. Non mangiamo ciò che è buono, mangiamo – e cerchiamo nel cibo – un modo per dar senso alla nostra stessa esistenza: lavoriamo per poterci permettere certi prodotti, impariamo a cucinare nel nostro tempo libero, alleniamo il nostro palato a percepire la differenza fra un *Nerello mascalese* e un *Nero d'avola*, prendiamo nota delle stelle dei ristoranti, scegliamo dove andare in vacanza in funzione di questi ultimi, riserviamo le copertine dei giornali ai grandi chef, ci emozioniamo davanti a pietanze ben impiattate, ma soprattutto parliamo continuamente di cibo.

Si va dai libri di cucina alle trasmissioni televisive, dai giornali fino a Internet, altra grande cifra della contemporaneità insieme al cibo e, fatalmente, suo luogo di rilancio continuo. Pensiamo naturalmente al cosiddetto web 2.0, quello che la tecnologia ha consentito fosse realizzato direttamente dagli utenti che hanno potuto così rendere pubblici piatti, ricette, osservazioni e quant'altro, moltiplicando l'immaginario culturale del cibo. In molti casi si è trattato, appunto, di riproporre generi testuali già noti in chiave web – dai ricettari alle guide, per intenderci – in altri invece il potenziale innovativo del mezzo è venuto maggiormente fuori. Pensiamo alla dilagante presenza di audiovisivi, "video" che vengono fatti circolare a milioni attraverso siti come Youtube, e che ci hanno resi tutti registi, conduttori, operatori, attori, desiderosi di comunicare attraverso un linguaggio un tempo riservato a specialisti in grado di usare la tecnologia e padroneggiare le tecniche di comunicazione. Ne è venuto fuori un delirio di tutorial girati da



Come cucinare il commensale. *La neve al sole* di Massimo Bottura

Dario Mangano

improbabili cuochi, recensioni fai da te, ma soprattutto *backstage*, alla scoperta dei segreti delle più importanti cucine. Una produzione sterminata che non ha fatto che sottolineare, se ce ne fosse stato bisogno, che è il video il linguaggio della contemporaneità e che questo linguaggio si presta perfettamente a raccontare l'esperienza alimentare. I grandi chef se ne sono subito accorti cominciando dapprima ad accettare che fossero girati dei documentari nelle loro cattedrali del gusto, e finendo per diventare veri e propri produttori di film a loro stessi dedicati. A ben pensarci si tratta di una vera rivoluzione: una volta le ricette erano segrete e la cucina un sancta sanctorum inviolabile. Misteri necessari affinché il ristorante continuasse ad attirare clienti. Oggi è l'opposto. Un ristorante di alto livello per funzionare davvero deve rendere pubblico il proprio menù, far vedere nei dettagli la preparazione dei piatti che serve, il loro aspetto estetico, la location in cui vengono serviti. Sembra che il modo migliore per trovare qualcuno che venga fisicamente ad assaggiare quelle pietanze (e a pagare il conto) sia consentirgli di pregustarle, ricostruendo i dettagli di un'esperienza estetica totalizzante come quella alimentare. Un'esperienza di cui lo chef-star è protagonista in ogni senso. Non soltanto come guida più o meno spirituale di una cucina, ma anche come eroe di un racconto costruito intorno ai suoi piatti. Obiettivi comunicativi che soltanto un mediometraggio, né spot né film, né documentario né tutorial (ma un po' di tutto questo), ricco di immagini seducenti e musiche raffinate (ma ineluttabilmente povero di parole), può consentire di raggiungere.

Il video *La neve al sole* appartiene a questa categoria di prodotti medial-culinari. È stato prodotto da Massimo Bottura, lo chef tre stelle Michelin divenuto nel 2013 numero 3 nella classifica dei più importanti cuochi del mondo, che lo ha diffuso proprio attraverso il canale di Internet. Si tratta di un filmato che dice molto non

solo del modo in cui si costruisce il mito di uno chef, ma anche di come funzioni oggi l'alta cucina e di quale possa essere il senso di un'esperienza alimentare di quel livello. Prima di addentrarci nell'analisi, tuttavia, è utile avere una panoramica sulle produzioni simili (si veda anche Pozzato 2012). Non si tratterà di ripercorrerne la storia, ma di proporre una tipologia che, vedremo, si basa sulle strutture semiotiche profonde che soggiacciono ai vari testi. Per consentire al lettore che non avesse visto tali filmati di comprendere quanto diremo, abbiamo scelto di inserire un breve riassunto realizzato con l'ausilio di alcune immagini fisse. Come ogni riassunto è evidentemente un atto arbitrario. Per evitare che tale gesto fosse sottoposto unicamente alla nostra scelta siamo partiti da un altro riassunto, questa volta non fatto da noi, che è il trailer. Ognuno di questi prodotti mediiali, infatti, del tutto significativamente, ha dato vita a questa forma breve. L'unica eccezione è la puntata di *L'invention de la cuisine* dedicata a Michel Bras di cui parleremo in 2.2.

2. Chef al video

2.1 *El Bulli, Cooking in progress*

L'inquadratura mostra un Ferran Adrià serio, concentrato. Niente fornelli, la scena è girata presumibilmente nella sala per il personale. Intorno al grande chef uno stuolo di presunti collaboratori non perde una parola. Non si discute di ricette, di come servire un piatto o dei particolari a cui stare attenti, ma di qualcosa che sta a monte di tutto questo, un concetto fondamentale per un ristorante come *El Bulli*: l'"emozione creativa". Si va a un ristorante di avanguardia – dice Adrià – non per assaggiare qualcosa di buono ma per provare un tipo particolare di sensazione. In cosa consista questa sensazione, cosa la caratterizzi rendendola così speciale, lo chef non riesce a dirlo verbalmente. Dopo una delle sue tante pause, l'unico modo che trova per spiegarsi è tutto in una faccia, un'espressione del viso che mescola insieme stupore, sconcerto e indecisione.

La sequenza che abbiamo descritto si trova nel film del 2011, *El Bulli, Cooking in progress* di Gereon Wetzels, presentato nei maggiori festival cinematografici del mondo. Si tratta di uno dei primi esempi dell'interesse che il cinema documentario ha maturato nei confronti dei grandi chef. Un artefatto comunicativo che viene a completare quello che è un vero e proprio discorso costruito dallo chef come ideale prosecuzione della (o introduzione alla) sua attività dietro i fornelli. Sorta di riproposizione in video del volume, bestseller planetario, *Un dia en El Bulli* che descrive una giornata passata in quello che all'epoca era il ristorante n. 1 del mondo e che si affianca ai numerosi altri libri e film di e su Adrià (Andrews 2011 e *The Sorcerer's Apprentice* di Lisa Abend per non citare che due esempi). Non è un caso se questa scena che nel film viene proposta ben oltre la metà, si trovi in apertura del trailer. Senza tale chiave di lettura non si capirebbe perché le immagini non indugino

El Bulli, Cooking in progress



a. – Il trailer si apre con Adrià attorniato dai suoi assistenti. Non una lezione di cucina ma di filosofia culinaria. Una scena che, non a caso, nel film si trova quasi alla fine, al termine della riflessione di un video che in quasi due ore registra ogni dettaglio sia del ristorante *El Bulli* sia de *El Bulli Taller*, il laboratorio nel quale, ogni anno, Adrià e i suoi più stretti collaboratori si rintanavano per 6 mesi per elaborare il menu che avrebbero proposto nei 6 mesi successivi.



b. – Le immagini della cucina, sia quella del ristorante che quella, più raccolta, del Taller costellano il film. Chi opera, però, quasi mai è Adrià.



c. – La ricerca non viene praticata solo ai fornelli, il cibo viene analizzato, fotografato, comprato al mercato, sempre sotto l'occhio vigile di Adrià. È un progetto completo in ogni dettaglio.



d. – Adrià che assaggia.



e. – E poi, naturalmente, ci sono i piatti.

tanto sugli chef in azione, o magari sul maestro, coltello alla mano, intento a sfilettare un pesce, preferendo momenti in cui i protagonisti *pensano*. A esser più precisi valutano, assaggiano, considerano, guardano, e mentre lo fanno – lo si vede chiaramente – stanno pensando, analizzano il valore di quel che vedono, di quel che assaggiano. Nel film sul suo ristorante, insomma – colpo di scena – Adrià mangia: è il primo dei commensali, il più esigente, il più attento e critico, il più capace di riconoscere le minime sfumature di ogni sapore. Si tratta di scene lunghissime che rendono la visione lenta, noiosa. Per avere un'idea, nel trailer, che solitamente presenta un montaggio più serrato di quello di qualunque film, su una durata complessiva di 2 minuti e 22 secondi, per ben 24 secondi la camera rimane su una scena in cui Adrià assaggia perplesso qualcosa. Ma non è la lentezza e le sue ricadute sulla fruibilità del film il problema. È chiaro che il video non serve a mostrare davvero come si cucina a *El Bulli*, ma il “clima” del ristorante. Implicitamente si sta dicendo: il punto non sono le tecniche o le ricette, se volete conoscere quelle basta sfogliare i nostri dettagliatissimi tomi, quello che va filmato è il nostro modo di fare e di essere, chi siamo e l'atteggiamento che abbiamo nei confronti della cucina e del cibo¹.

