

“Quando si è così stanchi un albergo non è il posto ideale. Vi cironderò di tali e tante cure che dimenticherete la vostra terribile notte” (*Cortesie per gli ospiti*, Ian Mc Ewan).



1. Cultura e televisione

È domenica mattina. Il risveglio è più pigro degli altri giorni. Finalmente, dopo l'ennesima settimana trascorsa tra libri, computer, riunioni e incombenze di ogni natura, ci si può dedicare con lentezza oziosa al prezioso “nulla” dei giorni di festa. Le prime ore del giorno, però, trascorrono veloci e già è giunta l'ora del pranzo di famiglia. Sì, anche il giorno di festa ha le sue abitudini e le sue tradizioni: c'è chi, come la nota donzella, suole ornare il petto e il crine delle rose e delle viole raccolte il giorno prima, e c'è chi, come me, si prepara al solito banchetto, ai soliti piatti di famiglia, alle solite chiacchiere intorno alla tavola su cui è stata riposta con cura la tovaglia buona, quella ricamata a mano dalla vecchia nonna, quella che si mette su solo la domenica. Abitudini, queste, modalizzate secondo uno strano miscuglio di *voler* e *dover-fare*, perché se da un lato è proprio la tradizione italiana (o almeno di una parte dell'Italia) a imporci quasi coercitivamente l'appuntamento con la tavola, quello che Ferraro (1998) chiama “week-end con il morto”, dall'altro lato siamo mossi comunque da una sorta di silenziosa e pudica volontà che, di settimana in settimana, ci fa scegliere il rassicurante raccoglimento del pranzo familiare alla moltitudine di altre attività festive (salvo poi trovarci, a fine pasto, appesantiti e lamentosi, mentre promettiamo a noi stessi di non mangiare mai più siffatte quantità di cibo. Ovviamente i “buoni” propositi fanno in tempo a svanire prima della domenica successiva).

Insomma, mangiare è anche (o soprattutto) un fatto culturale, un fatto che ha a che fare con la cultura. In effetti, se seguiamo la definizione che ci propone Lotman, troviamo subito alcuni principi interessanti rispetto al nostro argomentare. Secondo il semiologo russo gli elementi che definiscono la cultura sono principalmente due: il fatto che essa contenga informazioni e il fatto che queste informazioni siano passate, tramandate, scambiate. Affinché questo possa avvenire, è necessario che essa sia organizzata, strutturata e uniformata, in modo da essere confrontabile. Insomma ha bisogno di qualche elemento che crei forme stereotipanti al suo interno. La lingua è la prima di queste strutture (un sistema modellizzante primario, appunto), sostanzialmente perché la nostra stessa capacità di pensare i concetti è basata su etichette linguistiche. Ma ci sono altri sistemi, definiti secondari, come la letteratura, la musica, la religione, la moda, ecc. che danno forma al modo di pensare delle persone grazie alla loro capacità di organizzare e rendere comprensibile la realtà (Lotman 1970; Lotman, Uspenskij 1975). La cultura, insomma, è anche una questione di pratiche. E ci sono pratiche

Chi viene questa sera a cena? Regole di ospitalità intorno alla pratica dello stare a tavola

Federica Turco

che, più di altre, forniscono dei veri e propri codici di comportamento che non solo ci suggeriscono cosa si deve o non si deve fare per saper stare al mondo, ma ci forniscono una serie di istruzioni, un insieme dinamico di prassi interpretative ed enunciazionali che definiscono, articolano, specificano i discorsi che circolano e forniscono delle “strutture di plausibilità” ai gruppi sociali. Tali istruzioni si fanno abito – dove per “abito” intendiamo, con Teresa de Lauretis (1984), il processo continuo di semiosi in cui confluiscono aspettative, percezioni, pratiche, ecc. Tali abiti sono sia il risultato sia la condizione della produzione sociale del significato – e contribuiscono a selezionare ciò che è fondante per l'identità di un gruppo. Per “navigare” efficacemente all'interno delle sfere discorsive che la società ci propone dobbiamo inevitabilmente interiorizzare queste strutture di plausibilità e saperle usare, modulandole e modificandole a seconda dei contesti, delle occasioni, degli astanti.

