

Dopodiché venivano le pernici, ma se questo vi suggerisce un paio di uccelli nudi e bruni su un piatto, vi sbagliate. Le pernici, molte e varie, arrivarono con il loro seguito di salse e insalate, quelle amare e quelle dolci, ciascuna al suo posto; con le loro patate, sottili come monete, ma più soffici; i loro cavolini, multifogliati come rose, ma più succulenti.

Virginia Woolf, *A Room of One's Own*



1. Introduzione

Negli ultimi anni l'interesse verso lo studio della gastronomia è progressivamente aumentato nei settori più diversi, nelle scienze sensoriali, nella chimica e nella fisica, ma anche nelle scienze umane e sociali, dall'antropologia culturale, alla sociologia, alla filosofia e alla semiotica. Nelle molteplici direzioni di ricerca intraprese si fa sempre più evidente la necessità di prospettive e competenze multidisciplinari per investigare questo oggetto complesso che mette in gioco tutte le dimensioni sensoriali, oltre a richiamare questioni legate alla trasformazione della materia, alla valorizzazione di configurazioni sensoriali, alla costruzione di effetti di senso e di strategie di coinvolgimento emozionale: il gusto (il piacere) del gusto.

Una preparazione culinaria infatti comunica e produce effetti di senso a vari livelli¹: si presenta indubbiamente come un discorso che si relaziona con una tradizione di usi (i codici della cucina regionale, nazionale e anche "creativa", a seconda dello stile cui si rifà) segnalando adesioni e variazioni, in una prospettiva storico-culturale, ma può anche essere analizzata come un dispositivo significante in sé: la modalità di presentazione del piatto (il cosiddetto "impiattamento") attua dispositivi di attorializzazione, spazializzazione e temporalizzazione specifici di una messa in scena che letteralmente "ci fa sentire" sapori e odori del piatto. Inoltre un piatto comunica grazie alla specifica costruzione sensoriale che lo caratterizza: infatti, è fatto prima di tutto per essere mangiato e non per essere (solo) apprezzato visivamente. La preparazione culinaria significa anche in quanto configurazione sensibile che, con i suoi contrasti tra sapori, odori e consistenze, crea effetti di senso legati all'equilibrio o allo sbilanciamento controllato: come sottolinea Lawless (2000), infatti, "la tensione tra contrasto e bilanciamento sensoriale è la reale sfida dell'artista culinario, che si realizza nel mantenere un grado di complessità mentre si armonizzano le diverse parti che compongono il tutto": (p. 93).

Quali strumenti metodologici sono necessari per l'indagine di un campo così complesso e che si presenta quasi una sfida per la semiotica, per le sue peculiarità?

Il presente lavoro è interessato a discutere del contributo che la semiotica può dare allo studio della significazione gastronomica, prendendo in esame in particolare il caso dell'analisi di preparazioni culinarie considerate nel loro carattere di esperienza effettiva, non mediate da una traduzione/trasposizione attraverso altri media (discorsi giornalistici, dei critici, degli chef, dei programmi televisivi ecc.).

Il contributo della semiotica allo studio della gastronomia. Un approccio interdisciplinare per l'analisi dei piatti

Sara Spinelli

Dopo una breve illustrazione dello stato dell'arte della ricerca semiotica nel campo dell'analisi dei piatti, saranno quindi discussi alcuni problemi metodologici preliminari e verrà illustrata la proposta di uno specifico approccio interdisciplinare fondato sulla collaborazione tra semiotica e scienze sensoriali², finalizzato allo studio della significazione del piatto in quanto configurazione sensibile. Si tratta di un progetto di ricerca appena aperto di cui questo lavoro non può essere che un preliminare sondaggio di campo, lasciando profilare l'opportunità di una stretta e fertile collaborazione tra semiotica e scienze sensoriali. A titolo esemplificativo sarà presentata l'analisi di due piatti, come occasione per la discussione di problemi metodologici specifici.

2. Quando a mancare è il gusto: l'analisi di un piatto tra problemi metodologici e prospettive di ricerca

L'ipotesi avanzata in questo lavoro è che la semiotica possa contribuire allo studio della gastronomia, disponendo di alcuni strumenti utili per analizzare la dimensione gustativa dei piatti, nonostante le molte diffidenze e le autorevoli "negazioni". Si ricorderà infatti, per esempio, che Leroi-Gourhan (1965) definisce la gastronomia una "estetica senza linguaggio":

L'arte culinaria sfugge alla caratteristica di tutte le altre arti, cioè alla possibilità figurativa, non affiora al livello dei simboli. Teoricamente tutto può essere tradotto in simboli, ma in gastronomia ciò è possibile solo attraverso una vera e propria protesì; l'ordine di un pasto può essere simbolico del cammino del mondo, ma si tratta allora del ritmo dei servizi e del significato delle pietanze al di fuori delle loro caratteristiche gastronomiche; il profumo del timo può essere il simbolo della gariga all'alba, ma si tratta del fatto che nell'uomo l'olfatto è rimasto talvolta come un riferimento spazio-temporale; un piatto può essere un quadro, rientra allora nella categoria dei riferimenti visivi, ma la sua pre-

sentazione non ne è la raffigurazione del gusto. Ciò che, in gastronomia, dipende da qualcosa di diverso dallo sviluppo estetico dell'identificazione del cibo non è più gastronomico. (pp. 342-343).

Per l'antropologo francese un piatto non può comunicare e significare sulla base della sua costruzione polisensoriale, al di fuori di un suo coinvolgimento in un sistema di significazione secondo, per esempio mitologico, che viene quindi definito "protesi". Per questo, anche quando invita all'analisi delle cucine regionali, lo fa suggerendo un punto di vista particolare: i piatti tipici delle varie cucine sono infatti il luogo in cui appare visibile la traccia di un certo modo di "essere al mondo", poiché documentano le preferenze (i gusti) di certe culture. Si nega così alla gastronomia la capacità di significare, a causa di una non traducibilità in gesti o parole.

Sono passati quasi cinquant'anni da questa affermazione che è stata ampiamente messa in discussione da altrettante autorevoli voci e dallo sviluppo stesso del campo disciplinare della semiotica e dal progressivo affinamento dei suoi strumenti metodologici. In questi anni la semiotica si è occupata di cucina e di gusto da punti di vista molto diversi prendendo in esame ora le ricette, ora i processi di degustazione³, ma solo in due occasioni, per quanto ne sappiamo, si è dedicata approfonditamente all'analisi di un piatto preparato, non raccontato in un romanzo, in un film o in un dipinto: in entrambi i casi si tratta dell'analisi della cucina di Michel Bras, celebre chef dell'Aubrac, ad opera prima di Floch (1995) e poi, dieci anni dopo, di Fontanille (2005), che partivano proprio dalla critica dichiarata al passaggio di Leroi-Gourhan citato in precedenza.