2.2. *L'invention de la cuisine*

Ferran Adrià non è stato il solo a interessare registi e sceneggiatori. Prima di lui altri cuochi avevano accettato di fare entrare le telecamere nelle loro cucine, e fra questi anche Michel Bras che nel 2008 è il protagonista di una puntata della serie di documentari intitolati *L'invention de la cuisine*. L'impostazione di questo film è totalmente diversa. La telecamera segue Bras dal momento della spesa al mercato fino al piatto servito, soffermandosi molto sulla vita in cucina e mostrando lo chef all'opera. Bras taglia, sfiletta, spella, lava, mescola, si sporca, fa tutto quello che ci aspetteremmo da un cuoco. In più, ogni tanto spiega: perché le patate devono essere tagliate in quel modo? perché le verdure vanno passate nell'acqua gelata dopo averle sbollentate? Siamo lontani però dal tutorial. Non c'è l'idea che qualcuno possa provare a riprodurre il piatto a casa, non solo perché non si parla mai di dosi o perché la realizzazione spesso comporta l'uso di attrezzature che difficilmente sono presenti in una cucina domestica, ma soprattutto perché la cucina di Bras è legata a prodotti che sono reperibili unicamente nel suo territorio, l'Aubrac. Ovviamente non può mancare la filosofia dell'artista, spiegata sottovoce da un Bras timido, quasi intorpidito dalla telecamera, che ogni tanto si rifugia come Adrià in lunghi silenzi.

L'obiettivo comunicativo del video è ancora una volta estetizzante, si vuol ricostruire più che la cucina di Bras, la sua filosofia, il suo *gusto per il gusto*. E tuttavia lo si fa in un modo che è, tutto sommato, tradizionale, mostrando la competenza di questo cuoco, il suo saper fare, ma

L'invention de la cuisine



a. – Il video si apre con una interessante trovata: lo chef ripreso dal punto di vista del piatto che traccia pennellate come fosse un pittore.



b. – Michel Bras viene seguito in ogni momento della sua giornata, dalla mattina molto presto al mercato, fino alla sera quando la cena che ha preparato viene servita.



c. – Michel nel video agisce molto, prepara personalmente i suoi piatti dirigendo i suoi collaboratori. Non parla molto, tranne che con Sébastien, suo figlio.



d. – E poi, naturalmente, c'è l'Aubrac, la regione della Francia che, con i suoi ingredienti, costituisce l'altro grande protagonista di questo video.



e. – Infine i piatti che, dell'Aubrac, non riprendono tanto le sostanze ma le forme.

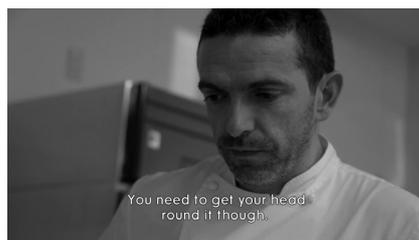
anche il suo essere, la sua cultura e la sua sensibilità artistica. Dura vari minuti, ad esempio, la scena in cui si parla di un piatto chiamato *Luci e ombre* e dell'ispirazione puramente visiva che vi ha condotto. Tanto che l'ingrediente base è un pesce, la rana pescatrice, che con la campagna francese ha davvero poco a che fare. Se entra nel piatto è per la perlacea bianchezza delle sue carni che, a fianco di una salsa a base di olive nere, riproduce bene le differenze di luminosità dei cieli dell'Aubrac. Gli ingredienti, insomma, non sembrano avere troppa importanza. Proprio come le parole nelle poesie di Verlaine, che potevano cambiare radicalmente senza che il loro contenuto inficiasse l'identità del componimento, legato per il suo autore alla musicalità. Si risponde così alla curiosità del pubblico per il "dietro le quinte", secondo una duplice ottica che guarda sia agli aspetti pratici del lavoro dello chef, sia a quelli più astratti, legati alla creatività e alle sue dimensioni. In ogni caso, quel che viene fuori è un Bras che *sa e sa fare*, nonché un valore per i prodotti della sua cucina. Poesie gustative che traducono un insieme ampio di sensazioni e concetti. Da notare la presenza costante nelle scene di cucina del figlio di Michel, Sebastien, il quale supporta il padre nelle attività cuciniere facendo da grillo parlante e da *sparring partner* al maestro. Una figura fondamentale come vedremo nel prossimo paragrafo.

2.3 *Entre les Bras*

Presentato nel 2012 all'*International Film Festival* di Berlino, questo, che viene ancora definito come un documentario è, tra gli audiovisivi che abbiamo preso in considerazione, il più "cinematografico". Malgrado il regista Paul Lacoste sia lo stesso de *L'invention de la cuisine* di cui abbiamo appena detto, è stato curato in modo molto diverso. All'effetto di realtà che si produceva in quel caso grazie alla camera a mano, all'esposizione non perfetta, all'audio in presa diretta con rumori e lunghi silenzi, questa volta vengono preferite soluzioni esteticamente più sofisticate. I colori sono perfettamente calibrati, le inquadrature studiate con attenzione, la musica costruita per riempire i vuoti. Anche il montaggio è realizzato in modo da ridurre la lentezza della quotidianità. Siamo davanti a un film vero e proprio. Anche in questo caso il prodotto è pregevole. I dischi (uno per il film e l'altro per il *backstage*) sono racchiusi in un cofanetto di cartoncino che contiene un grazioso *cadeau*: un ricettario con 16 piatti di "Michel e Sébastien Bras". Ed ecco il punto: il viaggio che questo film propone è dentro *i Bras*, al plurale, Michel e Sébastien. Il sottotitolo, *La cuisine en héritage*, serve a spiegarlo: ciò di cui si parlerà è il modo in cui può essere tramandata da padre in figlio la sapienza culinaria.

L'obiettivo comunicativo è chiaro: non si vuole osservare uno chef, mostrarlo in azione, far vedere quello che sa fare e pensare, capendo quanto possa essere studiato un piatto e che valore possa avere. Il fine è un altro, bisogna gestire uno dei momenti più traumatici

Entre les Bras



a. – Il primo volto che il trailer mostra è quello di Sébastien, figlio di Michel e vero protagonista del video nonché depositario dei segreti del marchio Bras.



b. – Le immagini sono molto raffinate e curate in ogni dettaglio con uno stile del tutto cinematografico.



c. – Al contrario di quanto accadeva prima, si vede molto il ristorante di Bras, i tavoli, il personale e, naturalmente, il paesaggio che lo circonda.



d. – Ecco padre e figlio a raccogliere verdure nell'orto del ristorante. Si come l'inquadratura crei un disegno speculare.



e. – Accanto a tutto quello che ci si aspetta da un filmato del genere, alle sequenze in cucina, alle immagini dei piatti e della loro costruzione, *Entre les Bras* spicca per le tante scene che mirano a ricostruire la storia della famiglia e di Sébastien in particolare.

di un ristorante ai vertici delle classifiche mondiali: la dipartita dello chef. Michel Bras va in pensione lasciando l'attività al figlio. Ora, se il locale in questione fosse una trattoria il problema non si porrebbe. Anzi, la presenza del figlio del fondatore potrebbe sembrare a molti una garanzia di continuità e dunque un valore. Chi può saper preparare le ricette del maestro meglio di qualcuno che lo ha affiancato dalla nascita? Qualcuno che è cresciuto con quella cucina negli occhi, nel naso, nella bocca ma anche nelle mani? Ma quando si hanno tre stelle Michelin le cose non sono così semplici. Non si tratta di sventare le possibili sanzioni dalle commissioni di valutazione mostrando di saper mantenere lo stesso livello nella preparazione dei piatti. Bisogna mostrare di saper preservare un impulso creativo. Sébastien non deve dimostrare di saper fare ma di saper inventare, riprodurre la capacità di variare il menù che Michel ha costruito. Non può essere un esecutore, deve essere un creatore. D'altronde si sa, l'identità è fatta di differenze (sincronia), ma anche di trasformazioni (diacronia). Altrimenti non è efficace.

Tutto questo è il film stesso a dircelo. Le scene in cui i due Bras interagiscono si svolgono in modo diverso da quanto accadeva nel documentario descritto nel precedente paragrafo. Se lì dominava l'accordo, la complicità, l'aiuto reciproco, ed era evidente chi insegnava e chi imparava, qui questi ruoli subiscono improvvisi e netti ribaltamenti. Sébastien non soltanto guarda il padre, ascolta le sue parole, le sue massime, mostrando di comprendere i suoi valori, ma critica anche, valuta, riflette. Si arriva al punto che è il padre a chiedere al figlio "cosa vorresti aggiungere?". Chi ha sceneggiato il film sembra aver fatto propria la teoria per cui un padre e un figlio sono davvero uguali solo quando si pensano diversi, quando litigano e mostrano disaccordo. Il film presenta diversi momenti del genere. Dedicando lunghe scene a discussioni, campi e controcampi a sguardi di complicità, di incomprensione, sottolinea gestualità analoghe che inquadra in modo che risultino speculari. La specularità è una figura interessante, si è uguali anche se si va in direzioni opposte. Declinarla visivamente aiuta a costruire il senso del rapporto fra questi due cuochi che, pur condividendo sensibilità e valori, andranno in direzioni diverse.

Il film mostra tanto scene in cucina, quanto, molto più che il precedente, la sala, i camerieri, gli altri cuochi. E poi hanno grande spazio le storie di famiglia, le vecchie fotografie a fianco della quotidianità, le passeggiate con i nipoti (figli di Sébastien), le feste. Viene tematizzato il saper fare di Sébastien più che di Michel, è ovvio, ma gli atti che vengono filmati non sono mai quelli violenti del tagliare, spezzare, sbucciare etc. che un cuoco deve compiere. Qui non assistiamo, per capirci, a una scena come quella della pulizia della rana pescatrice, in cui traspare certamente sapienza, ma soprattutto si apprezza la decisione, la forza, la mancanza di ogni tentennamento nello staccare teste e togliere pelli. I gesti

Cook it Raw



a. – L'alternanza tra bianco e nero e colore, il taglio delle immagini, l'illuminazione, tradiscono fin dalle prime scene l'intento estetizzante dell'operazione *Cook it Raw*,



b. – Ognuno dei momenti inseriti nel trailer mostra un'azione, da quelle più legate alla trasformazione di ingredienti in piatti a quelle in cui viene mostrato come gli chef si procurano gli ingredienti.



c. – I protagonisti sono i più importanti chef del mondo, calati in una realtà che non conoscono.



d. – Tra questi il padre spirituale della manifestazione, René Redzepi.



e. – Anche la cacciagione viene procurata sul momento fucile alla mano.

che vengono ripresi qui hanno tutti a che vedere con la sensibilità, sono delicati, attenti, precisi, minimi. Il movimento viene scelto per esprimere ciò che viene prima di esso. Il modo in cui ci si è disposti a farlo, l'animo con cui ci si mette all'opera, il proprio carattere insomma. Con Sébastien non siete semplicemente in buone mani, si vuol dire, siete in buon cuore, siete a casa.