L'assunto da cui parto in questo breve scritto è quello secondo cui il “riunirsi a tavola” sia una di queste pratiche, strutture di plausibilità o sistemi modellizzanti che dir si voglia. Troviamo tracce di questa ipotesi per esempio negli scritti di Mary Douglas, che paragonava il pasto al linguaggio perché come quest'ultimo distingue l'ordine dal disordine, impone delle gerarchie ed è dotato di un piano sintagmatico e di un piano paradigmatico, ovvero permette un numero limitato di strutture, di combinazioni alimentari (Douglas 1975). E, va sottolineato, lo stesso Lévi-Strauss ci spiega che, come la lingua, anche la cucina può essere scomposta in elementi costitutivi (che lui chiama “gustemi”), organizzati secondo strutture di opposizione e relazione (Lévi-Strauss 1968).

La tavola della domenica riunisce settimanalmente famiglie più o meno allargate che intorno a un piatto di pasta al pomodoro e un bicchiere di vino rosso riconfer-

mano ritualmente la propria identità di gruppo. E tale ritualità viene replicata in una serie infinita di pratiche di ospitalità verso amici, parenti, conoscenti... a volte persino sconosciuti. L'individuo a tavola si fa essere sociale, si trasforma da singolo in collettività. D'altra parte non è cosa sconosciuta in antropologia che i sistemi organizzativi delle varie società si accompagnano a differenti modelli alimentari. Come afferma anche Marrone (2012) il cibo (il modo di selezionarlo, prepararlo, consumarlo, pensarlo) si caratterizza come uno dei più importanti strumenti mediante cui si istituiscono le culture; le ricette di cucina, l'organizzazione dei pasti, il modo di stare a tavola, le prassi di ospitalità a cui siamo sottoposti o che proponiamo dicono molto di noi e del nostro bagaglio culturale.

L'opposizione valoriale rilevante, dunque, in questa impostazione è quella classica tra natura e cultura, già evocata da Lévi-Strauss nel suo *Le cru et le cuit* (1964), opposizione che, però, si rende evanescente e impalpabile, perché ciò che dovrebbe essere culturale (la tradizione) finisce per essere assimilato alla sfera della naturalità, grazie a un meccanismo differenziale¹, per cui la tavola della domenica non è qualcosa di esotico, né di eccezionale, né di sconosciuto. È, invece, il trionfo "naturale" della tradizione "culturale" della famiglia.

Dato questo panorama, la domanda che muove questo breve scritto è: cosa succede quando questa tradizione, questa forma culturale viene portata in televisione? Sappiamo che la televisione raccoglie i suggerimenti dalla realtà sociale per tradurli, interagendo con essi, in rappresentazioni utili alla costruzione di significati condivisi; i mezzi di comunicazione non si limitano a rappresentare, in maniera più o meno fedele, la realtà o porzioni della stessa, ma mettono in moto, contemporaneamente, due processi di metamorfosi culturale: da un lato, infatti, essi sono produttori di senso, indirizzano, cioè, il nostro modo di percepire e attribuire significato alla realtà; dall'altro lato sono produttori di realtà, nel senso che plasmano la realtà stessa secondo programmi e modalità proprie del mezzo stesso. Come suggeriscono Di Chio e Parenti (2003), quando la televisione trasforma il mondo in un racconto, lavora attingendo sempre da due diversi piani, due universi semantici di segni, temi, figure: da un lato quello dei miti, degli eroi, delle storie esemplari, dei sogni, degli archetipi e, dall'altro, quello delle piccole storie quotidiane in cui ciascuno può riconoscere se stesso.