Il saggio di Floch è dedicato allo studio dell'identità della cucina di Michel Bras a partire dall'identità visiva comunicata attraverso il logo per arrivare al suo "discorso culinario", inteso come somma della cucina di Bras e dei piaceri che essa offre. Si tratta quindi propriamente di uno studio sul gusto declinato nella sua duplice accezione, di esperienza sensoriale e passionale. Il saggio si pone l'obiettivo di indagare le relazioni tra il visivo e il gustativo⁴ cercando di verificare il sincretismo, cioè il presupposto di coerenza tra modalità sensoriali diverse, non ponendosi a livello di unico testo ma del discorso: dal logo a un piatto "reale", il "Branzino al latticello e al finocchio delle Alpi, basella e polpettina di pane alla salvia", fino alla sua pratica di degustazione. L'analisi, tuttavia, si focalizza sul livello narrativo, cogliendo il piatto come un "racconto"; per esempio, il finocchio selvatico viene descritto come una sorta di "piccolo eroe vegetale" nel momento in cui si studiano gli effetti di senso prodotti dal finocchio delle Alpi al momento della degustazione; in questo senso Floch afferma che "il finocchio delle Alpi 'parla', quindi, di altro oltre che del suo gusto all'anice e al mentolo: 'dice' l'astuzia e l'ingegno, il brusco capovolgimento d'una si-

tuazione e l'immediata efficacia del gesto" (Floch 1995, p. 111). L'analisi è quindi condotta su una dimensione mitologica articolata sulla base delle categorie che individuano le proprietà sensoriali e materiali delle diverse componenti del piatto e degli effetti di senso ad esse correlate nella degustazione. In particolare, l'analisi di Floch si concentra su sensazioni dipendenti dal tatto (soprattutto relativamente alle proprietà tattili propriamente dette e quelle chemestetiche⁵) attraverso le categorie umido/secco e caldo/freddo, trascurando la dimensione propriamente gustativa e olfattiva, di sapori e odori. Il piatto viene scomposto in elementi, ciascuno dei quali viene eletto a rappresentante/interprete di uno specifico polo categoriale; attraverso una relazione semisimbolica si stabilisce una correlazione tra queste categorie legate alla percezione sensoriale (colte come piano dell'espressione) e le categorie relative al piano mitologico rappresentato dal mito di Adone (costruito come piano del contenuto).

L'analisi prosegue mostrando come il piatto sia costruito su un'opposizione tra forze contrastanti: una tensione verso l'equilibrio, figurativizzato dal branzino che rappresenta una mediazione tra caldo e umido, tra crudo e bruciato, tra molle e secco, punteggiata da rappresentazioni (simulacri, potremmo dire) dello squilibrio rappresentato da due coppie in opposizione sulla base delle operazioni di trasformazione (finocchio *selvatico* vs latticello *elaborato* e polpettina *elaborata* vs basella *selvatica*). L'individuazione di una struttura compositiva del piatto fondata, a livello sensoriale, su co-occorrenze in competizione rivela un'analisi fine, ma pare non essere abbastanza per Floch dal momento che non viene utilizzata come base per rendere conto degli effetti di senso prodotti dal piatto, per esempio a livello di tensione tra equilibrio e squilibrio. Diventa invece il supporto per una lettura mitica che, seppure pertinente, è qualcosa che esula dall'esperienza gustativa propriamente intesa. Infatti, sarebbe invece stato interessante indagare i rapporti tra il livello tattile e quello gustativo e olfattivo: in che modo temperature e consistenze diverse si legano a profumi e sapori contribuendo a un effetto di equilibrio o di squilibrio? L'ipotesi di verifica del presupposto di coerenza del sincretismo non dovrebbe infatti essere limitata alla relazione tra comunicazione visiva del logo dello chef e discorso mitico del piatto; essa sarebbe proficuamente affrontabile in relazione al piatto stesso, tra le diverse dimensioni sensoriali messe in gioco.

L'ipotesi di lavoro di Fontanille, pur essendo mossa ancora una volta da un interesse per il fenomeno del sincretismo, è invece orientata ad abbandonare ogni lettura mitica del piatto cucinato; in particolare Fontanille decide di limitare l'analisi a rappresentazioni visive fotografiche di alcuni piatti di Michel Bras, cercando di rispondere a una specifica domanda: "come una semiotica-oggetto che fa affidamento sulla visione possa rappresentare e 'far vedere' altri modi sensoriali", ovvero, come spiegare la capacità di una fotografia di "farci

sentire i sapori e condividere le impressioni gestuali, motrici e materiali della degustazione” (2005, p. 196). Fontanille individua due macro-strategie di manipolazione del “lettore”: una deitica e l’altra modale. Nel primo caso, sono distinte quattro strategie di manipolazione deitica a partire dall’assunzione di un punto di vista specifico sul piatto (quello dell’enunciatario); sono così individuate a livello di costruzione plastica del piatto delle modalità di disposizione spaziale che stabiliscono delle relazioni tra sapori e texture. Nel secondo caso, invece, viene individuata una forma di manipolazione definita modale; si tratta infatti di una modalizzazione enunciativa che “manipola” il soggetto degustatore, incoraggiandolo a intraprendere una certa sintassi e un ordine di degustazione specifico sulla base di un certo “montaggio” del piatto (lo manipola cioè secondo un *poter fare*). La manipolazione non ha sempre lo stesso peso, ma si riconoscono gradualità diverse della modalizzazione a seconda che sia lasciata una maggiore o minore libertà al soggetto.

Ciò che è interessante notare è che quest’analisi non è finalizzata ad analizzare un piatto come se fosse un quadro, cioè come se fosse una rappresentazione unicamente visiva; l’interesse è piuttosto rivolto a osservare come la dimensione visiva possa essere sfruttata per incidere sull’esperienza gustativa, creando attese rispetto alle texture e suggerendo percorsi nell’esplorazione dei sapori. L’ipotesi è che ciascun piatto costituisca un’enunciazione autonoma in cui a una categoria plastica corrisponda, semi-simbolicamente, una relazione tra sapori, consistenze, odori: si tratta quindi di contrasti plastici che traducono contrasti gustativi: per esempio, tra una foglia distesa e morbida e una foglia cruda ed eretta si crea un contrasto plastico (disteso/ eretto) che corrisponde ai valori dell’asse croccante/tenero.

Come risulta da queste due analisi di Floch e Fontanille, degli aspetti sensoriali di preparazioni culinarie la semiotica non si è occupata se non in maniera strettamente limitata al livello visivo e della consistenza. Non è un caso che la *texture* sia l’unica caratterizzazione sensoriale considerata, dato che con questo termine si indicano associazioni tra sensazioni di diverso tipo (visive, uditive e tattili): la *texture* si percepisce prima di tutto con gli occhi (la visione di una superficie ci comunica informazioni su come dovrebbe presentarsi al tatto) e solo dopo con la bocca, una volta che abbiamo in bocca il cibo.