2.4 Cook it raw

Cook it raw è qualcosa di diverso da ciò che abbiamo visto finora. Non riguarda uno chef, non è un documentario che ha una distribuzione, non si svolge in un ristorante e nemmeno in una cucina. Tutto per un motivo molto semplice: si tratta di un evento. Una decina di cuochi fra i più importanti del mondo si danno appuntamento in una regione del mondo ogni volta diversa per cucinare (le cinque edizioni finora realizzate si sono tenute in Danimarca, Italia, Lapponia, Giappone, Polonia, mentre per il 2013 è previsto si tenga negli Stati Uniti). Per alcuni giorni stanno lì a cacciare, raccogliere, pescare, visitare produttori locali, preparando alla fine una cena con gli ingredienti che sono riusciti a procurarsi. Ogni momento viene documentato attraverso fotografie, racconti e, naturalmente, video che vengono distribuiti più o meno in tempo reale attraverso la rete. Scatti e riprese sono curati da un punto di vista estetico anche se vorrebbero essere una ruspante rappresentazione di una ancor più ruspante attività culinaria. Si insiste molto, infatti, sulle problematiche ambientali, sulla biodiversità, sulle tradizioni locali, complessità di volta in volta tradotta in qualcosa di nuovo dagli chef partecipanti. Nomi come René Redzepi, Massimo Bottura, Albert Adrià, Alex Atala, Daniel Patterson, Magnus Nilsson, ai vertici della cucina mondiale, che sembrano rinunciare alla propria forte identità per riscoprire una visione olistica sia della pratica del cucinare in quanto atto trasformativo, sia dell'essere chef. Alla fine è il gruppo che crea, il cuoco è, per così dire, un *attante collettivo*. Ciò che viene messo in scena non è la capacità del singolo, la cucina intesa come visione particolare, ma il Cucinare con l'iniziale maiuscola, inteso come atto creativo. Da una parte la Natura che offre gli ingredienti, dall'altra l'uomo che li fa diventare Cultura (Pozzato 2012).

Il libro *Cook It Raw* (Porcelli 2013) che riprende i materiali delle prime quattro edizioni della manifestazione è un prodotto diverso da quelli cui la gastronomia ci ha abituato. Più che un ricettario vuol essere un libro di viaggio, in cui "si esplora il mondo attraverso il cibo", recita la presentazione. Un'etnografia, ma anche, perché no, un testo filosofico, in cui le argomentazioni prendono la forma di un piatto e possono essere mangiate. O almeno, così è per coloro che siedono alla esclusiva cena con la quale la manifestazione termina. Per gli altri ci sono le fotografie. Non un'argomentazione da mangiare dunque ma da vedere, da leggere, da ascoltare, insomma da fruire in forma mediata. Ecco allora un altro effetto di senso dell'iniziativa: il suo essere

uno spettacolo costruito per essere raccontato, in cui telecamere, macchine fotografiche, carta e penna, non sono l'intruso ma il vero protagonista. È per loro – e per noi *attraverso* di loro – che viene messo in scena lo spettacolo, che si rinuncia alla propria identità, al proprio stile, che si va a caccia, che si raccolgono erbe nel bosco, che si sta tutti insieme in cucina, che si fa qualcosa di straordinario insomma.

Il fantasma del marketing però compare anche quando l'identità che tenta di vendere è collettiva e gli ideali condivisibili. Non foss'altro perché così facendo si produce un genere di cucina e, dunque, di cuoco. Un tipo di *discorso* culinario (Marrone 2007), una *filosofia* se vogliamo riprendere la terminologia di Floch (1990) che, se può astrattamente essere fatta propria da chiunque, ha certamente i suoi campioni. Nel nostro caso specifico si tratta di René Redzepi che ha fatto dell'andar per boschi, del cucinare quello che natura "offre", dello riscoprire ingredienti e reinventare tradizioni (lui, nato a Copenhagen ma cresciuto in Macedonia, ha portato alla ribalta le preparazioni della cucina nordica pressoché ignorate dall'alta cucina, cfr. *Mangiapane 2013* al proposito) il cardine di un'identità di cuoco che gli ha valso per anni l'ambito vertice nella classifica dei più bravi chef del mondo. Per dirla in termini chiari: è vero che *Cook It Raw* non parla di uno chef ma di un modo di far cucina, tuttavia implicitamente celebra Redzepi. Si tratta ancora una volta di promozione dunque, anche se l'iniziativa viene presentata come qualcosa di puramente culturale. Una facciata che si incrina quando ci si sofferma a notare che il direttore e fondatore di *Cook It Raw*, Alessandro Porcelli, ha lavorato a lungo come *communication officer* al Noma di Copenhagen, il prestigioso ristorante di Redzepi.

Le implicazioni di quanto abbiamo detto sono tante e richiederebbero altri spazi per essere trattate. Rimanendo concentrati sul video e sulle sue caratteristiche, dobbiamo rilevare alcune peculiarità che emergono dal confronto con gli altri che abbiamo preso in considerazione finora. Fermo restando il fatto che non abbiamo a che fare con un vero e proprio documentario, girato e montato secondo i crismi del genere, ma con una selva di contributi di diversa lunghezza sparsi in Internet (l'unico prodotto curato in senso cinematografico è, del tutto significativamente, il *trailer* della manifestazione), va rilevata un'indubbia particolarità stilistica. Non potendo far emergere nessuno dei cuochi e dovendo tematizzare, oltre alla cucina, il modo in cui l'ambiente diviene ingrediente, quello che viene messo maggiormente in risalto è l'azione. Che si tratti dell'attendere, lenza alla mano, che il pesce abocchi, di sparare ad un volatile, di identificare in una distesa verde apparentemente uniforme i vegetali commestibili o di accendere un fuoco (per poi, naturalmente, sfilettare, friggere, saltare, tagliuzzare etc.), la telecamera mette a fuoco l'azione. Il fare di mani sapienti che, al contrario di quelle del giovane Bras, hanno tanto la delicatezza

per disporre un ricciolo verde sopra un minuscolo calamaretto quanto la forza per spaccare con l'ascia un grosso tronco. È in scena il fare insomma, un fare che, in alcuni aspetti, rimane spesso presupposto dal modo in cui si guarda alla cucina e che, si vuol dire, non solo esiste ma deve in qualche modo appartenere al cuoco.

3. Generis e sui generis

Come si è detto, l'elenco di video che hanno come oggetto uno chef, un ristorante o specifici eventi gastronomici potrebbe continuare a lungo. Man mano che la cucina contemporanea ha cominciato a comprendere l'importanza della comunicazione e dell'audiovisivo, i suoi principali esponenti hanno infatti deciso di completare il proprio *communication mix* con simili artefatti. I pochi esempi che abbiamo presentato, tuttavia, dimostrano come anche un panorama variegato per intento comunicativo e modalità di realizzazione come quello cui facciamo riferimento, non sfugga a un principio organizzativo implicito. Pensiamoci: una volta si tratta di celebrare il genio (Adrià), un'altra di esplicitare la poetica di uno chef-artista (Bras1), e poi di gestire una complicata successione (Bras2) o di definire un "movimento" culinario che prescinde da un singolo chef (Cook it Raw-Redzepi). In tutti questi casi siamo di fronte a una storia, ma soprattutto presupponiamo che il processo di costruzione dell'identità di uno chef sia intrinsecamente narrativo. La narratività, intesa come insieme di strutture ricorrenti all'interno di ogni possibile racconto, si pone allora come principio esplicativo con cui spiegare non solamente l'articolazione di uno di questi testi, il modo in cui si sviluppa, il ruolo che giocano al suo interno i diversi personaggi, l'universo figurativo cui si attinge etc., ma la coerenza profonda che prodotti così diversi sembrano mantenere fra loro. Lévi-Strauss, con la sua teoria del mito, ha dimostrato quanto esso fosse legato alla presenza di strutture comuni a storie fra loro diverse. Anche in questo caso si tratta di postulare un livello di coerenza che vada oltre il singolo testo. Se la ricorsività del mito è a fondamento della sua efficacia, dell'importanza che assume fra le tante narrazioni su cui una cultura si basa, la coerenza discorsiva diventa allora un mezzo per garantire, se non altro, una riconoscibilità fra i diversi testi che compongono un discorso che nel nostro caso è quello della cucina. Lo Schema Narrativo non è insomma soltanto la struttura soggiacente a ognuno dei testi che abbiamo preso in considerazione, ma anche il modello di coerenza (a livello del discorso) sulla base del quale essi si organizzano. Vediamolo in dettaglio.