"E il motivo del nostro attaccamento a queste figure, la ragione della nostra passione per le loro storie è che esse rinfocolano la speranza di vedere l'archetipo eroico materializzarsi anche nelle nostre vite" (Di Chio, Parenti 2003, p. 19).

Insomma, la televisione riesce a far incrociare questi due piani apparentemente così distanti tra loro, calando il mito nella quotidianità ed elevando, al contrario, la quotidianità alle soglie del mito.

In questa prospettiva può, allora, essere interessante

analizzare trasmissioni televisive che di quest' "arte dello stare a tavola" hanno fatto la propria essenza e identità, perché la loro presenza nella nostra programmazione televisiva ci dice qualcosa in più di noi e della nostra cultura.

Sappiamo anche che le trasmissioni televisive che hanno come oggetto la cucina (italiane e non) sono ormai molto popolari e diffuse nel nostro palinsesto. Dalle reti in chiaro alle satellitari, ogni giorno la tv ci offre una quantità variegata di appuntamenti con la cucina, da quelli di tipo normativo, in cui la cucina viene spiegata (in cui un esperto o presunto tale esegue delle preparazioni culinarie abbastanza semplici da essere accessibili a tutti² o che sono fintamente accessibili a tutti ma presuppongono in realtà delle competenze e una formazione specifica che esula dalla quotidianità³) a quelli che invece mettono in scena una gara culinaria (solitamente tra non-esperti)⁴, passando per le trasmissioni in cui persone provenienti da ambienti e professioni totalmente diverse (di solito il mondo dello spettacolo) si cimentano in cucina (il tentativo è qui, chiaramente, quello di umanizzarle e renderle più vicine al pubblico di potenziali fan e amatori)⁵.

In questo panorama (sicuramente incompleto) c'è anche una trasmissione che, invece, mette in scena proprio quel meccanismo di ospitalità all'italiana di cui parlavamo in apertura: "Cortesie per gli ospiti"⁶.

2. Cortesie per gli ospiti

"Cortesie" è un *reality show* in onda su Real Time e giunto, nella stagione 2012-2013, alla sua ottava edizione. Il programma si prefigge di testare l'abilità degli italiani nell'accogliere degli ospiti a casa. In ogni puntata due concorrenti, coadiuvati da un amico di propria scelta, si sfidano mettendo in scena le proprie capacità di cuochi, di abili padroni di casa e di perfetti ospiti. Il format prevede che a turno essi ospitino per una cena la coppia di sfidanti e i tre giudici che decreteranno il vincitore (in quest'ultima serie Riccardo Vannetti, esperto di *lifestyle* e buone maniere, Chiara Tonelli, che giudica l'ambiente entro cui si viene ospitati, e Alessandro Borghese, chef).

Al di là della struttura della trasmissione, ciò che mi sembra interessante sono le modalità con cui la tradizione e le norme sull'ospitalità vengano messe in scena attraverso una serie di "dover-fare" piuttosto precisi.

Per poter fare delle considerazioni in questo ambito, prenderemo in esame le prime tre puntate dell'ottava serie, l'ultima appunto, del programma. In tutte e tre le puntate (che vedono in scena Serafino contro Flavia, Andrea contro Antonella e Chiara contro Martina), alcuni temi ricorrenti contribuiscono a creare il costrutto valoriale generale:

- La necessità di dedicare la propria cena a un tema che sia al contempo originale e personale;
- L'abilità culinaria viene narrata come consapevolezza casalinga e non come alta cucina;

- La questione della naturalità del cibo servito;
- La familiarità con i negozianti presso cui si approvvigiona la propria dispensa per le varie preparazioni;
- Il galateo come *exemplum* e la divisione tra ribalta e retroscena;
- Il rifiuto di ogni forma di finzione;

Proviamo a prendere in considerazione questi punti uno per uno.

In ogni puntata, a ciascun partecipante viene chiesto di individuare un ben preciso tema intorno a cui verterà la propria cena. Ciò che i giudici valutano, in questo caso, è la capacità dei concorrenti di individuare un percorso che sia unico, originale, personale e pertinente.