Il gusto del cibo spiazza il semiologo perché la metodologia che si è sviluppata su testi fruiti principalmente attraverso la visione (letteratura, arti visive) e il sonoro (cinema, radio e televisione) si rivela inadatta o non sufficiente. Come analizzare, infatti, la significazione gustativa? Davanti a questa domanda si pongono due principali problemi: l’individuazione delle proprietà sensoriali e l’appropriatezza della metodologia da utilizzare per l’analisi. Quindi, una volta che si ha davanti il piatto, come individuare i semi, e in particolare le ridondanze dei semi, quindi delle isotopie a livello per-

cettivo? E poi; gli strumenti metodologici a disposizione, sviluppati su e per altri tipi di testi, sono trasponibili o adattabili per questo “nuovo” tipo di oggetto di analisi? Si tratta di domande preliminari a qualsiasi studio sulle preparazioni culinarie e che aprono questioni che devono essere discusse in dettaglio.

3. Questioni di metodo: la necessità di un approccio interdisciplinare

Con il proposito di tentare di rispondere a queste domande preliminari e raccogliendo questa “sfida”, verrà presentata nelle pagine seguenti un’analisi di preparazioni culinarie che si configura come un’ipotesi di lavoro sul gustativo, fondata su un approccio interdisciplinare. L’approccio è fondato sulla “moltiplicazione dei punti di vista sull’oggetto”⁶ che saranno analizzati separatamente e poi integrati in una visione comune. Infatti, presupposto dell’analisi è che per studiare la significazione di un piatto occorre considerare almeno:

- la ricetta;
- la pratica di preparazione (documentata attraverso l’osservazione diretta e mediata);
- come viene percepito il piatto dal punto di vista dell’aspetto e dell’esperienza gustativa nel complesso.

Ovviamente, a seconda della taglia dell’analisi è possibile includere ulteriori punti di vista sull’oggetto, che non saranno qui considerati; infatti, l’analisi che verrà presentata non si propone di essere esaustiva, trascurando o toccando solo di sfuggita molte dimensioni importanti per l’analisi di una preparazione culinaria, come la posizione del piatto all’interno di un pasto, il suo contesto di fruizione, il suo presentarsi come “oggetto culturale” che si iscrive in una tradizione socio-culinaria ecc. Questi aspetti non saranno quindi considerati qui poiché l’interesse è quello di focalizzarsi sulla significazione del piatto a livello propriamente sensoriale, cioè sull’insieme significante di sapori, odori, texture e altre sensazioni che costruiscono il piatto come oggetto semiotico, totalità significante.

Una volta definito l’oggetto e le finalità, occorre documentare i diversi punti di vista e poi procedere con l’analisi. I primi due punti di vista sono facilmente documentabili attraverso ricettari e/o tradizione orale (1) e osservazione diretta e mediata (attraverso la registrazione video) delle pratiche di preparazione del piatto (2). Il punto (3) è invece problematico; per quanto riguarda la documentazione visiva, i piatti possono essere osservati direttamente o essere fotografati. La fotografia può essere utilizzata come testo da analizzare non in quanto testo estetico ma in quanto testo a statuto documentale. Per quanto concerne invece i sapori, gli odori e la texture del piatto, cos’è il testo-documento se non il piatto stesso, in quel qui e ora delle condizioni specifiche in cui è stato preparato (ed è quindi servito alla giusta temperatura)?

Fermo restando che rimane l’assenza di un testo-docu-

mento replicabile, le possibilità che si presentano necessitano di passare per l'apparato sensoriale di qualcuno che diventa "dispositivo attestante": che questo sia il semiologo stesso, lo chef, un esperto o un panel addestrato⁷ è una decisione, ugualmente legittima, ma che deve essere presa sulla base degli obiettivi della ricerca poiché ha precise conseguenze sul valore dei risultati dell'analisi. Il problema non è banale, anche se viene spesso sottovalutato. Se si pensa a tutta l'analisi semiotica dei testi visivi, dalla pittura al cinema, l'assunto che sta dietro è la presunzione del fatto che il semiologo abbia la competenza percettiva sufficiente a riconoscere e ad etichettare verbalmente in modo condiviso da quella che Peirce chiamerebbe la comunità degli interpreti le opposizioni tra forme e colori. Banale controprova è che se il semiologo in questione fosse daltonico o miope non baserebbe la sua analisi sulle sue percezioni cromatiche o senza occhiali, che saprebbe falsate rispetto alla realtà. Ciò appare scontato e naturale perché il senso della vista è quello caratterizzato da maggiore condivisione intersoggettiva, poiché è possibile fare riferimento a un parametro che può essere utilizzato per comparazioni (come per i colori rispetto alle matrici Pantone); anche per questo il lessico descrittivo è per lo più condiviso dalla comunità che viene educata al riconoscimento e all'etichettamento di forme e colori. È un fatto che la percezione visiva abbia queste caratteristiche peculiari rispetto agli altri sensi; ben diverso è il caso della percezione del *flavour*, cioè dell'insieme di sensazioni percepite grazie a una stimolazione chimica quando introduciamo qualcosa in bocca: in particolare si tratta di sensazioni gustative (che stimolano cioè i recettori chimici che abbiamo sulla lingua), di sensazioni olfattive percepite per via oronasale (attraverso la cavità nasale) e retronasale (attraverso l'epitelio olfattivo che viene raggiunto anche dall'interno della bocca durante la masticazione) e di sensazioni chemestetiche, cioè tutte le sensazioni in bocca che dipendono dalla stimolazione chimica di recettori per stimoli fisici (come caldo/freddo, rinfrescante/piccante). Mentre le sensazioni gustative riconosciute dalla comunità scientifica sono cinque (amaro, acido, dolce, salato e umami), le molecole odorose riconoscibili sono oltre 10.000⁸. Ciò contribuisce alla difficoltà nel riconoscimento delle sensazioni, dovute anche alle differenze fisiologiche nelle soglie percettive dei diversi soggetti e alla mancanza di un lessico condiviso⁹.

Proprio per questi problemi le scienze sensoriali, che nascono per occuparsi della percezione di prodotti alimentari e che quindi devono confrontarsi con questo fondamentale problema, hanno elaborato delle tecniche descrittive in cui la significatività dell'analisi non è fondata sulla performance di un unico soggetto superesperto di quel prodotto e che quindi può essere ritenuto come dotato della necessaria competenza sensoriale in materia; piuttosto si è scelta una tecnica per cui di volta in volta, per ciascuno studio, un gruppo ridotto di sog-

getti (8-12) viene educato al riconoscimento delle proprietà sensoriali in modo che ci sia un lessico condiviso dal gruppo e una condivisione nei giudizi di intensità; questa fase di training prevede anche l'utilizzo di standard olfattivi e gustativi, in cui una sostanza a una data concentrazione oppure un prodotto esemplificativo di quella proprietà, vengono utilizzati per far familiarizzare i soggetti con queste sensazioni. Solo dopo questa fase, che richiede numerose sedute, si procede alla descrizione del prodotto che viene valutato sulla base dei descrittori per i quali c'è un accordo nel gruppo (per ciascuno di essi viene valutata l'intensità di presenza utilizzando una scala). Attraverso un'analisi statistica dei dati ottenuti è possibile ottenere un cosiddetto "profilo", cioè un elenco delle proprietà che caratterizzano i prodotti con l'indicazione dell'intensità percepita¹⁰.