El Bulli, cooking in progress, per cominciare, insiste moltissimo sulla Sanzione. Sorprendentemente lo chef non viene presentato come un Soggetto Operatore, qualcuno che fa, è piuttosto colui che deve giudicare, un Destinante Giudicatore che assaggia, valuta, analizza. Sa capire, e dunque, in virtù della sua superiore conoscenza, saprà anche rendere unica una cena. *L'invention*

de la cuisine, insiste invece sulla Competenza. Un poter fare pratico, relativo alle azioni tipiche della cucina, ma anche un sapere di portata più ampia, legato all'arte, alla filosofia, a un territorio. Tutte cose che è poi possibile tradurre in un piatto per renderlo unico. Il secondo video che riguarda sempre Michel Bras, *Entre les Bras*, è tuttavia molto diverso. È vero che anche in questo caso si mette in scena una competenza, ma la funzione dominante è senz'altro la Manipolazione. Il fuoco del documentario sono i valori della cucina di Michel e il passaggio di questi al giovane Sébastien. Come abbiamo detto, il punto non è saper riprodurre una ricetta, ma essere nelle condizioni di inventarne di nuove che insistano sulla stessa assiologia cui faceva riferimento il fondatore del ristorante. Infine, *Cook It Raw*, con la sua attenzione per l'azione, per il fare, sia esso culinario o preventivo a esso, insiste sulla Performance. L'Eroe non sta lì a meditare, agisce. E se un pensiero vogliamo ritrovare dietro quella azione, è di un tipo particolare: incorporato nei gesti, risponde alle logiche dell'estesia più che dell'estetica. Contro, forse – ed ecco l'Anti-Soggetto –, l'intellettualismo della cucina concettuale. Schematicamente:

Manipolazione	Competenza	Performance	Sanzione
<i>Entre les Bras</i>	<i>L'invention de la cuisine: Bras</i>	<i>Cook it Raw</i>	<i>El Bulli, cooking in progress</i>

4. Dalle strutture all'enunciazione

Usare lo Schema Narrativo per articolare i discorsi di più testi diversi, ci ha messo davanti al problema del patto comunicativo che ogni volta viene costruito. Un patto che riguarda non solamente il filmato ma, più in generale, il discorso culinario di cui l'Enunciatore-chef si fa portatore. Ciò cui quest'ultimo mira è infatti costituirsi in quanto brand e questo perché la pubblicità di ristoranti così prestigiosi e costosi non può che passare attraverso la personalità del leader. Dice bene Adrià: non si va a mangiare a *El Bulli* o al *Noma* perché si vuol assaggiare qualcosa di buono, lo si fa perché si vuol "conoscere" la star, stringergli la mano, venir presentati al suo genio, provando un'emozione gustativa nuova. Il video, in questo senso, arricchisce e rilancia l'identità che il cuoco produce con i suoi piatti, contribuendo a chiarirne le dimensioni e l'articolazione.

Pura (auto-)esaltazione dunque? Sarebbe riduttivo pensare ai video che abbiamo esaminato in questi termini e per un motivo che la teoria semiotica chiarisce bene. La comunicazione, di qualunque tipo essa sia, nel momento stesso in cui produce un testo (sia esso un piatto, un video, il locale nel quale il primo viene servito etc.), presuppone sempre una situazione comunicativa che sarebbe un errore considerare esterna e indipendente. Pensiamo all'Enunciario oltre che all'Enunciatore. Quel *target*, come dicono gli uomini di marketing, che non esiste prima del prodotto ma che si presentifica in-

sieme a esso, come esito di una relazione che è fondata degli elementi che la contraggono (Marrone 2007). Il consumatore della Coca Cola non esisteva prima che questa bevanda fosse inventata e promossa. Non, banalmente, perché nessuno poteva ancora averla assaggiata e gradita, ma perché, più profondamente, essa non faceva parte di alcun sistema di gusto. Non era in relazione con nulla, né con delle persone, né con delle cose. Neanche la pizza pensava (latourianamente) a quella che sarebbe diventata la sua inseparabile compagna. D'altronde, a ben pensare, non sarebbe bastato che la Coca fosse piaciuta a qualcuno per renderla ciò che è. Senza il modo in cui questa bevanda è stata promossa, distribuita e raccontata, senza la bottiglia della quale si è vestita, senza il rosso, i caratteri del logotipo e quant'altro, essa non sarebbe diventata il fenomeno culturale che è. È stato il progetto complessivo a disegnare un Enunciatorio modello, una soggettività di consumatore ideale in direzione della quale i consumatori reali hanno cominciato a muoversi in massa diventando acquirenti di questo "buono da pensare". Da qui il problema che affronteremo nelle pagine che seguono: chi è l'Enunciatorio di un ristorante di avanguardia? E come si fa a costruirlo? Soltanto l'analisi semiotica di un testo esemplare come *La neve al sole* di Bottura può dircelo.

5. La neve al sole

Nella sua gloriosa carriera, Massimo Bottura non ha solamente dimostrato di essere uno straordinario professionista dei fornelli ma anche un capace comunicatore. Appassionato di arte contemporanea e di musica, ha attinto a questi universi per realizzare piatti concettualmente complessi ma anche per promuoverli, costruendo per sé un'immagine di chef capace di controllare a pieno le molteplici dimensioni estetiche del proprio lavoro (Perullo 2010, 2011). Con *La neve al sole*, un video della durata di poco più di 4 minuti che ha dapprima trovato spazio sul sito del suo ristorante, per essere in seguito assunto e rilanciato da Youtube, dà prova di questa sua ambivalenza.

La struttura del filmato si articola in due parti distinte tra le quali è individuabile quello che chiameremo un intermezzo. Pochi secondi in cui si passa da un'ambientazione a un'altra e da uno stile comunicativo a uno diverso. La prima parte ha poco a che vedere con la cucina. Si parla di arte, di musica, in poche parole delle radici della sua ispirazione e del suo modo di far cucina, e lo si fa in modo evocativo, molto diverso da ciò che ci saremmo aspettati dal video di un cuoco. Più rispondente a tali aspettative è la seconda parte, in cui ci si concentra sul piatto che dà il titolo al video. Le immagini, in questo caso, sono girate in una cucina seguendo le regole di un genere codificato qual'è il tutorial. Non bisogna farsi illusioni però: non c'è un fine didattico dietro tutto ciò. Nessuna intenzione di insegnare a qualcuno che non capisce nulla di cucina come preparare un piatto "alla Bottura". Al contrario,

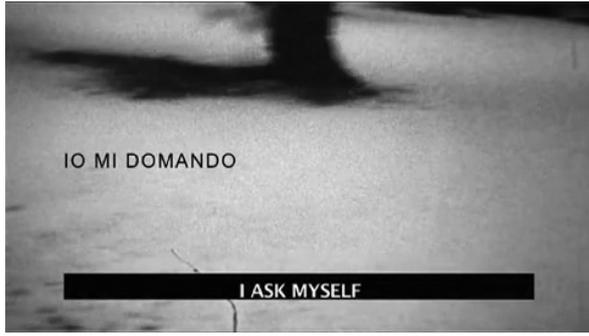
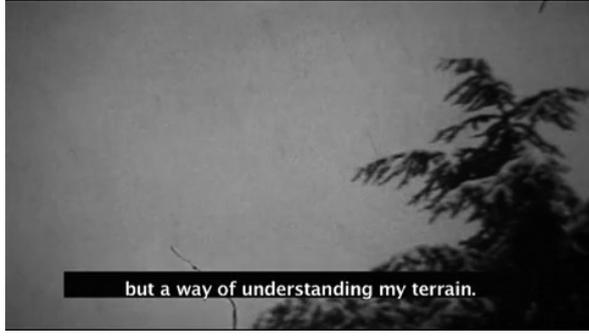
vedremo, dimostrare che l'unico modo per assaggiare queste meraviglie gastronomiche è lasciare che sia proprio Bottura a prepararle. Un manuale di istruzioni al contrario insomma, che insegna a non-fare, ma che, come aveva intuito Greimas con la sua celebre analisi della zuppa al pesto (Greimas 1983), può dirci molto di come si costruisce il valore di un oggetto. Valore che, inutile dirlo, è quello del marchio Bottura. Ma vediamo come funziona questa macchina semiotica momento per momento.

6. Prima parte: arte e cucina

Quando il video comincia, lo spettatore non può non sentirsi un po' spaesato. Sullo schermo compaiono immagini rallentate e cromaticamente alterate di un paesaggio iriconoscibile. È solo grazie all'intervento in *voce off* dello stesso Bottura che riusciamo a dar senso alle macchie di colore che si avvicinano sullo schermo (figg. 1-6)².

Il campionario di alterazioni della visione è ampio e variegato: si va dall'effetto *stop-motion*, a mossi, sfocature, rapidi passaggi di inquadratura, disturbi che simulano la presenza di polvere e capelli sulla lente dell'obiettivo e soprattutto forti alterazioni cromatiche. Il bianco della neve è diventato un viola pallido, il marrone dei tronchi un cupo nero e di tanto in tanto compaiono misteriose macchie rosse (bacche?). Cromatismi che vengono esasperati da continue variazioni nella luminosità. Così, quando la telecamera alza finalmente lo sguardo dal terreno viola (fig. 1), passando a scatti sull'ombra che il tronco di un albero proietta (fig. 2), non sappiamo ancora bene cosa pensare. L'"io mi domando" sembra leggerci nel pensiero. Sarà solo in seguito, quando l'inquadratura si sarà allargata comprendendo più tronchi, cumuli di sassi e poi, finalmente, le chiome degli alberi, che saremo sicuri di essere davanti a "un'immagine di un sottobosco dopo una nevicata". Lo straniamento dato dagli effetti visivi, tuttavia, ci fa notare particolari su cui difficilmente avremmo posato lo sguardo. Il manto nevoso, per esempio, che siamo portati a pensare come uniforme nel suo splendente biancore, viene percepito come costellato di imperfezioni, rugosità, sfumature, fratture e picchettature. I tronchi, privati della chioma, spiccano per la loro verticalità, smettendo di essere quello che sono per diventare puri tratti, linee verticali che rompono un'orizzontalità monotona (fig. 3). Anche quando si arriva alle chiome, ciò che salta all'occhio non sono gli aghi del pino, ma il disegno piramidale che compongono nel loro contrasto con il viola della neve e del cielo (fig. 4). Le macchie rosse (fig. 5) infine, insieme ai particolari di nuovi rami provenienti dall'alto che ribaltano la lettura dello spazio (fig. 6), completano un deragliamento percettivo che sembra simulare la vertigine di un allucinogeno.