Nella prima puntata dell'ottava serie Serafino, dopo aver dichiarato di essere di origini siciliane (Sciacca), dedica la propria cena ai "sapori della Sicilia", nel tentativo di mettere in scena la propria storia familiare. Contro di lui, Flavia si prepara a offrire un banchetto a base di "sweet games": avendo lei l'abitudine di organizzare feste a tema piene di giochi e intrattenimenti e avendo deciso di farsi accompagnare nell'avventura televisiva da un'amica pasticceria, ha intitolato la sua serata all'unione di queste due passioni personali. Mentre, quindi, la cena di Serafino mette insieme piatti della tradizione culinaria siciliana (sarde fritte, polpette di cavolfiore, un primo piatto a base di cavolfiore, uvetta e pinoli, sarde alla beccafico), Flavia "gioca" mischiando apparenza e realtà (ogni portata infatti avrà l'aspetto di un dessert pur essendo un piatto salato).

Sebbene i giudici mostrino di apprezzare la fantasia di Flavia, finiscono per preferire e propendere per la compostezza messa in tavola da Serafino, come a dire che nella cultura culinaria, ciò che va premiato ed esaltato è la tradizione. Quello di Serafino e Flavia è ovviamente solo un esempio, in realtà in ciascuna puntata questo tipo di impostazione torna a farsi avanti: a volte si esalta una cucina regionale, altre la capacità di cimentarsi coi piatti classici di un certo ambito (il pesce, la carne, la pasta), altre ancora si sottolinea l'abilità di abbinare le proprie portate coi grandi vini del patrimonio enologico italiano e, anche quando viene apprezzata la capacità di innovazione, ne viene sottolineato il legame con la tradizione per gli ingredienti utilizzati o per le procedure eseguite o ancora per le modalità con cui essa viene servita.

La questione della tradizione è strettamente legata alla questione dell'abilità culinaria come consapevolezza casalinga e non come alta cucina. Una parte della struttura del programma, infatti, è dedicata alla preparazione dei cibi che ciascun concorrente intende servire. Tale preparazione viene eseguita nella cucina di casa, con le proprie pentole e le proprie stoviglie, in spazi spesso angusti e non pensati per un programma televisivo (la telecamera deve trovare sistemazioni improvvisate per riprendere i procedimenti di cottura). Qui l'obiettivo non è esaltare il cibo in se stesso, non c'è una vocazione estetico/estesica, ma piuttosto una

volontà di mostrare una presunta familiarità verso la pratica del procedimento culinario. La cucina di casa si contrappone quindi agli asettici ambienti delle cucine televisive di programmi come "Masterchef", dove ogni oggetto usato è quello che potremmo trovare nelle cucine dei grandi ristoranti, ma anche dallo spazio delle trasmissioni in cui vengono messe in scena delle cucine che sembrano reali ma non lo sono, come è il caso de "I menù di Benedetta", dove gli ambienti sono costruiti per la telecamera.

Abbiamo, quindi, un'opposizione valoriale tra realtà e finzione, ma mentre nel caso di "Cortesie", tutto gira intorno al polo della "realtà", nel caso degli altri due esempi ci si sposta verso il polo della finzione, sebbene con due intensità diverse (massima nel caso di "Masterchef", camuffata nella trasmissione di Benedetta Parodi).

La diretta conseguenza di questa impostazione naturale è considerare anche il cibo e la sua preparazione come qualcosa di necessariamente non artificiale. Più di una volta, durante le varie puntate, viene richiamato questo tema quando si ricorda la necessità di servire pietanze magari imperfette ma cucinate in casa, piuttosto che manicaretti di altissima cucina che però sono stati acquistati in qualche gastronomia di lusso. Se deve essere servito il dolce, quindi, non può essere un dolce industriale, la pasta fresca andrebbe fatta in casa, persino il pane viene esaltato se di fattezze casalinghe.