Questa tecnica descrittiva è ad oggi la tecnica più accreditata per lo studio delle differenze tra i prodotti, perché consente di distinguere differenze statisticamente significative da differenze che non lo sono. Nella sua applicazione allo studio delle preparazioni culinarie presenta invece limiti, dovuti soprattutto al fatto che trascura una dimensione fondamentale che è quella delle relazioni tra le diverse proprietà in gioco. Proprio su questo aspetto, la semiotica può dare il suo contributo più rilevante, dato che si occupa prima di tutto di interpretare relazioni significanti.

Il semiologo ha quindi davanti a sé due strade: può decidere di dotarsi di una competenza sensoriale specifica per il riconoscimento e l'etichettamento linguistico delle sensazioni come base per l'analisi, ma a questo punto la sua analisi si distinguerebbe da quella di un esperto, un critico gastronomico o un sommelier solo per l'apparato metodologico: il riconoscimento delle sensazioni si baserebbe cioè su un'*expertise* e il linguaggio utilizzato per la descrizione sarebbe molto vicino a quel "linguaggio individuale" non consensuale (o consensuale solo all'interno di specifiche comunità di interpreti che condividono lo stesso approccio), rimproverato per esempio ai sommelier (Brochet, Dubordieu 2001)¹¹.

Un'altra strada possibile è invece quella che riconosce che, data la complessità e la peculiarità dell'oggetto, solo uno studio interdisciplinare può garantire quella legittimità dell'analisi cui la semiotica, non meno di altre discipline "a vocazione scientifica", aspira. È alla presentazione dei primi passi in questa seconda direzione di ricerca che è dedicato questo contributo. È infatti evidente che sia il punto di vista semiotico che quello delle scienze sensoriali sono limitati se presi singolarmente, mentre si integrano a vicenda e possono portare a importanti risultati se assunti in maniera congiunta. Per questo, l'ipotesi alla base di questo lavoro è che la strada più opportuna nell'analisi gastronomica non sia, per il semiologo, quella di divenire un "esperto" del gusto che si aggiunge ai molti che già esistono, ma piuttosto di far precedere l'analisi semiotica da uno studio sensoriale che permetta di individuare le categorie per-

tinenti nella descrizione del piatto. Sarà invece compito del semiologo rielaborarle e utilizzarle nell'analisi delle strutture semantiche che un piatto, così come qualsiasi altra opera dell'uomo, allestisce.

4. L'analisi di un piatto: la panzanella toscana e la panzanella croccante

Al fine di verificare questa ipotesi, in questo caso di studio sono stati considerati due piatti: uno realizzato secondo la ricetta tradizionale e una secondo una variante creativa. I due piatti sono stati realizzati da due chef e la fase di preparazione è stata filmata e analizzata per individuare le operazioni di trasformazioni della materia. L'analisi semiotica del piatto è stata condotta sulla base delle proprietà sensoriali individuate precedentemente da un panel addestrato¹².

4.1. La ricetta e la pratica di preparazione

Il piatto scelto come oggetto per questa analisi è un piatto tipico della cucina regionale toscana; si tratta della panzanella, conosciuta anche come "panmolle" o "pan bagnato". Come di tutte le ricette della tradizione ne esistono numerose varianti¹³, ma ci sono alcune caratteristiche irrinunciabili senza le quali il piatto non viene più riconosciuto come tale. Si tratta di un piatto estivo preparato con verdure che devono essere freschissime (pomodori, cetrioli, cipolla rossa e basilico) e pane toscano (quindi senza sale) raffermo, di qualche giorno o anche una settimana, che deve essere posto in una zuppiera piena d'acqua per almeno venti minuti e poi strizzato, prima di essere unito agli altri ingredienti tagliati in piccoli pezzi. Il tutto viene infine condito con olio extravergine d'oliva, aceto rosso e sale e fatto riposare qualche ora al fresco prima di essere consumato. La panzanella è una delle tante ricette toscane elaborate per riciclare il pane avanzato, svolgendo il ruolo che nella cucina invernale è giocato dalla ribollita (detta anche, appunto, "minestra di pane"). Rispetto ad altri piatti tipici della cucina toscana il caso della panzanella è del tutto *sui generis*, poiché si tratta di uno dei pochi piatti che costruiscono un effetto di freschezza, pur trovando nel pane (per giunta raffermo) il suo principale ingrediente (Fig. 1)

Oltre alla versione tradizionale, è stata presa in esame in questo studio una versione modificata da uno chef, che chiameremo "panzanella croccante"; in questa variante creativa il pane raffermo viene sostituito con pane fresco passato in padella in olio caldo (e quindi fritto). In questo modo, si perde quindi ogni valore di recupero caratteristico del piatto della tradizione, così come l'effetto di freschezza viene negato; la questione del significato culturale dei piatti e della relazione tra tradizione e innovazione sarà però qui inevitabilmente trascurata, dato l'interesse della ricerca rivolto alla possibilità dell'analisi della dimensione gustativa del piatto. Le due ricette non differiscono per qualità degli ingredienti, che rimangono identici, quanto invece per le



Fig. 1 - Panzanella tradizionale



Fig. 2 - Panzanella croccante

operazioni di trasformazione. La principale differenza consiste nel fatto che mentre la ricetta tradizionale non prevede alcuna forma di cottura ed è un esercizio di "culturalizzazione del crudo", nella panzanella croccante il pane viene cotto, secondo un tipo particolare di cottura come la frittura.

In un celebre saggio, Bastide (1987) aveva individuato una serie di operazioni di trasformazione della materia giudicate elementari. Se consideriamo le due ricette alla luce di queste categorie è possibile individuare due operazioni fondamentali che caratterizzano entrambe: una *selezione* nel momento in cui dal composto si passa al semplice (cioè, nella formulazione di Bastide, dall'eterogeneo si passa all'omogeneo); à nella panzanella corrisponde alla fase di preparazione degli ortaggi e del pane fino ad ottenere dei piccoli pezzi;

una *miscelazione* nel passaggio inverso, dal semplice al composto (cioè dall'omogeneo all'eterogeneo); à nella panzanella corrisponde alla fase in cui i diversi pezzi sono riassemblati per formare un tutto unico.

Ma vediamo nel dettaglio, perché la questione è più articolata di così. La fase di selezione si realizza attraverso una serie di operazioni, comuni alle due ricette, di destrutturazione degli ortaggi, che consiste nel passaggio da uno stato *strutturato* a uno stato *amorfo* (cioè caratte-

rizzato da altri tipi di forme) attraverso le operazioni di lavaggio, sbucciatura, eliminazione di parti giudicate “non buone” per consistenza o per sapore (di caso in caso, i semi, le bucce, i filamenti, le foglie): si ottengono così parti omogenee a partire da un oggetto eterogeneo, composto di molte parti diverse.