Il paesaggio (*landscape*) che ne deriva è qualcosa di molto lontano da ciò che siamo abituati a immaginare come tale. Domina l'astrazione che rima con quella di

VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
 <p>MASSIMO BOTTURA</p>	<p>Fig. 1 – L'inizio de <i>La neve al sole</i> di Massimo Bottura.</p> <p><i>Solo suono.</i></p>
 <p>IO MI DOMANDO</p> <p>I ASK MYSELF</p>	<p>Fig. 2 – La comparsa dei primi elementi che rompono la monotonia dello sfondo violaceo non risolve il mistero di cosa sia ciò che vediamo.</p> <p>"Io mi domando: come può diventare commestibile un'immagine di un sottobosco dopo una nevicata o una meditazione di un'opera jazz? Le storie personali, come possono essere tradotte in piatti e concetti culinari?"</p>
 <p>coincide with man, every man is an artist."</p>	<p>Fig. 3 – I tronchi degli alberi appaiono come tratti che interrompono la monotonia del bianco-viola.</p> <p>"Joseph Beuys è stato uno dei più importanti artisti del Ventesimo secolo. Beuys diceva: nell'istante in cui l'estetica coincide con l'uomo, in quell'istante ogni uomo è un artista. Si tratta semplicemente della descrizione della natura umana."</p>
 <p>but a way of understanding my terrain.</p>	<p>Fig. 4 – La chioma di un pino disegna una forma piramidale.</p> <p>"La mia cucina non è un ricettario, un elenco di ingredienti, una dimostrazione di conoscenze tecniche, è un modo di approfondire il mio territorio."</p>
 <p>Beuys often said:</p>	<p>Fig. 5 – Le "bacche" rosse che interrompono la monotonia cromatica del paesaggio.</p> <p>"Beuys sosteneva: "la natura della mia scultura non è mai fissa né finita, ma il processo naturale continua. Reazioni chimiche, fermentazioni, cambi di colore, essiccamento, la decomposizione, tutto è in uno stato di cambiamento"."</p>

un altro paesaggio, questa volta sonoro (*soundscape*): la musica che accompagna la voce di Bottura. Un componimento concettuale che combina suoni sintetizzati, allungati nella loro estensione, distorti e vibrati, ripetuti ricorsivamente, ma soprattutto non riconducibili ad alcuno strumento musicale. Non c'è un ritmo percepibile. Il primo suono di percussione, non sapremmo dire se sia artificiale o reale, arriva quasi alla fine, quando l'inquadratura è già cambiata e mostra il titolo del video su sfondo bianco (fig. 7). Una cesura che introduce la seconda parte del video.

Passando dall'esame del piano dell'espressione a quello del contenuto, appare evidente che il tema sul quale Bottura si concentra è lo "spirito" della sua cucina. Il rapporto con l'arte diventa allora un modo per approfondire le radici della sua ispirazione e del suo modo di cucinare.

Se la cucina possa essere considerata arte è una questione problematica che, in tempi recenti, è stata fatta oggetto una riflessione che ha messo in discussione gli assunti filosofici che per lungo tempo l'avevano tenuta al di fuori del dominio dell'estetica (Perullo 2006). Un dibattito nel quale Bottura sembra voler entrare seguendo due differenti strade. Una è quella della teorizzazione, che ci viene presentata come precedente la realizzazione. L'altro è quello pratico, del fare, in cui vediamo l'ispirazione concretizzarsi in un piatto. L'arte che diventa opera attraverso il lavoro dell'artista. D'altronde l'*incipit* pone subito il problema del rapporto fra ciò che è arte – in particolare arti figurative e musica – e ciò che arte non è (ancora): "come può diventare commestibile un'immagine di un sottobosco dopo una nevicata o una meditazione di un'opera jazz?". Bottura non dice se la cucina debba essere considerata arte o meno, pone la possibilità di tradurre entità come la musica e le immagini che lo sono certamente in ciò che conosce meglio, il cibo. Il cuoco realizza così un colpo da maestro: la cucina, potendo tradurre al suo interno altre sostanze espressive, non solo può perfettamente essere considerata arte, ma proprio in virtù di tale capacità traduttiva diventa un vero e proprio linguaggio. Per poter parlare di linguaggio, infatti, una delle condizioni fondamentali è proprio quella di poter essere usato per tradurre al suo interno altri linguaggi. La gastronomia sarebbe insomma un nuovo *sistema modellizzante primario* da affiancare alla lingua, (Marrone 2013), perché al suo interno altri sistemi di segni possono venir tradotti. A suggello di questo arrocco lungo teorico, al rigo successivo compaiono le storie ("Le storie personali, come possono essere tradotte in piatti e concetti culinari?"). Sono le storie la chiave di tutto. Contenute dentro un'immagine o un'opera jazz (non un semplice brano ma "una meditazione di un'opera"), sono loro che rendono possibile la traduzione. Bottura probabilmente non lo sa, ma sta offrendo una nuova conferma dell'importanza di una nozione come quella di narrativa.

Quando viene nominato Joseph Beuys e la sua teoria che vi sia arte potenzialmente in ognuno e in ogni cosa

(da cui il celebre sciamanesimo), le basi teoriche del rapporto arte-cucina sono già gettate. Le immagini celebrano Beuys mettendo in scena le figure tipiche della sua poetica, "cambi di colore", "decomposizione", il "processo naturale" ma anche alberi e sassi³. L'ispirazione è esplicita, e attraverso il riferimento a questo artista il discorso si nobilita trovando nuove pertinenze. Bottura non dice che la sua cucina è arte, pone le basi affinché si arrivi a questa conclusione, dicendo anche cosa essa non sia. Non è un "elenco di ingredienti", e nemmeno un elenco di procedure ("un ricettario"), è, semmai, un "modo per approfondire il mio territorio". Ed ecco una nozione chiave per la gastronomia contemporanea, il *terroir*, ovvero l'insieme di materie prime e preparazioni tipiche che costituiscono il tesoro enogastronomico di un luogo. Tesoro che oggi si presuppone sempre obliato, vilipeso, ingiustamente calpestato e dunque da difendere, ritornando alle antiche tradizioni. Anche Bottura sembrerebbe far sua questa crociata, se non fosse che a un certo momento pone un interrogativo: "siamo così sicuri che la tradizione abbia così rispetto di queste materie prime?". È un ribaltamento che ha più di una conseguenza. Di che tradizione sta parlando Bottura? Qual'è il suo territorio? Basta pensare al piatto che verrà realizzato in seguito, una versione delle francesissime *Escargots à la bourguignonne* per capire che non si tratta per forza del modenese, in cui si trova il ristorante dello chef. L'unico modo per far andare d'accordo ciò che Bottura dice con ciò che fa è pensare che quando dice "territorio" non lo stia pensando in termini culturali, al *terroir* appunto, ma alla semplice, dura, imprescindibile materia fisica: la terra. Se la cucina può diventare arte, insomma, è perché il cibo è qualcosa di fisico, ha a che vedere con corpi e cose. Una prospettiva che sarebbe piaciuta a Beuys.

7. Intermezzo

Dopo la comparsa del titolo di fig. 7, il filmato sembra quasi ricominciare. L'inquadratura si muove su uno sfondo bianco come la neve, fino a quando, accanto alla scritta "La neve al sole", non viene a trovarsi il viso di Massimo Bottura (fig. 8). Il suo sguardo è rivolto verso il basso, come quello che caratterizzava l'inizio del video. Lo chef sembra perplesso, meditabondo. L'inquadratura si sposta velocemente, a scatti. Nel frattempo l'espressione del protagonista, sempre a occhi bassi, si agita, fino a farsi esplicitamente perplessa (fig. 9), come si addice all'artista che crea (figg. 7-10).

Lo zoom si muove rapidamente, avanti e indietro, mimando un'inquietudine che traspare dalla scena. Il *landscape* della prima parte sembra non esserci più, mentre quel *soundscape* è ancora ben presente. Le labbra in movimento mimano il soliloquio di qualcuno che ragiona a voce bassa. All'apice dell'agitazione dello chef, irrompe nella scena sonora il suono alterato di un'arpa, segnando un ultimo ritorno al paesaggio astratto. Si tratta delle chiome degli alberi che ormai riconosciamo

VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
	<p>Fig. 6 – Tratti verticali dall'alto: sono i rami dei pini inquadrati in maniera insolita.</p> <p>"Mi chiedo: come posso applicare questa teoria alla mia cucina? alle materie prime, agli ingredienti del mio territorio utilizzandoli con rispetto? E siamo sicuri che la tradizione abbia così rispetto di queste materie prime?"</p>
	<p>Fig. 7 – Quasi a metà del video, ecco finalmente il titolo.</p> <p><i>Solo suono.</i></p>
	<p>Fig. 8 – Quando finalmente Bottura compare nel video guarda in basso, riproducendo la direzione dello sguardo presente all'inizio del filmato.</p> <p>"Questo piatto nasce da una riflessione che abbiamo fatto durante un viaggio sulle colline modenesi..."</p>
	<p>Fig. 9 – L'agitazione dà vita alla perplessità dell'artista che crea.</p> <p>"in una giornata di sole dopo una nevicata abbondante, c'era la neve che si scioglieva e si intravedeva la terra."</p>
	<p>Fig. 10 – L'inquadratura che ritorna per un breve istante sulle chiome degli alberi.</p> <p>"Da lì abbiamo cominciato a riflettere sulla ricostruzione di un piatto classico come la lumaca Bourguignonne."</p>



Fig. 11 – Bottura come il celebre pensatore di Rodin.

senza problemi (fig. 10). Arpa e percussioni scandiscono un tempo sincopato e ricorsivo, ma solo per un attimo perché l'intermezzo è finito e sta per iniziare la seconda parte.