In una società, quindi, sempre più dedita a cibi precotti, surgelati e già pronti, la vera ospitalità si materializza anche e soprattutto nella capacità di ritornare alle origini, scegliendo una cucina naturale, fatta di cibi freschi e preparazioni casalinghe. Il vecchio diventa "di nuovo nuovo" e i saperi delle anziane nonne diventano centrali, in una sorta di rimescolamento di valori di base e di competenze tra passato e presente. Questo punto è, tra l'altro, in forte e severo contrasto con il modo in cui vengono giudicati gli spazi e cioè le case dei vari concorrenti. Se, infatti, il cibo deve essere tradizionalmente naturale, il giudizio verso lo spazio parte da parametri totalmente opposti: il design, la contemporaneità e il rinnovamento vengono tratteggiati come valori assoluti e imprescindibili, al punto da poter accettare di vedere, in un alloggio, una poltrona risalente agli anni 70 in virtù della tendenza con cui l'arredamento di quegli anni sta tornando in auge nei nostri giorni, ma è totalmente sconveniente trovare delle controsoffittature piene di faretto luminosi o delle pareti decorate "a la moda" degli anni '80, non solo perché non più di tendenza, ma anche perché denotano una scarsa attitudine dei padroni di casa a rinnovare e curare gli spazi con cadenze più ravvicinate. Negli intenti della trasmissione viene quindi creata una demarcazione molto netta tra ciò che, nella vita degli individui, concerne la sfera della cucina e ciò che invece ha a che fare con tutto il resto: il ritorno al passato non è esaltato *tout-court*, ma solo in ciò che riguarda il gusto. In qualche modo, dunque, la

naturalità della cucina viene ricondotta a una necessità di benessere fisico, si tratta di un valore d'uso e non di un valore di base. Proprio il fatto di vivere in un'epoca di grande e necessaria innovazione tecnologica (necessaria perché comoda ed esteticamente bella, piacevole), ci impone di curare di più la nostra salute attraverso un'alimentazione sana. E a quanto pare l'attributo "sano" appartiene alla sfera semantica del "naturale", che a sua volta orbita intorno a "tradizionale", un aggettivo, questo, che dialoga strettamente con il passato, pur non incamerando, di questo passato, gli aspetti negativi di "vecchio, desueto e logoro".

In quest'ottica si può forse meglio capire anche come, nella trasmissione, viene figurativizzata la pratica dell'acquisto di alimenti. Sempre, infatti, viene messa in scena una grande familiarità con negozianti e bottegai: dal fioraio al verduriere, dal macellaio al pescivendolo il rapporto che viene rappresentato tra acquirente e venditore è un rapporto di conoscenza e fiducia. Serafino (prima puntata) non compra le sarde per le sue preparazioni al banco del pesce di un supermercato, ma dal solito pescivendolo che addirittura lo chiama per nome; Antonella (seconda puntata) va a fare la spesa da un contadino che raccoglie sul momento zucchine e altri ortaggi per la sua cliente.

La dimensione *macro* della grande distribuzione viene totalmente accantonata, a favore di una dimensione *micro* fatta di piccole botteghe e rapporti di amicizia, dove la naturalità degli alimenti è provata dalle dimensioni del commercio (questo, almeno in apparenza. Sappiamo, in realtà che la capacità di controllo della catena alimentare di un grande supermercato è molto maggiore rispetto a quella di un piccolo negozio) e la tradizione è salvata dalla conservazione di mestieri nella famiglia (il mio macellaio è figlio del vecchio macellaio di mia mamma, ecc.).