Nel caso del pane, in seguito a questa operazione di destrutturazione e di selezione, seguono due operazioni diverse che realizzano comunque una trasformazione dal *compatto* al *discreto*, cioè da qualcosa di coeso (separabile con sforzo) come una forma di pane casalingo (raffermo/non rafferma a seconda della ricetta) a qualcosa di separabile senza sforzo (piccoli pezzetti o dadini, a seconda dell'utilizzo del coltello o solo delle mani).

A questo punto, nel caso della ricetta tradizionale si mette in atto un'operazione di *espansione*, attraverso l'imbibizione nell'acqua, cui segue la strizzatura (*concentrazione*), creando le condizioni per un'operazione di *chiusura* e, ad un altro livello, di *apertura*; si può parlare infatti di *chiusura* per indicare il passaggio finale dal *discreto* (i piccoli pezzi di ortaggi e pane) al *compatto* (la panzanella), ma anche di *apertura* per indicare l'operazione attraverso cui, grazie allo stato umido e al tempo di stabilizzazione al fresco, tutti i sapori degli ortaggi e del condimento si legano tra loro e penetrano nel pane, realizzando una miscelazione: quanto di più vicino a una zuppa “cruda”.

Nel caso della variante creativa, invece, l'operazione di cottura non avviene per *espansione* quanto per *concentrazione*, grazie all'intervento dell'olio ad alta temperatura nella frittura¹⁴. Ciò comporta la negazione del processo di destrutturazione che viene interrotto segnando un passaggio di scala dallo stato *discreto* dei dadini di pane allo stato *discreto* dei dadini fritti, che rimangono separati e che vengono dotati di una barriera che ne fissa lo stato impedendo successive miscelazioni dal punto di vista delle consistenze. Ciò non significa che la panzanella nella sua variante croccante non sia una *miscelazione*: anche in questo caso lo scopo è quello di ottenere un tutto unico, la panzanella appunto, ma lasciando evidente la separazione tra le parti.

Si potrebbe quindi concludere che la principale differenza tra le due ricette risieda nella diversa declinazione figurativa del concetto culinario di *miscelazione*: nel primo prevale la percezione dell'unità, dell'insieme, nel secondo quella delle parti che compongono l'insieme: la prima si presenta come una totalità integrata mentre la seconda una totalità partitiva¹⁵. Tuttavia, individuare la principale differenza tra la panzanella tradizionale e la sua variante “croccante” unicamente in una differenziale aspettualizzazione attoriale che si figurativizza principalmente in una differenza di texture (molle vs croccante) ancora non ci dice tutto. Cosa avviene a livello gustativo, tra i sapori e gli odori? Prendiamo quindi in esame i due piatti separatamente.

4.2. La costruzione sensoriale

In tabella 1 sono riportati i descrittori utilizzati dal pa-

nel per descrivere i due piatti. Di fianco viene riportata una breve definizione di ciascun descrittore che indica come è stata utilizzata la parola nel caso specifico (spesso infatti si tratta di parole polisemiche che utilizzate in relazione a prodotti diversi assumono un significato diverso). Talvolta nell'analisi seguente alcuni termini sono stati sostituiti, nel caso sia stato ritenuto opportuno per indicare differenze a livelli di pertinenza diversi.

4.2.1. La panzanella tradizionale

Dal punto di vista visivo, a livello figurativo l'opposizione principale nella panzanella tradizionale è tra il pane e i vegetali: questa opposizione si regge su un'opposizione cromatica tra il beige chiaro del pane e i colori delle verdure (rosso del pomodoro, violaceo delle cipolle, e verde del basilico e dei cetrioli) e su un'opposizione a livello di forme: l'informe del pane sbriciolato, in contrasto con le forme poliedriche (in cui sono cioè riconoscibili delle facce) delle verdure. A ciò si connette un'opposizione a livello di consistenze attese: il consistente delle verdure si oppone all'inconsistente (molle) del pane bagnato. Se però si prende in considerazione la *texture* nella sua interezza, integrando quindi alla dimensione visiva anche una dimensione “in bocca”, la struttura appare più complessa; è infatti opportuno riconoscere un dispiegamento delle “tenute” più diverse che possono essere così riassunte:

il molle e bagnato (solubile) del pane ammolato;

il polposo del pomodoro;

il sodo e il croccante del cetriolo e della cipolla;

lo sfogliato del basilico (presenti in foglie grossolanamente tagliuzzate);

il liquido/viscoso dell'olio.

Se quindi è ancora possibile riconoscere il contrasto principale tra il /consistente/ (gli ortaggi) e lo /sfatto/ (il pane), appare ben presto come questa opposizione in realtà lasci lo spazio per l'emergere di una tensione tra consistenze diverse: a questo livello è possibile vedere come la giustapposizione di consistenze diverse allestisca un complesso gioco non fondato su un contrasto principale, ma piuttosto su una tensione costruita su differenze di grado, dal molle al sodo. Poiché il piatto non presenta un “montaggio” tale da permettere una manipolazione del soggetto che degusta, questi è lasciato libero di partire e arrivare dove vuole; ciascun boccone si presenta come diverso, poiché dipende da quali parti vengono raccolte dalla forchetta. Il piatto non è quindi fondato, come altri, su una relazione oppositiva principale, ma offre la possibilità di esperire non solo diverse declinazioni del contrasto tra consistente e sfatto per i diversi gradi di consistenza degli ortaggi, ma anche una molteplicità di contrasti locali, come quelli tra polposo e sodo (pomodoro vs cipolla/cetriolo), sfogliato e polposo (basilico vs pomodoro), ecc.

D'altra parte, non pare possibile rendere conto di questa eterogeneità delle consistenze senza associarle alla dimensione del *flavour*. A questo livello si osservano ten-

	Descrittore	Definizione
Sensazioni gustative	Dolce	Gusto associato al saccarosio
	Salato	Gusto associato al cloruro di sodio
	Amaro	Gusto associato alla chinina
	Acido	Gusto associato all'acido citrico
Sensazioni olfattive (orto e retronasali)	Oliva verde	Odore associato a olive fresche, verdi e appena molite
	Oliva matura	Odore associato alla pasta gramolata di olive mature
	Pomodoro	Odore associato al frutto di pomodoro
	Foglia di pomodoro	Odore associato al picciolo di pomodoro fresco appena staccato dal frutto
	Basilico	Odore associato al basilico
	Cipolla	Odore associato alla cipolla
Sensazioni chemestetiche	Pungente	Sensazione associata a una soluzione acquosa di acido acetico
Sensazioni tattili	Mollezza	Indica la consistenza di qualcosa intriso d'acqua
	Crocantezza	Caratteristica della consistenza, opposta a molle; Rappresenta la modalità di deformazione del campione e l'intensità del suono caratteristico, conseguenza della pressione esercitata dai denti.
	Durezza	Indica la forza necessaria per rompere con i denti il campione
	Solubilità	Indica quanto il campione tende a sciogliersi in bocca durante la masticazione
	Friabilità	Indica quanto il campione sottoposto a una forza tende a rompersi senza deformarsi
	Polposità	Indica una consistenza morbida e succosa
	Compattezza	Indica il grado di coesione (sinonimo sodo)
	Viscosità	Carattere di corposità di un fluido; grado di scorrevolezza di un fluido
	Oleosità	Sensazione tattile di unto percepita sulla superficie del cavo orale