L'io della prima parte ("io mi domando", "la mia cucina", "mi chiedo") si è trasformato in un noi. Un noi esclusivo che tiene fuori l'enunciatario per comprendere al suo interno qualcuno che non conosciamo e di cui non possiamo essere sicuri. Un semplice compagno di gita? Chi ha girato il video? Un collaboratore dello chef? Quel che è certo è che adesso che ci si avvia a cucinare, che l'ispirazione sta per diventare materia, c'è dentro qualcun altro.

Per quanto riguarda musica e visualità, il paesaggio astratto è ormai alle spalle, sostituito d'ora in avanti da immagini dettagliate che rendono riconoscibile ciò che mostrano. Lo stesso accade nel *soundscape* in cui il termine della parola "Bourguignonne" coincide con l'entrata in scena del rullante di una batteria. Un colpo secco che segna il momento a partire dal quale udiremo solo strumenti acustici tutti perfettamente riconoscibili. Dall'astrazione si è passati alla concretezza figurativa. D'altronde il piatto che sarà realizzato *somiglierà* fisicamente a un paesaggio.

8. Seconda parte

Mentre Bottura sublima in una posa rodiniana l'inquietudine dell'artista (fig. 11), il groove jazz monta. L'inquadratura non sta ferma: si avvicinano sfocature, tagli inusuali, improvvisi movimenti di camera finché, di colpo, la cucina-laboratorio è finalmente visibile (figg. 12-13).

La configurazione è quella tipica di tante ricette filmate: davanti un piatto vuoto, dietro tutti gli ingredienti che serviranno a comporlo (fig. 13). Dello chef sono visibili solo le mani che, come quelle di uno stregone alchimista, stanno per mettere insieme tutti gli ingredienti. La spiegazione ha inizio. Ecco quello che dice Bottura, parole che il lettore ritrova a fianco delle figure dalla 12 alla 30 e che riportiamo qui per comodità di lettura:

Da questa riflessione – dall'idea e dall'applicazione della tecnica sulla materia prima – il piatto viene preparato partendo da una patata, da una patata portata ad ebollizione e frullata, passata poi al setaccio. Troveremo quindi tanta ma-

terialità, ma soprattutto una consistenza quasi gelatinosa. Passiamo poi ad una crema di pinoli tostati, inseriamo il prezzemolo che è uno degli elementi cardine di questo piatto. Aggiungiamo un'altra radice che cresce sotto la terra, il topinambur frullato; le nocciole, selezionate da Guido Gobino, tostate e sminuzzate; e, per finire la parte delle nocciole, usiamo anche un olio di nocciole, alcune gocce. Scorze di tartufo nero.

Polvere di caffè tostato e macinato, abbinato a delle briciole di pane saltato in padella, quindi un altro elemento croccante.

Inseriamo un paio di gocce di whisky torbato che ha un fortissimo retrogusto di terra e una grande persistenza. Un gel di porcini secchi, dell'acqua calda sul porcino secco come si usa per preparare un infuso.

Inseriamo due gocce di olio essenziale al peperoncino miscelato con l'olio di oliva: una nota piccante che allunga la percezione al palato del piatto.

Una macinata di pepe nero e dei cristalli di sale grigio.

Una spruzzata di aceto balsamico giovane, che evapora.

E la lumaca, sopra la terra, viene inserita per ultima, viene prima sbollentata e poi cotta in un'emulsione di prezzemolo e burro.

Rifiniamo tutto con una spuma di aglio dolce.

In questo piatto troveremo tutta la mineralità della terra e un mondo inesplorato, coperto da una coltre di neve.

I contenitori sullo sfondo non sono tutti uguali. Alcuni sono quadrati in ceramica bianca, altri rotondi dello stesso materiale e poi ci sono piccoli bicchieri in alluminio, bottiglie di varie dimensioni e natura. (fig. 13). All'estrema destra una bocchetta con un contagocce riprende l'isotopia scientifica. Dalla fig. 13 in poi le inquadrature, tutte perfettamente stabili e a fuoco, si alternano tra una visione d'insieme e il particolare del piatto (fig. 14). Su di esso, lo chef dispone, ora con le mani ora con altri strumenti, gli ingredienti della sua creazione.

Ci vuole un'idea, chiarisce immediatamente Bottura all'inizio di questa seconda parte. Prima viene l'idea, poi la tecnica e la materia prima. E l'idea, l'uomo che riflette per averne una, è spesso figurativizzata nel filmato. Ogni tanto un cambio di inquadratura ci mostra il viso di Bottura che si agita, mostra impazienza, gioisce per qualcosa che sembra essere finalmente chiaro nella sua testa. Si tratta di un campionario vasto di gesti che vanno dallo holmesiano grattarsi il mento (fig. 31), al tenere una mano sulla bocca (fig. 32), fino allo schiocco di dita (fig. 17) che sembra voler dire finalmente "eureka!". Ogni azione culinaria è insomma anticipata e sovramodalizzata dalla costruzione di un sapere intellettuale ma anche da una carica patemica. Ognuna di queste figure esprime infatti una diversa aspettualità oltre che una precisa sfumatura patemica che accompagna il pensare. Ci sono figure durative come la 31, incoative come la 32, puntuali come la 17, che si abbinano rispettivamente a una forma di compiacimento (fig. 31), preoccupazione (fig. 32), gioia (fig. 17). Solo quando si hanno questi ingredienti si può cominciare a operare.

"Il piatto viene preparato partendo da una patata, da

VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
	<p>Fig. 12 – L'agitazione e la perplessità dell'artista che crea.</p> <p>"Da questa riflessione – dall'idea e dall'applicazione della tecnica sulla materia prima..."</p>
	<p>Fig. 13 – La familiare scenografia di una ricetta in TV.</p> <p>"...il piatto viene preparato partendo da una patata, da una patata portata ad ebollizione e frullata, passata poi al setaccio."</p>
	<p>Fig. 14 – Il dettaglio del piatto mentre viene assemblato da Bottura.</p> <p>"Troveremo quindi tanta materialità, ma soprattutto una consistenza quasi gelatinosa."</p>
	<p>Fig. 15 – La crema di pinoli tostati, più liquida di quella di patate, trova posto al centro del piatto.</p> <p>"Passiamo poi ad una crema di pinoli tostati..."</p>
	<p>Fig. 16 – Ecco il "prezzemolo", evidentemente lavorato in qualche modo.</p> <p>"inseriamo il prezzemolo che è uno degli elementi cardine di questo piatto."</p>

VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
	<p>Fig. 17 – Il gesto tipico di qualcuno che ha finalmente trovato la soluzione al problema che lo angosciava.</p> <p>"Aggiungiamo un'altra radice..."</p>
	<p>Fig. 18 – Ecco il “prezzemolo”, evidentemente lavorato in qualche modo.</p> <p>"...che cresce sotto la terra: il topinambur frullato"</p>
	<p>Fig. 19 – Le nocciole vengono sminuzzate con le mani nude sul piatto.</p> <p>"le nocciole, selezionate da Guido Gobino, tostate e sminuzzate"</p>
	<p>Fig. 20 – La pipetta entra in scena per disporre delle gocce di olio di nocciole sul piatto.</p> <p>"e, per finire la parte delle nocciole, usiamo anche un olio di nocciole. Alcune gocce."</p>
	<p>Fig. 21 – Anche le scorze di tartufo nero vengono applicate a mani nude.</p> <p>"Scorze di tartufo nero."</p>

VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
	<p>Fig. 22 – “Polvere di caffè”, è quando pronuncia queste parole che Bottura fissa la camera e la voce, per un breve momento, ritorna in sincrono con le immagini.</p> <p>"Polvere di caffè..."</p>
 <p>and mixed with pan toasted bread crumbs</p>	<p>Fig. 23 – La polvere di caffè e le briciole di pane tostato sono già pronte in un contenitore metallico.</p> <p>"tostato e macinato, abbinato a delle briciole di pane saltato in padella, quindi un altro elemento croccante."</p>
 <p>add another crunchy element.</p>	<p>Fig. 24 – Il dettaglio del piatto mentre viene assemblato da Bottura.</p> <p>"Inseriamo un paio di gocce di whisky torbato che ha un fortissimo retrogusto di terra e una grande persistenza."</p>
 <p>Hot water has been poured over dry</p>	<p>Fig. 25 – Il gel di porcini secchi, anch'esso già pronto, viene disposto sul piatto con un piccolo cucchiaino.</p> <p>"Un gel di porcini secchi, dell'acqua calda sul porcino secco come si usa per preparare un infuso."</p>
 <p>blended with extra virgin olive oil adds a spicy note.</p>	<p>Fig. 26 – Ancora una pipetta, questa volta proveniente da una boccetta che sembra quella di un farmaco.</p> <p>"Inseriamo due gocce di olio essenziale al peperoncino miscelato con l'olio di oliva: una nota piccante che allunga la percezione al palato del piatto."</p>

VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
	<p>Fig. 27 – L’aggiunta del pepe nero segna l’ingresso nella scena del macinapepe, un altro strumento tecnologico che media la relazione dell’uomo con la materia.</p> <p>"Una macinata di pepe nero e dei cristalli di sale grigio."</p>
	<p>Fig. 28 – L’aceto giovane viene spruzzato sul piatto.</p> <p>"Una spruzzata di aceto balsamico giovane, che evapora"</p>
	<p>Fig. 29 – Infine le lumache, già preparate, prelevate da una nuova pentola in splendente rame.</p> <p>"E la lumaca, sopra la terra, viene inserita per ultima, viene prima sbollentata e poi cotta in un emulsione di prezzemolo e burro."</p>
	<p>Fig. 30 – La spuma di aglio dolce costituisce la coltre di neve.</p> <p>"Rifiniamo tutto con una spuma di aglio dolce. In questo piatto troveremo tutta la mineralità della terra e un mondo inesplorato, coperto da una coltre di neve."</p>

una patata portata ad ebollizione e frullata, passata poi al setaccio” dice Bottura (fig. 13). Tanto le parole quanto le immagini ci portano di colpo nell’universo, ben noto, delle ricette. Siamo lontani tuttavia da un tipico testo istruttorio (Mangano 2010). Mancano troppi dettagli. Per quanto dovrà bollire la patata? Cosa è un setaccio? Va aggiunto del sale? L’unico modo che ha lo spettatore per capire di più di questo semilavorato è osservarne la consistenza mentre lo chef lo lavora, prima che lo stenda con gesti precisi e rapidi sul piatto (fig. 14).