Abbandoniamo per un attimo la questione del cibo per dedicarci, brevemente, all'altro grande tema di questa trasmissione televisiva e cioè il *bon-ton*. Come una sorta di destinante esterno normatore, il galateo ci dice ciò che è lecito cucinare e in quali occasioni (Alessandro Borghese ammonisce Martina, terza puntata: mai nero di seppia quando si hanno ospiti), come i cibi vanno serviti (es. il piatto fondo va impiegato solo per le zuppe, mentre i primi a base di pasta asciutta vanno serviti nel piatto piano), ma anche quali pratiche e comportamenti possono o non possono essere utilizzati (è totalmente proibito l'uso del tovagliolo di carta; a tavola, con i propri ospiti, è bandito il silenzio ma è altresì vietato inescare discussioni su aspetti troppo privati e personali della propria vita⁷; l'apparecchiatura della tavola deve essere classica e composta, vanno evitati centro-tavola troppo ingombranti che vietino ai commensali di potersi guardare reciprocamente e vanno evitati, a meno che non siano un'esigenza derivante dall'ambiente o dal tema della serata, colori troppo accesi⁸, ecc.).

Tutte queste norme vengono sottolineate, anche spa-

zialmente, attraverso un continuo meccanismo di *débrayage*, con il quale i giudici, allontanandosi dal banchetto e isolandosi in zone altre della casa, parlano direttamente alla telecamera (e quindi agli spettatori) per spiegare pregi ed errori di ciascun concorrente. Va notato che, nelle varie puntate, gli spazi scelti per realizzare televisivamente questo meccanismo di *débrayage/embra-yage* sono sempre spazi piccoli, angusti, ridotti e più bui (talvolta si tratta di una stanza della casa di solito inaccessibile agli sguardi estranei, come la camera da letto o il bagno, altre volte di un non-spazio, come un sottoscala, un gradino, un ripostiglio, ecc.), come a sottolineare la coercitività, non sempre gradita e felice, delle regole. Tutte queste norme vengono quindi esplicitate come un *dover-fare*, che però nasconde dietro un *dover-essere*: affinché l'ospitalità sia davvero tradizionale, curata e "vera", chi la offre deve saper mettere in pratica delle indicazioni che risultano quindi essere imprescindibili.

Tra le norme che vengono elencate una in particolare è, a mio avviso, emblematica per il tema generale di questo breve scritto. Durante la terza puntata dell'ottava stagione della trasmissione, Riccardo Vannetti re-darguisce una delle due concorrenti, Chiara, per aver decorato la tavola con dei petali di fiori finti. Secondo l'esperto di buone maniere, mai intorno a una tavola ospitale deve aleggiare l'ombra di alcuna finzione. Così come il pane dev'esser fatto in casa e le preparazioni devono esser eseguite nelle proprie reali cucine, così come gli ortaggi vanno raccolti in veri campi da veri contadini e non essere sterili preconfezionati in buste trasparenti, anche ciò che orna la tavola e quindi l'ambiente in generale deve rifarsi allo stesso principio di non-artificiale.

3. Qualche breve considerazione conclusiva

Il problema della finzione, come abbiamo più volte sottolineato, è centrale in tutta la trasmissione ed è la chiave di lettura entro cui bisogna tentare di interpretare la coppia valoriale Natura/Cultura che fa da *leit motiv* al programma. Il problema della relazione tra "vero" e "falso", infatti, si disambigua attraverso la relazione tra "naturale" e "artificiale". Ciò che i giudici Vannetti, Tonelli e Borghese, in qualità di esperti, continuamente cercano è il ritorno, nella rappresentazione della vera ospitalità all'italiana, ad una naturalità fatta di autenticità e tradizione. Ciò che viene messo in scena è, detto con un ossimoro, il valore naturale della cultura. I due poli che si oppongono in questo ipotetico quadrato semiotico proiettano l'uno sull'altro le proprie caratteristiche e la stessa relazione di contrarietà finisce per rendersi più evanescente.