Tab. 1 – Descrittori sensoriali utilizzati per la descrizione dei piatti e loro definizione

sioni locali tra sensazioni di dolce, pungente, terroso e erbaceo: se il dolce e terroso è dato dal pomodoro, il pungente è dato dalla cipolla fresca mentre l'erbaceo dal cetriolo. Queste isotopie sensoriali co-occorrono entrando in competizione tra loro, ora realizzando un effetto di deciso contrasto, ora di delicata armonia. Dal punto di vista del *flavour* l'opposizione è quindi tutta interna alle verdure; infatti, il pane in tutto ciò non costituisce un nucleo del sapore a sé stante, ma piuttosto una cassa di risonanza, divenendo spazio per la propagazione dei sapori e degli aromi (del *flavour*) degli ortaggi: amplifica i sapori diluendoli grazie alla consistenza umida. La panzanella è un piatto fondato sul *mélange*, sul mescolamento, in cui tutto deve essere ben "legato". Non a caso, una parte importante per la riuscita del piatto è proprio il periodo di riposo che agisce come una sorta di cottura, fissando la preparazione a un preciso stadio di trasformazione: dopo la preparazione, la panzanella deve essere lasciata al fresco (preferibilmente in frigorifero) per qualche ora; ciò permette che i sapori si uniscano, che i confini tra gli involucri non corporali ma gustativi si perdano; questo non avviene tanto tra i vegetali, quanto tra questi e il pane: il pane infatti assorbe il sapore dei pomodori, della cipolla, dei cetrioli, dell'olio (e dell'aceto), al punto quasi da non divenire più separabile (gustativamente) dagli altri ingredienti¹⁶. Il basilico, finora lasciato fuori dall'analisi, è in realtà un elemento centrale che porta un tocco di amaro nel piatto nell'opporci al dolce del pomodoro. Tuttavia, data la sua consistenza sfogliata, a pezzi grossolani, il basilico non può davvero giocare un ruolo di contrasto (di controbilanciamento effettivo) poiché in bocca non viene addentato come un pezzo di ortaggio; ha così un ruolo diverso, grazie alla sua particolare consistenza: segna la cadenza, punteggia, ritma la degustazione creando una discontinuità forte a livello di consistenza ma anche a livello del *flavour*, poiché realizza l'amaro.

L'olio ha nella panzanella un ruolo centrale poiché è un ingrediente fondamentale e non un condimento aggiuntivo: è proprio il caso di dire, giocando con un proverbio popolare, che la panzanella senza olio è "pan bagnato"! L'olio è l'elemento in grado di valorizzare il piatto; ciò può avvenire in forme diverse, a seconda delle sue caratteristiche. Se infatti dal punto di vista della consistenza l'olio crea sempre una tensione tra acquoso e viscoso¹⁷, agendo da controbilanciamento in una preparazione che resta sbilanciata verso l'acquoso, dal punto di vista del *flavour* può giocare i ruoli più diversi: può infatti lasciare immutato l'equilibrio gustativo del piatto, valorizzando le tensioni già in atto, oppure può esaltare una configurazione specifica, come per esempio quella dell'amaro (legandosi al basilico), del pomodoro (nel caso di un olio caratterizzato dal *flavour* di pomodoro) o del pungente (nel caso di un olio molto piccante). Questo dipende dalle specificità sensoriali dell'olio usato, che nel caso particolare era caratterizzato dal *flavour* di pomodoro e da un moderato amaro.

dire se un dato prodotto è dolce, salato, astringente ecc., così come non ce li ha lo scienziato sensoriale (in quanto “esperto”), che infatti basa la propria analisi sul ricorso a un insieme di soggetti (un panel addestrato, o un gruppo di consumatori, per esempio); d'altra parte, se gli vengono fornite queste “informazioni” (che corrispondono a un primo livello di analisi, quello sensoriale), il semiologo può però studiare il modo in cui un piatto costruisce un'esperienza sensoriale, la lettura modello iscritta nel testo, perché dispone di una metodologia efficace per analizzare la dimensione narrativa e passionale di un piatto (o di un prodotto alimentare). Ha cioè gli strumenti per analizzare il piatto come un'articolazione significativa e non come una combinatoria di elementi giustapposti: la competizione tra configurazioni sensoriali co-occorrenti, i contrasti tra modalità percettive diverse (per esempio, un piatto può sembrare visivamente croccante, ma è in realtà morbido), le relazioni polemiche e gli *ajustements*, gli effetti di senso prodotti.

Lo sviluppo della semiotica plastica e di quella figurativa ha segnato una rivoluzione all'interno degli studi sulla rappresentazione visiva, proponendo un modello di analisi che non fosse limitato al tema del “rappresentato”, ma che prendesse in considerazione la costruzione visiva stessa, indagata principalmente attraverso quelle che sono state definite “categorie plastiche” (topologiche, cromatiche ed eidetiche). L'ipotesi qui avanzata è che sia necessaria l'elaborazione di una semiotica “plastica” (ma la si potrebbe chiamare in mille altri modi) applicabile a campi diversi da quello visivo, dove in gioco non c'è appunto il riconoscimento di figure del mondo quanto la percezione di relazioni tra proprietà semantiche che rispondono di una logica sensoriale, di organizzazione dello spazio sensibile.

Occorre inoltre considerare un altro aspetto. Per la semiotica del discorso sviluppata sulla tradizione greimasiana il medium produttivo non è pertinente, perché l'interesse è rivolto alle forme del contenuto che sono considerate già date prima dell'espressione. Per questo in questa tradizione di ricerca ha lungo non ha trovato spazio lo studio della specificità fotografica, pittorica, del disegno, ma si è parlato in generale di semiotica del visivo. La semiotica del corpo teorizzata da Fontanille ha segnalato la necessità di rifiutare una classificazione basata tanto sui medium di produzione, quanto sui canali sensoriali. In questo senso parlare di semiotica del discorso visivo sarebbe quindi improprio, perché si mancherebbe di riconoscere le diverse sintassi figurative alla base dell'oggetto-immagine, definito altrimenti in senso generale solo come qualcosa “che può essere visto”.

Lo spazio del visivo teorizzato da Fontanille non è assunto come esistente indipendentemente dal fruitore e dal produttore, ma come uno spazio “incarnato”, in cui le figure sono dotate di corpi, che tengono me-

moria (discorsiva) della gestualità della produzione che entra in relazione con quella del fruitore. La semiotica del visibile (Fontanille 1995) si interesserebbe quindi dei meccanismi percettivi prodotti dalle tracce del fare produttivo – al di là di come esse si costituiscono in formanti suscettibili di essere letti in quanto supporto di contenuti: la luce, elemento cardine, è visibile perché sarebbe “configurata semioticamente”, cioè “dotata di un minimo di articolazioni del contenuto” indipendenti dagli investimenti semantici, figurativi e narrativi che può ricevere in un discorso concreto, “e perché la percezione che ne abbiamo sarebbe sotto il controllo di questa configurazione” (Fontanille 1995, p. 26): la luce si fa così spazio, colore, materia, superficie, ecc¹⁹.