Con il prezzemolo le cose non sono troppo diverse (fig. 16). “Inseriamo il prezzemolo che è uno degli elementi cardine di questo piatto”, dice Bottura. Ma non si tratta di prezzemolo grezzo, magari appena sminuzzato. La prima inquadratura in cui compare il familiare aroma è quella di fig. 16, in cui il composto verde viene disposto circolarmente. È evidente che non si tratta di solo prezzemolo, che deve esserci dell’olio o un qualche fluido che lo rende viscoso (l’inglese dice “juiced parsley”), ma questa conoscenza, la preparazione di que-



Fig. 31 – Bottura in una delle tante pose che rimandano all'idea di un pensiero in atto.

sto semilavorato, resta fuori dal video. O meglio, viene fornito in forma di possibilità di riconoscimento e non di conoscenza esplicita. Nell'ipotesi in cui quello che abbiamo davanti fosse un tutorial, è a un cuoco esperto che si sarebbe rivolti, qualcuno cui basta una semplice occhiata a del "prezzemolo" per accorgersi del modo in cui è stato preparato. Ciò che è comprensibile a tutti, invece, è la consistenza di questo nuovo ingrediente, la sua granulosità, che gli abili colpi di cucchiaino tendono a mettere in evidenza.

Arriva il turno dei pinoli e del topinambur. Anche qui non sappiamo se i primi e il secondo siano stati trattati in qualche modo (figg. 15-18). Non direttamente almeno. Ma non importa, quello che è fondamentale è l'isotopia che si è creata. Un sottofondo che rimanda alla terra, alla sua sostanza minerale (patata), ma anche alla sua spazialità: profondità (topinambur) e superficie (prezzemolo e pinoli). La musica, suonata da una batteria e un pianoforte, è ritmata, incalzante, ci guida attraverso ogni fase facendoci percepire la sua necessità, il suo dover accadere proprio in quel momento.

Quando entrano in scena le nocciole (fig. 19) sono le mani dello chef le protagoniste. La frutta secca, non è stata lavorata precedentemente come è accaduto per gli altri ingredienti. A dispetto del fatto che si tratta di *semplici* nocciole, vengono sminuzzate sul momento, a mano, dallo chef. Ma perché questo trattamento così particolare per un ingrediente all'apparenza così comune? Una prima risposta potrebbe risiedere nel desiderio di sottolinearne la qualità. Come spiegare altrimenti il riferimento a Guido Gobino? Gobino è infatti un maestro cioccolatiere fra più importanti e noti che, avendo come sua specialità il gianduiotto, non può che conoscere molto bene le nocciole. Dire che è Guido Gobino ad averle selezionate nella preparazione di Bottura significa allora dire che sono eccellenti. E per chi non sapesse chi è Gobino? Anche in questo caso l'effetto di senso rimane: chiunque sia questo signore, infatti, è qualcuno cui un grande cuoco come Bottura demanda la selezione di uno degli ingredienti di un suo piatto. Qualcuno che, insomma, in quel campo, ne sa più di lui.

La seconda ragione ha a che vedere con l'entrata in scena della mano e ciò che essa evoca rispetto, per esem-



Fig. 32 – Una nuova posa che rimanda alla riflessione.

pio, a un cucchiaino. Il movimento delle dita, il modo in cui i pezzetti di nocciole vengono manipolati e disposti sul piatto, sottolinea la differenza che vi è fra le creme che abbiamo visto fino a questo momento e la solidità che fa il suo ingresso nel piatto. Gli stimoli tattili delle mani sembrano mimare la sensazione che il commentale proverà assaggiando un boccone di questo piatto: il contrasto fra liscio, cremoso, gelatinoso e l'irregolarità di una sostanza leggermente legnosa come la nocciole. Contrasto che si sublima un istante dopo quando si passa alla pipetta per aggiungere dell'olio essenziale. Il contrasto con la mano non potrebbe essere più stridente: strumento naturale per eccellenza la prima, vero e proprio simbolo della scienza il secondo. L'effetto di senso che si produce è di sottolineare il salto percettivo fra la presenza tangibile del frutto secco e quella eterea e impalpabile dell'essenza. Quest'ultima, gusto senza materia, deve produrre un *retrogusto* che rimanga in bocca "peculiare e diverso" come recita il dizionario nella definizione del lemma. Diverso da quello che la vista, l'olfatto o lo stesso palato ci hanno fatto percepire. Un gioco di contrasti che viene immediatamente sottolineato attraverso una ripetizione, della granulosità l'aggiunta del tartufo nero, anch'essa effettuata a mano. Sorta di rima esteso-gustativa che troverà il suo completamento più tardi con una nuova pipetta, quella che servirà ad aggiungere il whisky torbato.

Immediatamente dopo è il turno della "polvere di caffè tostato e macinato, abbinato a delle briciole di pane saltato in padella" (figg. 22-23). L'insieme, già pronto, viene prelevato da un contenitore. Nemmeno il contenitore è una figura innocente in questo video. Esiste infatti un preciso semisimbolismo:

contenitore in ceramica : contenitore in alluminio
 =
 sostanza fluida : materia croccante

Quanto al whisky che viene aggiunto dopo la polvere di caffè (fig. 24), notiamo come esso provenga da una pentola, fatto questo che implica una trasformazione di cui nulla ci viene detto. Ancora un particolare che conferma la distanza tra questo testo e un tutorial. Ciò che

è più interessante è che per questo ingrediente si parli esplicitamente di retrogusto e di persistenza. Il retrogusto, lo si è detto, è una sorta di grado zero del sapore, ciò che rimane quando si eliminano le sensazioni tattili del cavo orale. La persistenza rimanda nuovamente all'aspettativa. Il gusto, si vuol sottolineare, non è una sensazione puntuale ma un processo che ha una sua durata e un suo svolgimento. Un'esplorazione, che il racconto dell'"assemblaggio" di un piatto come questo serve a ripercorrere, prefigurandolo. Ci sono contrazioni e distensioni, stimoli puntuali come la legnosità della nocciola e cremose durate. Tutto secondo un preciso ritmo che, lo ha detto Bottura, è quello di un'opera jazz. Simile magari a quella che suona in sottofondo.

Accanto a un sistema di discontinuità e differenze – quello esteso-gustativo delle opposizioni liquido/solido, croccante/morbido ma anche centro/periferia, alto/basso che concerne la disposizione degli ingredienti – si disegna insomma una processualità che crea attese e misteri, realizza sorprese, distrae. Il tempo (del video? del gusto?) si allunga e si restringe grazie a controllati retrogusti e pungenti sorprese. Sensazioni che si ritrovano poi in tratti espressivi come le sfocature e i movimenti di camera secondo un pirotecnico gioco di traduzione fra sostanze espressive, dal piatto al video e viceversa. Tutto ciò mentre la scenografia dei contenitori e degli strumenti utilizzati per prelevare gli ingredienti rende tutto simile a un ardito esperimento scientifico che solo pochi sanno realizzare. Come quando si aggiunge con la solita pipetta un olio al peperoncino (fig. 26) tratto da una boccetta che sembra provenire dallo scaffale di una farmacia. O, più tardi, l'aceto, che viene vaporizzato come se si trattasse di un composto chimico. Un gesto che, oltre a evocare l'attività di un laboratorio, ci consente di stimolare sinestesicamente un altro importante senso: l'olfatto. La nuvola d'aceto, infatti, visualizza quell'alone che accompagna qualunque pietanza, così importante per la sua riuscita.

Siamo alla fine della ricetta ed è finalmente il turno della lumaca, che entra in scena all'interno di una nuova pentola in rame (fig. 29)⁴. Sappiamo che è stata sbollentata e cotta in un'emulsione di burro e prezzemolo, ma questo non ci mette di certo in condizione di riprodurre il risultato. Come d'altronde non è alla portata di tutti la mossa successiva, ancora una volta parascientifica, che vede come protagonista un sifone (fig. 30). Aiutante indispensabile se si vuol alterare lo stato della materia trasformando qualcosa di solido (l'aglio) prima in un liquido e poi in una spuma semigassosa. L'alchimista ha completato il suo incantesimo: sotto la coltre di neve troveremo davvero un modo inesplorato e tutta la mineralità della terra.