Se, come abbiamo detto in apertura, quella dello stare a tavola è una pratica che pertiene la cultura degli individui e se tali pratiche sono attualizzate attraverso precisi sistemi modellizzanti, precise istruzioni e strutture di plausibilità, l'effetto di senso che crea questo programma è quello di una tradizione italiana legata alla

naturalità del cibo, al ritorno alla dimensione casalinga e privata, all'abbandono della grande distribuzione e all'esaltazione della piccola bottega, alla ricerca di un sapere perduto (come quello di fare il pane e la pasta in casa) che dobbiamo andare a cercare in un passato ormai lontano.

Note

- 1 A questo proposito si veda ancora Ferraro (1998).
- 2 Gli esempi sono davvero infiniti e diversi tra loro. Possiamo ricordare: *I menù di Benedetta (La7)*, *Cotto e mangiato (Italia 1)*, *Cucina con Ale (Real Time)*, *Cucina con Buddy (tit. or. Küchen boss, Real time) ecc.*
- 3 Si vedano *Il boss delle torte (Real time) o Torte in corso con Renato (Real time)*.
- 4 *La prova del cuoco (Rai 1)*, *Fuori menù (Real time)*, *Masterchef Italia (Fox)*, *Hell's Kitchen (Real time)*, *Ale contro tutti (Real time) ecc.*
- 5 Si veda per esempio *Chef per un giorno (La7 e Real time)*, ma anche la trasmissione di Benedetta Parodi *I menù di Benedetta contiene al suo interno una rubrica di questo tipo*.
- 6 Il titolo è tratto dal romanzo di Ian Mc Ewan. Ricordiamo che nella storia narrata dallo scrittore inglese, l'ospitalità riservata dai padroni di casa è del tutto fuori dall'ordinario e finisce per avere toni macabri dato che i due malcapitati amici "per caso" finiscono per essere le vittime sacrificali di un rito di morte.
- 7 È evidente, qui, il rimando alla divisione tra ribalta e retroscena già cara agli studi sul comportamento in pubblico effettuati da Goffman (1959).
- 8 È da notare che, puntata dopo puntata, viene sottolineata positivamente la presenza di tovaglie bianche ricamate e vecchi servizi di piatti di valore; mentre stoviglie moderne e poco pregiate trovano dissenso indicazioni negative da parte dei giudici.

Bibliografia

- Brugo, I., Ferraro, G., Schiavon, C., Tartari, M., a cura, 1998, *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi.
- Di Chio, F., Parenti, G.P., 2003, *Manuale del telespettatore*, Milano, Bompiani.
- Douglas, M., 1966, *Purity and Danger*, London, Routledge; trad. it. *Purezza e pericolo*, Bologna, Il Mulino 1975.
- Ferraro, G., 1998, "L'universo alimentare e i suoi regimi discorsivi", in Brugo, I., Ferraro, G., Schiavon, C., Tartari, M., a cura. *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi.
- Ferraro, G., 2006, "La sostanza e il gesto", in G. Manetti, P. Bertetti, A. Prato, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore.
- Goffman, E., 1959, *The presentation of self in everyday life*, Garden City, N.Y., Doubleday; trad. it. *La vita quotidiana come rappresentazione*, Bologna, Il Mulino 1969.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani, 1985.
- Landowski, E., Fiorin, J.L., a cura, 2000, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo & Immagine.
- de Lauretis T., 1984, *Alice doesn't. Feminism, Semiotics, Cinema*, Bloomington, Indiana University Press.
- Lévi-Strauss, C., 1964, *Mitologiques*. Le cru et le cuit*, Paris, PUF; trad. it. *Mitologiche I. Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore 1966.
- Lévi-Strauss, C., 1968, *Mythologiques III, L'origine de manières de table*, Paris, Plon; trad. it. 1999, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore.
- Lotman, J., Uspenskij, B., 1975, *Tipologie della cultura*, Milano, Bompiani.
- Manetti, G., Bertetti, P., Prato, A., a cura, 2006, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore.
- Marrone, G., 2006, "Intorno alla tavola del commissario Montalbano", in G. Manetti, P. Bertetti, A. Prato, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore.
- Marrone, G., 2012, "Introduzione", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.