Spostando il ragionamento sul piano del gusto, si pone un problema per certi versi analogo; come allo studio del “visivo” si è auspicata la sostituzione di uno studio del “visibile”, in cui i diversi tipi di immagine sono studiati anche sulla base della loro sintassi sensoriale specifica senza schiacciare le differenze sul livello visivo dell’ “immagine”, così a proposito del gusto occorre elaborare un approccio che non parta dall'assunzione di una “equiparazione” tra tutte le configurazioni gustative, ma che tenga conto e, anzi, si fondi proprio sul riconoscimento dell'eterogeneità delle sintassi sensoriali specifiche di queste ultime. È infatti improprio assumere che i “gusti”, i sapori, si rifacciano tutti al canale sensoriale del gusto, poiché in questo modo non si terrebbe conto del fatto che l'esperienza gustativa è decisamente polisensoriale: ciò che nel linguaggio comune viene chiamato “sapore” solo in casi specifici corrisponde a una sensazione propriamente gustativa, mentre per il resto si tratta di sensazioni che rispondono di altre sintassi sensoriali, come quelle olfattive, tattili, visive, ecc. (si veda il caso citato del *flavour* o della *texture*). In questo quadro, sarebbe forse opportuno parlare di una “semiotica del gustabile”, dal momento che si vuole mettere l'accento sul modo in cui i caratteri del gusto emergono attraverso una percezione multimodale, rispondendo di diverse sintassi sensoriali. Lo spazio del gusto può quindi essere considerato come uno spazio “incarnato” (nel senso che gli attanti sono dotati di corpo), in cui le diverse sensazioni vengono tradotte in configurazioni sensoriali che entrano in relazioni intercorporali con le altre configurazioni. Questo spazio sarebbe costruito attraverso l'istallazione di un centro di referenza (corrispettivo dell'attante osservatore) che permette di aspettuallizzare le relazioni a partire da una “presa di posizione” (un punto di vista). Ciò significherebbe quindi pensare una semiotica interessata al modo in cui il gusto (inteso come percezione polisensoriale, come “esperienza gustativa”) emerge attraverso configurazioni diverse, già dotate di un piano del contenuto minimale, al di là di un investimento ulteriore di senso (che gli derivano, per esempio, grazie all'applicazione di una griglia mitologica come era il caso di Floch 1995).

Un nuovo campo di ricerca si sta forse aprendo: quello

dell'analisi del "gustabile", come alcuni anni fa è stata inaugurata una semiotica del "visibile". Questo studio non può essere intrapreso assumendo indiscriminatamente le categorie d'analisi del visivo che invece devono essere negoziate e ridefinite di volta in volta, mentre altre necessitano di essere teorizzate, per rendere conto di opposizioni anche a livello del *flavour* e della *texture* e di tutte le sensazioni che i "testi culinari" esibiscono. Il lavoro è imponente e non può essere intrapreso se non attraverso le analisi di oggetti; non a caso, l'analisi particolare svolge da sempre nel campo semiotico la funzione di fucina di strumenti innovativi: il gusto della semiotica, dell'esercizio dell'analisi e dell'interpretazione, per una semiotica che sappia occuparsi di gusto.

Note

1 Per l'illustrazione di alcuni spunti di ricerca di uno studio semiotico dell'alimentazione e del gusto si rimanda all'introduzione di Marrone al recente volume collettaneo (Marrone, Giannitrapani 2012).

2 Le scienze sensoriali costituiscono un vasto campo multidisciplinare che si occupa di misurare, analizzare e interpretare le percezioni sensoriali e le risposte affettive a cibi, bevande e loro componenti (Tuorila, Monteleone 2009).

3 Si rimanda alla celebre analisi della ricetta della zuppa al pesto (Greimas 1983), ma anche ai significativi contributi di Grignaffini (2004, 2005) che, seppure non dedicati all'analisi particolare di un singolo piatto, delineano interessanti indirizzi di ricerca per l'analisi semiotica delle preparazioni culinarie. Per una raccolta dei principali contributi in campo semiotico allo studio dei diversi aspetti legati al gusto e all'alimentazione si rimanda al volume curato da Marrone e Giannitrapani (2012).

4 La ricerca è inquadrata all'interno di un più ampio studio sul bricolage; cfr. l'introduzione al volume in cui è stato pubblicato il saggio in origine (Floch 1995, p. 28).

5 Le sensazioni che dipendono dall'apparato sensoriale del tatto sono molteplici e possono essere distinte in diverse categorie, sulla base del tipo di stimolazione coinvolta. Fanno capo a questa modalità sensoriale quelle sensazioni che si basano su una stimolazione fisica dei meccanorecettori, molto presenti sui polpastrelli delle dita, ma anche sulla faccia e in bocca. In quest'ultimo caso si parla di *mouthfeel* per indicare specificamente le sensazioni tattili in bocca, come l'astringenza, la viscosità orale e l'untuosità. Si parla invece di cinestesia per indicare le sensazioni che si basano su una sensibilità muscolare: toccando o masticando un prodotto alimentare abbiamo delle sensazioni che dipendono dalla reazione della materia alle pressioni esercitate dai muscoli (per esempio della mandibola), che permettono la percezione di caratteristiche relative alla consistenza come la durezza, l'adesività e l'elasticità. Con chemestesi si intende invece quel gruppo di sensazioni indotte chimicamente che non implicano l'attivazione dei recettori gustativi e olfattivi, causando invece l'attivazione di recettori sensibili agli stimoli fisici. Si parla quindi di chemestesi per indicare sensazioni di irritazione o di caldo/freddo indotte da certe sostanze, come avviene per il piccante e il rinfrescante.

6 Il concetto di moltiplicazione dei punti di vista è stato ripreso dall'antropologia (cfr. Augé, Colleyn 2004), e viene qui

inteso come necessità di collocarsi in punti di vista diversi rispetto all'oggetto ma anche di utilizzare differenti dispositivi di attestazione (come osservazione diretta e mediata, interviste, ecc.). I diversi punti di vista vanno poi resi commensurabili, in modo da giungere a un'analisi olistica "integrativa", che sia più della somma delle parti.

7 Nelle scienze sensoriali si parla di "panel addestrato" per indicare un gruppo di soggetti che viene educato alla descrizione sensoriale di un particolare prodotto. Cfr. nota 8.

8 Sul funzionamento del sistema olfattivo, che è rimasto a lungo un enigma, si rimanda alla voce "Olfaction" curata da R.L. Doty, in *Encyclopedia of Perception* (Goldstein 2010).

9 Sul problematico rapporto tra percezione e linguaggio e in particolare tra categorie percettive e esperienziali e categorie linguistiche si rimanda a Violi (1997).