9. Sensi del gusto

Giunti a questo punto della nostra analisi ritorniamo in parte sulla domanda che ci eravamo posti all'inizio. Il punto non è cosa ha voluto dirci Bottura ma, con

Greimas (1984), cosa ha voluto fare. Non ci fornisce una ricetta, né si può pensare si tratti di sterile esibizione. Non approfondisce più di tanto la storia del piatto, né la tradizione da cui proviene. Anzi, sembra proprio negarla, volerla riscrivere sulla base di un concetto di "rispetto" inedito. Eppure non possiamo neanche dire che si tratti di un esercizio intellettuale. Dobbiamo provare e guardare il filmato (e la cucina che vuol rappresentare) da un punto di vista diverso, che metta da parte gli aspetti che Greimas chiamava figurativi per entrare in quelli plastici. Non si tratta solo delle qualità visive del filmato ma anche di quelle gustative che esso evoca. Se accogliamo la proposta fatta da Marrone (2013), infatti, anche per il gusto è possibile pensare a un duplice livello percettivo. Un primo, subordinato all'applicazione di una griglia di lettura culturale, che egli chiama *gustoso* e un secondo, più profondo, che ha a che vedere con sensazioni elementari. Con il modo in cui esse si organizzano delineando una struttura di significazione gustativa. In quest'ultimo caso parleremo di *saporito*. Così, se è il gusto a farci dire che un boccone di pesce è proprio dentice, sarà grazie alla texture della sua carne, alla consistenza dei filamenti che la compongono e alla loro ricchezza di liquidi che potremo dire che è fresco, che è stato pescato in mare aperto, che è cotto a puntino, insomma che è davvero buono. Formanti percettivi elementari che investono quel sensorio comune di cui parla Merleau-Ponty e di cui il sapore è l'esito.

A questo punto, se ripensiamo al filmato, non possiamo non notare come molto di quello che vediamo e sentiamo abbia a che fare proprio con le molteplici sensorialità coinvolte nell'alimentazione. La preparazione non viene esibita per poter essere riprodotta, al contrario, ci si serve di questa messinscena per evidenziare le caratteristiche che determinano la presa estetica del piatto. C'è il tatto, continuamente evocato e tematizzato, non soltanto dai differenti stati materiali degli ingredienti utilizzati (creme più o meno fluide, nocciole, pepe etc.) ma soprattutto dal modo in cui si interagisce con essi, con le mani, con il cucchiaino, con il contagocce, con lo spruzzatore. C'è il gusto, che viene evocato non soltanto citando gli ingredienti che man mano si vanno aggiungendo (patata, pinoli, prezzemolo etc.), ma anche richiamato al suo grado zero, quello del retrogusto. C'è l'olfatto, che la nuvola di aceto appena percepibile consente di immaginare agevolmente. Per non dire di quella sfocatura che significativamente precede il momento in cui lo chef aggiunge il whisky torbato, come se l'alcool che contiene annebbiasse la vista. C'è l'udito, coccolato dalla musica, quel ritmo, con la sua sequenza di istanti necessari, così tanto ha a che vedere con l'alternanza di altrettanto necessari elementi del piatto. E, naturalmente, c'è la vista, denegata dalla spuma all'aglio che rende il piatto "piatto", uniformando il contenuto al contenitore, per concentrare l'attenzione sulla "rivelazione" che il cucchiaino produrrà. Ma soprattutto ci sono i cortocircuiti fra queste sensorialità che, greimasianamen-

te, promettono di sfondare un apparire imperfetto per giungere all'essere (Greimas 1987).

Non c'è qui, a nostro avviso, il gusto intellettualista della sorpresa sinestesica del pollo che non sembra pollo (*Chicken, chicken chicken where are you?*) o della patata che vuole essere tartufo (*Una patata in attesa di diventare tartufo*) (Perullo 2011). Piuttosto si mima un percorso di conoscenza non solo della materia edibile, ma di noi stessi, del modo in cui ci relazioniamo con il mondo. Non c'è buono o cattivo, bello o brutto, tradizione o innovazione – sembra dire Bottura – prima di tutto c'è la relazione fra sostanze. Quelle di un corpo con le sue diverse parti e di qualcos'altro, una “natura” che si sublima quando diventa edibile.

10. Strategie enunciative

Rimane da chiarire a questo punto il rapporto che vi è fra *Neve* e gli altri video che abbiamo preso in considerazione all'inizio di questo scritto. Dove situare il lavoro di Bottura in quella classificazione che ricalca lo schema narrativo? Possiamo pensare a una funzione dominante in questo filmato? Per quanto, a ben guardare, la Manipolazione e la Performance siano le fasi più tematizzate, riteniamo che vi siano circostanze che mettono in discussione la possibilità stessa di compararli. Strategicamente si tratta infatti di testi profondamente diversi. Nei primi quattro casi si trattava infatti di lavorare sull'identità di uno chef, mettendo in scena il rapporto che ha con la sua cucina. Sia che si trattasse di Adrià, preso nelle sue valutazioni da Destinante giudice, sia che si inanellassero performance come nel caso del collettivo *Cook it raw*, ciò che si voleva produrre era l'immagine di un Enunciatore. Il caso dei Bras è emblematico: l'idea che vi sta dietro è che Michel Bras sia un enunciatore collettivo, un soggetto che ha due corpi ma una sola anima. Un marchio che, come Chanel, può benissimo vivere oltre chi l'ha creato.

Il caso di Bottura è differente. Non perché non si cerchi di esaltare la capacità del cuoco, o perché il video non abbia un valore pubblicitario, ma perché sposta l'attenzione sull'Enunciatario. Non si vuol presentare uno chef, si vuole piuttosto costruire un enunciatario competente. Un commensale in grado, una volta seduto al tavolo, di comprendere il lavoro di chi ha cucinato, la sua ricerca, il “progetto” che tiene insieme le sue creazioni. Il gioco sinestesico serve a questo, a “preparare” il proprio commensale. Non è affatto una competenza culinaria quella che si costruisce, come sarebbe nel caso di una ricetta, ma una disposizione alla percezione – o meglio – a un tipo di percezione che metta da parte i parametri di giudizio classici (la tradizione), per riflettere finalmente su se stessa. Il progetto di Bottura, in definitiva, è il suo ospite.

Note

1 Un racconto che deve aver preso la mano se, com'è accaduto, il ristorante ha finito per chiudere i battenti nel 2012 per riaprire nel 2014 come una fondazione per la ricerca sulla creatività ancora avvolta nel mistero.

2 A questo proposito precisiamo che le differenze fra la versione italiana e quella inglese riportata nei sottotitoli vanno spesso oltre le solite approssimazioni traduttive. Si tratta di una vera e propria riscrittura che altera in qualche caso significativamente il senso di quel che viene detto. Tali differenze tuttavia non sembrano rilevanti rispetto al nostro interesse e pertanto scegliamo di ignorare tali questioni prendendo in considerazione soltanto il testo in italiano. Per favorire la leggibilità della trascrizione abbiamo scelto di usare la punteggiatura standard rinunciando ad annotare pause e prosodia secondo l'uso dell'antropologia linguistica (Duranti 1997). È evidente tuttavia che l'enfasi posta su alcuni termini influisce sull'effetto di senso complessivo. Gli a capo cercano di rendere le pause più importanti.

3 Elementi base della celebre installazione *7000 Eichen – Stadtverwaltung statt Stadtverwaltung*, una delle più importanti e controverse opere di *land-art* dell'artista presentata alla celebre fiera di Kassel.

4 Per una semiotica degli strumenti di cottura si veda Mangano (2013).

Bibliografia

- Andrews, C., 2011, *Reinventing Food. Ferran Adrià: The Man Who Changed The Way We Eat*, London, Phaidon; trad. it. *La cucina reinventata. Ferran Adrià: l'uomo che ha cambiato il nostro modo di mangiare*, London, Phaidon.
- Douglas, M., 1982, *In the active voice*, London, Routledge & Kegan; trad. it. *Antropologia e simbolismo*, Bologna, Il Mulino 1985.
- Duranti, A., 1997, *Linguistic anthropology*, Cambridge, Cambridge University Press, trad. it. *Antropologia del linguaggio*, Roma, Meltemi 2000.
- Fabbri, P., Mangano, D., a cura di, 2012, *La competenza semiologica*, Roma, Carocci.
- Floch J. M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF (trad. it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, Milano, Angeli 1997).
- Greimas, A. J., 1983, *Du Sens II*, Paris, Seuil (trad. it. *Del senso 2*, a cura di Magli P., Pozzato M.P., Milano, Bompiani 1985).
- Greimas, A. J., 1984, *Sémiotique figurative et sémiotique plastique*, Paris, Éditions du CNRS ; trad. it. *Semiotica figurativa e semiotica plastica*, ora in Fabbri, Mangano, a cura di, 2012, pp. 297-320.
- Greimas, A. J., 1987, *De l'imperfection*, Périgueux, Pierre Fanlac; trad. it. *Dell'imperfezione*, traduzione di G. Marrone, Palermo, Sellerio 1988.
- Leroi-Gourhan, A., 1965, *Le geste et la parole*, vol. 2, Paris, Albin Michel; trad. it. *Il gesto e la parola*, volume secondo, Torino, Einaudi 1977.
- Lévi-Strauss, Cl., 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Plon; trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore 1964.
- Lévi-Strauss, Cl., 1968, *L'origine des manières de table*, Paris, PUF (trad. it. *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore).
- Mangano, D., 2010, *Archeologia del contemporaneo*, Roma, Nuova Cultura.
- Mangano, D., 2013, "Dalla brace nella padella. Per una semiologia dei sistemi di cottura", in Mangano, Marrone, a cura di, 2013, pp. 261-287.
- Mangano, D, Marrone, G., a cura di, 2013, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano, Mimesis.
- Mangiapane, F., 2013, "Il pranzo di Babele", in Mangano, Marrone, a cura di, 2013, pp. 227-260.
- Marrone, G., 2007, *Il discorso di marca*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2013, "Fermare il tempo: merendine e significazione", in Mangano, Marrone 2013, pp. 89-110.
- Marrone, G., in press, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Perullo, N., 2006, *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Aesthetica.
- Perullo, N., 2010, *Filosofia della gastronomia laica*, Roma, Meltemi.
- Perullo, N., 2011, "Esperienza estetica, cucina, gastronomia", in *Estetica. Studi e Ricerche, n. 1*.
- Pozzato, M. P., 2012, *Foto di matrimonio*, Milano, Bompiani.
- Porcelli, A., a cura di, 2013, *Cook it Raw*, London, Phaidon.