10 Per l'illustrazione della tecnica in relazione a diversi prodotti alimentari si rimanda al recente *Atlante sensoriale dei prodotti alimentari* (2012), curato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali; per un approfondimento sulle implicazioni linguistiche di questa metodologia cfr. Giboreau, Dacremont (2003); Giboreau et al. (2007, 2009).

11 Sull'assiologia e l'adozione di uno schema percettivo prestabilito nella degustazione dei sommelier cfr. Grignaffini (2000). Per la presentazione di un approccio estetico alla degustazione che si pone il problema della costruzione del gusto, inteso come *skill*, "abilità personale e sociale corrispondente a un sapere endocorporeo", cfr. Perullo (2010).

12 Questo studio è stato condotto nell'ambito di un progetto più ampio dedicato alle opportunità di collaborazione tra semiotica e scienze sensoriali che ha costituito l'oggetto di una tesi dottorale (Spinelli 2011); il presente studio, inserito in un progetto dedicato agli studi dei ruoli di diversi stili sensoriali di oli extravergine d'oliva in cucina, è stato condotto in collaborazione con l'unità di scienze sensoriali coordinata dal prof. Erminio Monteleone (Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Firenze).

13 Le varianti non riguardano la preparazione ma solo la presenza di ulteriori vegetali oltre a pomodori, cetrioli, cipolla e basilico, come ravanelli, insalata, sedano.

14 Per un'analisi del concetto di frittura in Brillat-Savarin utilizzando le categorie di Bastide cfr. Marrone (2000).

15 Sulla differenza tra totalità integrata e totalità partitiva in merito al costituirsi dell'attante collettivo si rimanda a Greimas, Landowski (1976); si tratta di due modi in cui è possibile cogliere dinamicamente il "collettivo", come un tutto coeso o come un insieme di parti. Cfr. anche Pozzato (2001, pp. 83 e segg.) che discute la questione correlandola al problema discorsivo dell'aspettualizzazione attoriale.

16 Resta invece separabile da essi dal punto di vista della *texture*.

17 Acquoso è il pane, così come tutti gli ortaggi presenti (che devono essere freschissimi) caratterizzati dal fatto che sprigionano acqua, in opposizione al viscoso dell'olio, appunto.

18 Cfr. Fontanille (2004, p. 159).

19 Per una discussione sui rapporti tra una teoria del discorso visivo e una teoria dei modi del visibile, alla luce della semiotica del corpo si rimanda a Dondero (2006).

Bibliografia

- Augé, M., Colleyn, J.P., 2004, *L'anthropologie*, Paris, PUF; trad. it. *L'antropologia del mondo contemporaneo*, Milano, Elèuthera, 2006.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques. Documents*, n. 89; trad. it. "Il trattamento della materia" in P. Fabbri e G. Marrone, a cura, *Semiotica in nuce. Volume II*, Roma, Meltemi, 2001, pp. 343-358.
- Brochet, F., Dubourdieu, D., 2001, "Wine descriptive language supports cognitive specificity of chemical senses", in *Brain and Language*, n. 77, pp. 187-196.
- Dondero, M.G., 2006, "Geografia sulla ricerca semiotica sulla fotografia", in P. Basso Fossali e M.G. Dondero, *Semiotica della fotografia. Investigazioni teoriche e pratiche d'analisi*, Rimini, Guaraldi, pp. 21-111.
- Floch, J.M., 1995, "L'Eve et la cistre", in *Identités visuelles*, Paris, PUF; trad. it. "L'Eve e il finocchio delle Alpi", in *Identità visive*, Milano, Franco Angeli, 1997, pp. 97-123.
- Fontanille, J., 1995, *Sémiotique du visible*, Paris, Puf.
- Fontanille, J., 2004, *Figure del corpo*, Roma, Meltemi.
- Fontanille, J., 2005, "À déguster des yeux. Notes sémiotiques sur la « mise en assiette ». À propos de la cuisine de Michel Bras", in *Visible*, 1, Limoges, Pulim; trad. it. "Da gustare con gli occhi. A proposito della cucina di Michel Bras", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 289-322.
- Giboreau, A., Dacremont, C., 2003, "Le profil sensoriel: les limites d'un savoir-faire empirique", in *Psychologie Française*, n. 48(4), pp. 69-78.
- Giboreau, A., Dacremont, C., Egoroff, C., Guerrand, S., Urdapilleta, I., Candel, D., Dubois, D., 2007, "Defining sensory descriptors: Towards writing guidelines based on terminology", in *Food Quality and Preference*, n. 18, pp. 265-274.
- Giboreau, A., Dacremont, C., Guerrand, S., Dubois, D., 2009, "Decrire: Identifier ou catégoriser?", in D. Dubois, a cura, *Le sentir et le dire*, Paris, L'Harmattan, pp. 211-232.
- Goldstein, E.B., a cura, 2010, *Encyclopedia of Perception.*, Vol. I e II., Thousand Oaks, SAGE.
- Greimas, A.J., 1976, "Analyse sémiotique d'un discours juridique", in *Sémiotique et sciences sociales*, Paris, Seuil; trad. it. "Analisi semiotica di un discorso giuridico", in A.J. Greimas, a cura, *Semiotica e scienze sociali*, Torino, Centro Scientifico Editore, 1991, pp. 73-123.
- Greimas, A.J., 1983, "La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur", in *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. "La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore", in *Del senso 2*, Milano, Bompiani, 1984, pp. 151-163.
- 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, pp. 214-232.
- Grignaffini, G., 2004, "La cucina concettuale", in *E/C, Rivista online dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici*, www.ec-aiss.it.
- Grignaffini, G., 2005, "Il cibo cucinato tra senso e material", in *E/C, Rivista online dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici*, www.ec-aiss.it.
- Lawless, H.T., 2000, "Sensory Combinations in the Meals", in H.L. Meiselman, a cura, *Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business, and Art of Eating*, Aspen Publisher, Gaithersburg.
- Leroi-Gourhan, A., 1965, *Le geste et la parole*, Paris, Michel; trad. it. *Il gesto e la parola*, Torino, Einaudi, 1977.
- Marrone, G., 2000, "La narrazione del gusto in Brillat-Savarin", in E. Landowski, J.L. Fiorin, a cura, *Gusti e disgusti*, Torino, Testo&Immagine, pp. 175-197.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Perullo, N., 2010, *Filosofia della gastronomia laica. Il gusto come esperienza*, Roma, Meltemi.
- Pozzato, M.P., 2001, *Semiotica del testo*, Roma, Carocci.
- Società Italiana di Scienze Sensoriali, 2012, *Atlante sensoriale dei prodotti alimentari*, Milano, Tecniche Nuove.
- Spinelli, S., 2011, *Percorsi semiotici sul gusto tra pratiche e percezione*, Università degli Studi di Bologna/Istituto Italiano di Scienze Umane (tesi di dottorato).
- Tuorila, H., Monteleone, E., 2009, "Sensory food science in the changing society: Opportunities, needs and challenges", in *Trends in Food Science & Technology*, n. 20, pp. 54-62.
- Violi, P., *Significato ed esperienza*, Milano, Bompiani.